PLAN DE SANEAMIENTO.
COMEDOR COMUNITARIO - CHIRCALES.

Bogotá D.C. 2024

Contenido

1. Introducción 5
2. Propósito 5
3. Alcance 5
4. Implementación 6
5. Normograma 6
6. Plan de saneamiento del *Comedor Comunitario Cocina Popular Chircales* 8
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 18
9.5.2. Métodos de limpieza 18
9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores 19
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 20
9.5.7. Clases de desinfectantes 20
9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química 20
9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante 21
9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección
9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa 26
9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 29
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 49
9.6. PLAN DE CONTINGENCIA 62
9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 62
10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 62
10.1. INTRODUCCIÓN 62
10.2. OBJETIVO GENERAL 62
10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 63
10.4. DEFINICIONES 63
10.5. MARCO TEÓRICO 66
10.6. PUNTO ECOLÓGICO 68
10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES 71

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES 71
10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS 71
10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 73
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL 73
10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA 74
10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS 75
10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL 76
10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN 76
10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL) 77
10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS) 77
10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 77
10.12. RESIDUOS ESPECIALES 78
10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 78
10.14. PLAN DE CONTINGENCIA 82
10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS) 82
10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS) 83
10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS) 83
11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 83
11.1. INTRODUCCIÓN 83
11.2. OBJETIVO GENERAL 84
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 84
11.4. ALCANCE 84
11.5. DEFINICIONES 85
11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 86
11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE 87
11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE 87
11.6.3. ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 87
11.6.4. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES 88
11.6.5. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA 88
11.6.6. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS 89
11.6.7. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS 89
11.6.8. REGISTRO DE VERTIMIENTOS 90
11.6.9. PLAN DE CONTINGENCIA 90
11.6.10. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 92
12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 92
12.1. INTRODUCCIÓN 92
12.2. OBJETIVO GENERAL 92
12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 93

12.4. DEFINICIONES 93
12.5. MARCO TEÓRICO 94
12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 95
12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA 95
12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS 96
12.6 3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 96
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 96
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS 97
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS 97
12.8. PLAN DE CONTINGENCIA 98
12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 99

1. Introducción

La Secretaría 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 SDIS elaboró 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 CHIRCALES 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

COMEDOR COMUNITARIO CHIRCALES se implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072) este formato ya se encuentra con el formato actualizado 2024, 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 uno de 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.

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
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	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

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
	responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.		procesos de la 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 COMEDOR COMUNITARIO CHIRCALES

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 de este, 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	Responsable del Servicio de la unidad operativa.
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.
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 Chircales
Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa	Geraldine Lizzette Beltrán Ruiz
Servicio prestado:	7953 “Generación del bienestar-alimentario y nutricional en Bogotá D.C”
Dirección	TV 5 a # 48 N 06 SUR
Teléfono	N/A
Localidad	Rafael Uribe Uribe
Empresa y/o responsable de aseo	Lime
Empresa y/o responsable de cocina	Corporación Razón de Ser
Cobertura	250
Número de funcionarios	2
Número de personal de servicios **Manipulación de Alimentos** **Aseo y Cafetería** **Vigilancia**	4
Total de personas en la Unidad Operativa	6

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en la unidad operativa COMEDOR COMUNITARIO CHIRCALES 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 CHIRCALES y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Brindar un alimento inocuo bajo los parámetros de este programa.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 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

- **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]

---

[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

- **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 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;

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

[6] Ibid.

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.

- **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.

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

- **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].

- **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, entre otros. 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.

---

[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- 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.

- **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, 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 o deterioro 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.

---

14 Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

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

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 CHIRCALES para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad 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.
- 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.

9.5.1.1. 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 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, 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

*****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:

9.5.10 Normas para el manejo Del PORSUE Compuestos de amonio cuaternario, di 10-alquildimetílic o, cloruros como desinfectante.

9.5.10.1 Composición

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

Nombre químico	Nombre común	N° CAS	% en peso	Secreto comercial
Glicina, N,N'-1,2-etanodiilbis[N-(carboximetil)-, sal tetrasódica	EDTA tetrasódico	64-02-8	2-3	*
Compuestos de amonio cuaternario, di-C8-10-alquildimetílico, cloruros	Compuesto cuaternario de amonio	68424-95-3	2-3	*
Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros	Compuesto cuaternario de amonio	68424-85-1	1-2	*

*El porcentaje exacto (concentración) de la composición se ha retenido como secreto comercial

	Cantidad de agua	Tipo de desinfectante	Cantidad de desinfectante en ml	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Utensilios y equipos.	**1 litro**	**PORSUE**	**5 ml**	**8 – 10 min**	**Inmersión - Aspersión**
Superficies	**1 litro**	**PORSUE**	**7.55ml**	**10 min**	**Directa – Aspersión**
Puntos ecológicos,	**1 litro**	**PORSUE**	**15 ml**	**10 – 15 min**	**Directa**
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	**1 litro**	**PORSUE**	**15 ml**	**10 – 15 min**	**Directa - Aspersión**
Paredes, techos y pisos	**1 litro**	**PORSUE**	**15 ml**	**10 – 15 min**	**Directa - Aspersión**
Puertas y ventanas	**1 litro**	**PORSUE**	**15 ml**	**7 – 10 min**	**Aspersión – Directa**
Mallas y anjeos	**1 litro**	**PORSUE**	**15 ml**	**8 – 12 min**	**Inmersión – Aspersión**
Baños, implementos de aseo	**1 litro**	**PORSUE**	**15 ml**	**8 – 12 min**	**Directa – Aspersión**
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	**1 litro**	**PORSUE**	**7.5**	**8 – 12 min**	**Directa – Aspersión**
Ambientes	**1 litro**	**PORSUE**	**7.5**	**----**	**Aspersión**

TABLA: DOSIFICACIONES DEL PORSUE (AMONIACO CUATERNARIO) COMEDOR CHIRCALES 2024

AUNQUE EL PRODUCTO SE RECOMIENDA PARA FRUTAS Y VERDURAS, EL AMONIACO CUATERNARIO NO ES UN PRODUCTO QUE SE RECOMIENDA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS POR LO QUE NO SE RECOMIENDA PARA ESTE USO

9.5.11 Normas para el manejo Del PORSUE Compuestos de amonio cuaternario, di 10-alquildimetílic o, cloruros como desinfectante.

9.5.11.1 Composición

Amonio Cuaternario	Cantidad de agua	Tipo de desinfectante	Cantidad de desinfectante en ml	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	Amonio cuaternario	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	Amonio cuaternario	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	Amonio cuaternario	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	Amonio cuaternario	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	Amonio cuaternario	1 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	Amonio cuaternario	5 ml	10 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	Amonio cuaternario	6 ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	Amonio cuaternario	5 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	Amonio cuaternario	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	Amonio cuaternario	2 ml	7 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	Amonio cuaternario	5 ml	8 – 12 min	Inmersión – Aspersión
Baños, implementos de aseo	1 litro	Amonio cuaternario	6 ml	8 – 12 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	Amonio cuaternario	3 ml.	8 – 12 min	Directa – Aspersión

Ambientes	1 litro	Amonio cuaternario	1 ml.	----	Aspersión

MODO DE USO

SUPERFICIES EN GENERAL	**ASPERSION**
COCINAS	**DIRECTO-ASPERSION**
BAÑOS	**DIRECTO**
SUPERFICIES CONTAMINADAS SMO	**ASPERSION-DIRECTA**
SUPERFICIES CONTAMINADAS CMO	**ASPERSION-DIRECTA**

NOTA: La rotación del principio activo se realizará bimensualmente, rotando el Hipoclorito de sodio con el amonio cuaternario.

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
	Verde	**Salón CC, pasillos y áreas comunes.**
	Amarillo	**Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos .**
	Rojo	**Baños**
	Negro	**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 negra cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

9.5.10. 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.

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



Fuente: OMS. 2017.

9.5.11. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

La unidad operativa COMEDOR COMUNITARIO CHIRCALES 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 Pisos Techo Lámparas Puerta	Licuadora Campana extractora Báscula - gramera Termómetros Estufas	Utensilios de cocina Estantes Canecas de cocina Menaje
Salón comedor	Paredes Pisos Techo Puerta Ventanas	Mesas Sillas	Bandejas de plástico
Almacenamiento de alimentos	Pisos Paredes Techo	Estantes Estibas Basculas Neveras Congeladores	Recipientes para almacenamiento de alimentos

ZONA DE ALIMENTOS

Son los lugares d onde existe tránsito de ali mentos crudos o pre ara dos.

Área	Instalaciones	equipos	Utensilios
	Ventanas Puerta Mesones Abarrotes		Canastillas Canecas

OTRAS ZONAS O AREAS

Área	Instalaciones	Maquinaria, equipos o elementos
Área administrativa	Paredes Pisos Techo Lámparas Puerta Ventanas	Muebles Mesas Sillas Armarios Equipos de computo Impresoras
Baños	Paredes Pisos Techo Lámparas Puertas Ventanas Sanitarios Lavamanos	Canecas Dispensadores Espejos

OTRAS ZONAS O AREAS		
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria, equipos o elementos**
Vestieres	Paredes	Estantes
	Pisos	Casilleros
	Techos	
	Lámparas	
	Puertas	
	Ventanas	
Cuarto de archivo	Paredes	Estantes
	Pisos	Mesas
	Techos	Sillas
	Lámparas	
	Puertas	
	Ventanas	

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.

9.5.12. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del COMEDOR COMUNITARIO CHIRCALES 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

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color verde para salón. Amarillo para cocina, rojo para baños y negro para shut.	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. 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. 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. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. 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.	Personal manipulador de alimentos, para el servicio de alimentación, SAFL y servicio social Comedores estará a cargo del personal del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del	Balde Escoba y/o Escoba-	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		proceso de limpieza).	cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica de producto No. 2). Agua. Aspersor Guantes de caucho del color negros y amarillos	del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica 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. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante.	
Paredes, techos, ventanas y puertas	Limpieza	Semanalmente Nota: los techos 1 vez al mes.	Balde Cepillo y/o Escoba – cepillo Detergente Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua Guantes de caucho negros y amarillos	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 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. Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal manipulador de alimentos
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza). Nota: los techos	Balde Desinfectante Agua. Guantes de caucho de color negros y amarillos	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. 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	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		1 vez al mes.	Aspersor	aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	
Equipos y elementos (Incluye mesas, sillas, sillas de ruedas, estantes, andaderas, entre otros.)	Limpieza	Diariamente (mesas, sillas, sillas de ruedas)	Aspersor Guantes de caucho del color negros y amarillos	Humedezca con un aspersor. Con la toalla de cocina retire la suciedad visible y limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal.	Personal manipulador de Alimentos
	Limpieza	Semanalmente (Estantes, andaderas)	Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho de color negros y amarillos Aspersor	Humedezca con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la toalla de cocina, asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Desinfectante Agua Guantes de caucho de color negros y amarillos.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Aspersor	Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante.	
Guantes de caucho	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.	Personal manipulador de alimentos.
	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. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Estibas y canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color negros y amarillos	Humedezca los elementos con agua. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante. Aspersor. Guantes de caucho del color negros y amarillos	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o ~~va~~so medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con agua potable.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CAFETERÍA - SALA AMIGA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color negros y amarillos	Humedezca los mesones o superficies 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 Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza)	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho del color negros y amarillos 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. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Utensilios y menaje	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color negros y amarillos	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. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CAFETERÍA - SALA AMIGA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color negros y amarillos Recipiente 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 Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos). Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	
Nevera y congeladores	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color amarillo.	Desocupe y desconecte la nevera. 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 Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanal (después del	Desinfectante Agua.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CAFETERÍA - SALA AMIGA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		proceso de limpieza).	Guantes de caucho del color negros y amarillos Aspersor.	de datos de seguridad y la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar. Conecte nuevamente la nevera.	
Licuadora(s)	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra Detergente biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo	Desconecte la licuadora. Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución. Para el caso del termo desocupe y deje enfriar. 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. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabra. Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo 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. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CAFETERÍA - SALA AMIGA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Estufa,	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra. Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color amarillo Agua Desengrasante	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. 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. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. 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.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (Después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo 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. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	
Canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Agua Balde Guantes de caucho	Humedezca las canastillas con agua. Prepare la solución detergente. Adicione a las canastillas la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por dos minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CAFETERÍA - SALA AMIGA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			del color amarillo		.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua Aspersor. 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. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar. Dejar secar.	
Abarrotes	Limpieza	Al momento de almacenar c cada vez que sea necesario	Agua. Balde. Guantes de caucho del color amarillo Toalla de tela de color claro	Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	Personal manipulador de alimentos.
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.	Personal manipulador de alimentos.
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas y enlatados.	Limpieza	Momento de su uso.	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. Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza).	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. Sumergir estos productos en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CAFETERÍA - SALA AMIGA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
				enjuagar con agua potable.	
Empaque de Carnes	Limpieza	Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho del color amarillo Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
Frutas y/o verduras	Limpieza	Diariamente	Recipiente Guantes de caucho del color amarillo	Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel. Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Recipiente Desinfectante Agua. 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. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante. Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas.	
Canecas Servicio de alimentación	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color amarillo Balde	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos. Para el área de

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CAFETERÍA - SALA AMIGA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diaria (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negros 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. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. 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.	cafetería personal de servicios generales.
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color (escribir e color) Balde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos. Para el área de cafetería personal de servicios generales.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negros 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. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Extractores de aire y anjeos	Limpieza	Semanalmente	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho del color negros	Mantenga apagado el extractor. Si es posible retire el angeo. 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.	Personal manipulador de alimentos

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CAFETERÍA - SALA AMIGA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Agua Desengrasante	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. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente, restregar con cepillo y/o esponjilla. Dejar en inmersión el angeo o aplicar por aspersión el desengrasante, deje actuar por 10 minutos, aplicar solución de detergente, restregar con esponjilla o cepillo. Enjuagar con suficiente agua potable.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color (escribir e color) 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. Aplique el desinfectante con el aspersor al extractor. Deje en inmersión el angeo con la solución desinfectante o aplique por aspersión. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	
Mesas y sillas.	Limpieza	Diariamente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color amarillos	Humedezca las mesas y sillas con un aspersor. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las mesas y sillas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos.	Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CAFETERÍA - SALA AMIGA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			Aspersor	Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillos Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las mesas y sillas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos	Limpieza	Diaria	Detergente biodegradable, Agua, 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. ador Balde Escoba, Guantes de caucho	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté presente en el área. Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. 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. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de	Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de alimentación.

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
			del color negros Cepillo y/o escoba - cepillo Detergente	3 a 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario. (Después del proceso de limpieza).	Balde Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color negros. 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. Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa. 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 Agua Cepillo Guantes de caucho del negros	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando vigorosamente. Enjuagar con agua potable.	Para el servicio social Comedores: Personal manipulador del servicio de

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).	Desinfectante Guantes de caucho del color negros 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. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	alimentación.

BAÑOS					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baño Lavamanos Espejos Sanitarios Orinales	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido Balde Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	Para el servicio socia Comedores: Persona manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de	Desinfectante Agua Aspersor.	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.	

		limpieza).	Guantes de caucho del color establecido	Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	
Canecas de pedal	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color establecido, Balde	De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar) Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Para el servicio socia Comedores: Persona manipulador del servicio de alimentación.
	Desinfección	2 veces en la semana (después del proceso de limpieza).	Desinfectante (ver ficha técnica No 2). Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color establecido	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. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza	Mensualmente	Balde, escoba-cepillo Detergente Agua gafas de seguridad Guantes de caucho del color establecido	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. 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.	Para el servicio socia Comedores: Persona manipulador del servicio de alimentación.

	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. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Archivo	Limpieza	Semanal	Tapabocas Guantes	*Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de administrativas donde se encuentre archivo, es importante aclarar que no se deben adelantar INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ni aplicar productos directamente sobre el material documental.* Con la toalla de cocina seca limpie las superficies de las carpetas o cajas que contiene la documentación.	Para el servicio socia Comedores: Persona manipulador del servicio de alimentación.

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.

9.5.13. 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 y adjuntan las hojas de seguridad y fichas técnicas de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa CC CHIRCALES las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

9.5.13.1. Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1: detergente(s)

Desengrasante

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA DESENGRASANTE	PD-PG-001 - 11 Versión: 6 19-jul.-22 Página 1 de 3

PRODUCTO

DESENGRASANTE
Limpia todo tipo de grasa

Fabricado por: CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836 Industria Colombiana

DESCRIPCIÓN DELPRODUCTO:

Producto elaborado con una mezcla de desengrasante, solventes y agente tensoactivo en solución acuosa, cuya composición permite que actúe como agente penetrante, dispersante y emulsificante de grasas y mugre en general. Es usado para lograr la limpieza de suciedad y grasas difíciles de remover a diferencia de un detergente común. Especial para limpieza industrial de toda clase de superficies. No deja residuos al aplicarse debido a que es de fácil enjuague.
Usos:
-Parqueaderos, automóviles, motores y vehículos de carga.
-Industrias metalmecánicas.
-Desmanchado de pisos y limpieza de áreas industriales
-Baños, cocinas, y superficies de acero inoxidable
-Restaurantes, industrias de alimentos, plantas de sacrificio.
-Lavado y desmanchado de ropa.
Producto Fácilmente Biodegradable.

INSTRUCCIONES DE USO:

Se emplea en la limpieza de hornos, estufas de cocinas, campanas y toda clase de superficies, en baños, electrodomésticos y maquinaria. Para remover manchas de betún, labial y aceite en ropa. Al igual que mugre grasosa de puños, cuellos y axilas.
MODO DE EMPLEO: mezclar una parte de desengrasante por tres partes de agua, aplicar sobre la superficie, restregar con esponja o cepillo y enjuagar con abundante agua hasta retirar todo el producto. Dependiendo de la cantidad y tipo de grasa puede usarse el producto puro.

TABLA DE DILUCION Y RENDIMIENTO

Uso recomendado	(Producto-agua)	Rendimiento
GRASA ANIMAL: carga alta	Puro	10 m2/L
GRASA ANIMAL: carga media	1-5	30 m2/L
GRASA ANIMAL: carga baja	1-10	60 m2/L
GRASA VEGETAL: carga alta	1-1	10 m2/L
GRASA VEGETAL: carga media	1-5	30 m2/L
GRASA VEGETAL: carga baja	1-10	60 m2/L
GRASA MECANICA: carga alta	Puro	10 m2/L
GRASA MECANICA: carga media	1-3	30 m2/L
GRASA MECANICA: carga baja	1-5	60 m2/L

COMPOSICIÓN

Tensoactivo aniónico, tensoactivo no iónico, alcalinizante, solvente glicólico, silicatos, fragancia, colorante.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA DESENGRASANTE	PD-PG-001 - 11 Versión: 6 19-jul.-22 Página 2 de 3

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (den)	Densimetro (gr/cm3)	1,04	1,05	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	13	14	
Color				Blanco lechoso
Olor				Característico

VARIEDADES:

NA	

CUMPLIMIENTO RESOLUCION 0689

Biodegradabilidad:	75,62% Volumetria y lectura Electrometrica
Contenido de fosfatos:	<= 0,009% Espectofotometria /Volumetria

RECOMENDACIONES, PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

Codigo	Peligro
H302	Nocivo en caso de ingestión
H315	Provoca irritación cutánea
H320	Provoca irritación ocular
H031	En contacto con ácidos libera gases tóxicos
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
P103	Leer la etiqueta antes del uso
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa
P270	No comer, beber ni fumar durante su utilización
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito consultar a un médico
P305+P351	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.



PRESENTACIONES DE VENTA

DESENGRASANTE CANECA X 55 GAL
DESENGRASANTE GARRAFA X 5 GAL
DESENGRASANTE GALON X 3750 CC
DESENGRASANTE GALON X 3000 CC
DESENGRASANTE GALON X 2000 CC
DESENGRASANTE GALON X 1000 CC
DESENGRASANTE FRASCO X 500 CC
DESENGRASANTE FRASCO X 800 CC
DESENGRASANTE PISTOLA X 500 CC
DESENGRASANTE GARRAFA X 10 LT
DESENGRASANTE GALON X 4000 CC
DESENGRASANTE CANECA X 60 litros
DESENGRASANTE MUESTRA X 120 CC ORION
LP CLEAN GALON X 3750 mL

NOTIFICACION SANITARIA:



Lava loza

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA LAVALOZA	PD-PG-001 - 23 Versión: 3 27-jun.-20 Página 1 de 3

PRODUCTO

LAVALOZA
Arrancagrasa, Antibacterial, Suave con sus manos, Aloe Vera

Fabricado por: CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836 Industria Colombiana

DESCRIPCIÓN DELPRODUCTO:

Es un producto de alta viscosidad especialmente formulado para ser usado en el lavado manual de vajilla, lozas y utensilios de cocina en general. De color y olor característico de acuerdo a la fragancia, formulado con tensoactivos, desengrasantes y humectante. Producto Biodegradable y libre de fosfatos
ARRANCAGRASA: Base detergente para eliminar todo tipo de grasa.
SUAVE CON LAS MANOS: Producto con pH neutro y extracto de aloe vera, que regula la humedad natural de la piel, aportando nutrientes minerales y vitaminas.

ANTIBACTERIAL: Propiedad aportada por el bactericida, supera la prueba de concentración mínima inhibitoria, para diferentes microorganismos como:
Salmonella Enteritidis,
Staphylococcus Aereus,
Bacilus Cereus,
Pseudomona Aeruginosa.

Con acción sobre las BACTERIAS GRAMPOSITIVAS:
Bacillus Subtilis,
Bacillus Megatherium,
Bacillus Cereus,
Bacillus Cereus var,
Mycoides,
Clostridium Botilinum,
Clostridium Tetani,
Corynebacterium Diphtheriae,
Corynebacterium Acnes,
Diplicoccus Pneumoniae,
Lactobacillus Arabinosus,
Lactobacillus Fermenti,
Mycobacterium Tuberculosis,
Mycobacterium Smegmatis,
Mycobacterium Phlei,
Sarcina Lutea,
Sarcina Ureae,
Stahpylococcus Aereus,
Stahpylococcus Albus,
Stahpylococcus Agalactiae,
Stahpylococcus Haemolycticus,
Stahpylococcus Faecalis,
Stahpylococcus Pyoneges.

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA LAVALOZA	PD-PG-001 - 23 Versión: 3 27-jun.-20 Página 2 de 3

Con acción sobre las BACTERIAS GRAMNEGATIVAS:
Aerobacter Aerogenes,
Alcaligene,
Faecalis,
Brucella Intermedia,
Brucella Abortus,
Brucella Melitensis.

Con acción sobre los HONGOS Y LEVADURAS:
Aspergullus Niger,
Aspergullus Fumigatus,
Candida Albicans,
Epidermophyton Floccosum,
Keratinomycos Ajelloi,
Trychophyton,
Mentagrophytes,
Trychophyton Rubrum,
Trychophyton Tonsurans.

INSTRUCCIONES DE USO:

MODO DE EMPLEO:
Aplique una pequeña dosis en la esponja previamente humedecida, frote y enjuague

TABLA DE DILUCION Y RENDIMIENTO

Uso recomendado	(Producto-agua)	Rendimiento
Lavado manual	Sin diluir	5000 uni/L

COMPOSICIÓN

Tensoactivos, desengrasantes, bactericida, humectante (Aloe Vera), fragancia y preservante.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (pic)	Picnometro (gr/cm3)	1,01	1,03	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	8,5	9,5	
Color				Verde traslucido
Viscosidad (3X12 c	Vis/metro Brookfield	5000	6000	
Olor				Limón
Enturbiamiento	15 min (<10°C)			No pierde traslucidez

VARIEDADES:

Neutro	Incoloro
Limon	Verde

CUMPLIMIENTO RESOLUCION 0689

Biodegradabilidad:	82,87% Volumetria y lectura Electrometrica
Contenido de fosfatos:	< 0,009% Espectofotometria /Volumetria

RECOMENDACIONES, PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA LAVALOZA	PD-PG-001 - 23 Versión: 3 27-jun.-20 Página 3 de 3

Codigo	Peligro
H302	Nocivo en caso de ingestión
H317	Puede provocar una reacción alérgica en la piel
H320	Provoca irritación ocular
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
P103	Leer la etiqueta antes del uso
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito, consultar a un médico
P305+P351	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.



ATENCION

PRESENTACIONES DE VENTA
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GARRAFA X 5 GAL
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL CANECA X 200 LT
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GALON X 3750 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GALON X 3000 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GALON X 2000 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL FRASCO X 1000 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL FRASCO X 800 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL FRASCO X 500 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL FRASCO X 240 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GALON X 4000 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GARRAFA X 10 LT
LAVALOZA MUESTRA X 60 CC ORION

NOTIFICACION SANITARIA:

NSOH02054-13CO

NOTA:La información suministrada en esta FICHA TECNICA es una guia para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

Jabón para lavado de manos

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS — **FICHA TECNICA** — **JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS ANTIBACTERIAL** — PD-PG-001 - 20 Versión: 6 19-may.-22 Página 3 de 3

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS — **FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD** — **JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS ANTIBACTERIAL** — PD-PG-002 - 20 Versión: 6 19-feb.-21 Página 1 de 3

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y COMPAÑIA

JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS ANTIBACTERIAL
Con glicerina

ORION

Fabricado por:CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836

Producto de alta viscosidad, elaborado mediante una combinación balanceada de tensoactivos, glicerina y agentes acondicionadores de la piel; con efectivo agente antiséptico y bactericida, dando suavidad y eliminando todo tipo de bacterias y gérmenes. Especialmente formulado para uso donde se requiere una asepsia total de las manos como en la industria de alimentos y servicios de salud (clínicas, hospitales, consultorios, etc.).

Número de emergencia de la empresa: 4069777, L-V 7am-5pm, S 7am-12m
Bomberos Bogotá: 119, 24 horas.
Emergencias químicas y toxicológicas.
Cisproquim (Bogotá): 2 886012, asistencia gratuita 24 horas.
Cisproquim (Fuera de Bogotá): 01 8000 916012, asistencia gratuita 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO

Palabra de advertencia: **NA**

Pictograma:

Sin pictograma

De acuerdo al SGA para los códigos de peligro de este producto no aplica pictograma.

Codigo	Indicaciones de Peligro (H) y Precaución (P)
H303	Puede ser nocivo en caso de ingestión
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
	En caso de hipersensibilidad al producto suspenda su uso inmediatamente
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito, consultar a un médico
P305+P351	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.

3. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES PELIGROSOS

SODIUM LAURYL SULFATE, COCAMIDE DEA, SODIUM C14-16 OLEFIN SULFONATE, GLYCERIN, HYDROXYETHYLCELLULOSE, CHLORHEXIDINE DIGLUCONATE 20% (0,75%), METHYLCHLOROISOTHIAZOLINONE AND METHYLISOTHIAZOLINONE, , WATER, PUEDE CONTENER: CITRIC ACID, SODIUM HYDROXIDE, PARFUM, CI. 19140, CI. 42090, CI. 16255.

CAS	COMPONENTES PELIGROSOS	Cantidad % (< =)
68155-07-7	Amides, C8-18 (even numbered) and C18-unsatd., N,N-bis(hydroxyethyl)	1

4. PRIMEROS AUXILIOS

- Contacto con la piel: No genera medidas de primeros auxilios, pero se recomienda enjuagar bien después de su uso para que no queden residuos de tensoactivos que puedan generar resequedad posterior en la piel.
- Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua, pero sin presión para no generar una irritación mayor por el golpe del agua. Si la irritación persiste acudir al médico informando sobre el uso del producto.
- Inhalación: No genera medidas, porque no desprende vapor u olor nocivo.
- Ingestión: En caso de pequeñas cantidades, enjuagar la boca con agua y tomar abundante agua y consultar al médico. En caso de grandes cantidades acudir al médico y presentar este documento o por lo menos el uso del producto.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

- Peligros de incendio o explosión: Producto base agua, no combustible, no presenta riesgo de inestabilidad química que pueda generar una explosión.
- Equipo de protección contra incendio: No aplica.

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS — **FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD** — **JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS ANTIBACTERIAL** — PD-PG-002 - 20 Versión: 6 19-feb.-21 Página 2 de 3

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Recoger la mayor cantidad posible y enjuagar con agua o recoger con material absorbente. Tener precaución actuar con cuidado porque el piso queda muy liso por ser un jabón.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Manipulación: No requiere medidas especiales de manipulación. Después de su uso dejar los envases tapados y evitar retornar producto al envase porque se puede generar contaminación que genere la degradación del producto.
- Almacenamiento: la luz deteriora los colores, por lo tanto almacenar en lugar fresco, protegido de la luz directa del sol.
- Materiales incompatibles: No almacenar con productos oxidantes (ejemplo: blanqueador, hipoclorito de sodio o compuestos similares).

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN - EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL

- Protección para los ojos: Por el uso del producto no requiere protección especial, pero se recomienda la evitar el contacto con los ojos.
- Protección respiratoria: No requiere
- Protección de la piel: No requiere
- Medidas de higiene: No requiere

9. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (pic)	Picnometro (gr/cm3)	1	1,014	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	6	6,5	
Color				verde traslucido
Olor				limón
Viscosidad R(3X4)	Vis/metro Brookfield	5500	6500	

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- Estabilidad química: no genera inestabilidad, que produzca algún riesgo.
- Incompatibilidad con otros materiales: con agentes oxidantes.
- Productos peligrosos de descomposición por combustión: no aplica.
- Polimerización peligrosa: no ocurrirá.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA:

Por el uso y la aplicación del producto no se cuenta con un estudio o datos de toxicidad del producto.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

No se cuenta con estudios sobre este producto.
Persistencia y degradabilidad: De acuerdo análisis de biodegradabilidad realizado al producto realizado por un laboratorio externo, el producto presenta una biodegradabilidad del 90 %.

13. EUMINACION DE RESIDUOS:

En lo posible realizar tratamiento a los residuos para disminuir carga orgánica, la biodegradabilidad del producto es muy alta. Seguir las regulaciones locales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE: Numero de las naciones unidad UN: **NA**

No requiere identificación especial para su transporte ni cuenta con restricción.

15. INFORMACIÓN REGULATORIA:

Este producto ha sido empacado siguiendo las normas de fabricación de productos químicos para aseo a las que se refiere el decreto 1545 y resolución 3113 del 1998 del ministerio de salud. Invima: certificado de capacidad de producción. Decisión 721 de la Comisión de la Comunidad Andina. Tiene Notificación Sanitaria Obligatoria.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL:

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS — **FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD** — **JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS ANTIBACTERIAL** — PD-PG-002 - 20 Versión: 6 19-feb.-21 Página 3 de 3

Las hojas de datos de seguridad deben ser manejadas por personal técnico entrenado en salud ocupacional, quien a su vez deberá impartir educación a los trabajadores. La información suministrada en esta hoja de seguridad de materiales es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.



CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS — **FICHA TECNICA** — **JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS ANTIBACTERIAL** — PD-PG-001 - 20 Versión: 6 19-may.-22 Página 1 de 3

PRODUCTO

JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS ANTIBACTERIAL
Con glicerina

ORION

Fabricado por: CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836 Industria Colombiana

DESCRIPCIÓN DELPRODUCTO:

Producto de alta viscosidad, elaborado mediante una combinación balanceada de tensoactivos, glicerina y agentes acondicionadores de la piel; con efectivo agente antiséptico y bactericida, dando suavidad y eliminando todo tipo de bacterias y gérmenes. Especialmente formulado para uso donde se requiere una asepsia total de las manos como en la industria de alimentos y servicios de salud (clínicas, hospitales, consultorios, etc.).

INSTRUCCIONES DE USO:

Aplique una pequeña cantidad de producto en la palma de la mano, estregue y enjuague, hasta retirar el producto.

Este producto no declara fecha de vencimiento de acuerdo a la circular_externa_10000138 INVIMA Cosméticos, pero recomendamos que se consuma a más tardar 2 años a partir de la fecha de fabricación.
Si el producto es re envasado o puesto en dispensadores se requiere que el envase destino este totalmente limpio y seco antes de hacer el envasado, y se recomienda que el producto se consuma en un término no mayor a 30 días.

TABLA DE DILUCION Y RENDIMIENTO

Uso recomendado	(Producto-agua)	Rendimiento
Para máximo desempeño se recomienda usar sin diluir		
Dilución máxima	1 - 2	

COMPOSICIÓN

SODIUM LAURYL SULFATE, COCAMIDE DEA, SODIUM C14-16 OLEFIN SULFONATE, GLYCERIN, HYDROXYETHYLCELLULOSE, CHLORHEXIDINE DIGLUCONATE 20% (0,75%), METHYLCHLOROISOTHIAZOLINONE AND METHYLISOTHIAZOLINONE, , WATER, PUEDE CONTENER: CITRIC ACID, SODIUM HYDROXIDE, PARFUM, CI. 19140, CI. 42090, CI. 16255.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (pic)	Picnometro (gr/cm3)	1	1,014	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	6	6,5	
Color				verde traslucido
Olor				limón
Viscosidad R(3X4)	Vis/metro Brookfield	5500	6500	

VARIEDADES:

Neutro	Incoloro
Chicle	Amarillo
Citrus	Verde
Floral	Rosa
Lavanda	Morado

CUMPLIMIENTO RESOLUCION 0689

Biodegradabilidad:	No aplica / Biodegradabilidad del 90 %.
Contenido de fosfatos:	<= 0,009% Espectofotometria /Volumetria

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS — **FICHA TECNICA** — **JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS ANTIBACTERIAL** — PD-PG-001 - 20 Versión: 6 19-may.-22 Página 2 de 3

Limon	Verde
Manzana	Rosa
Melocoton	Naranja oscuro
Pino	Verde
Talco	Azul
Coco	Blanco
Fantasia Almendr	Blanco-Beige
Fresa	Rosa
Manzana verde	Verde
Maracuya	Amarillo
Vainilla	Blanco-Beige
Avena	Blanco-Beige
Ilusion	Lila
Bambu	Verde
Nacarado	Perlado, según fraganci

RECOMENDACIONES, PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

Codigo	Peligro
H303	Puede ser nocivo en caso de ingestión
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
	En caso de hipersensibilidad al producto suspenda su uso inmediatamente
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito, consultar a un médico
P305+P351	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.

Sin pictograma

De acuerdo al SGA para los códigos de peligro de este producto no aplica pictograma.



NA

PRESENTACIONES DE VENTA

JABON ANTIBACTERIAL LIMON GARRAFA X 5 GAL
JABON ANTIBACTERIAL LIMON GALON X 3750 CC
JABON ANTIBACTERIAL LIMON GALON X 3000 CC
JABON ANTIBACTERIAL LIMON DISPENSADOR X 1000
JABON ANTIBACTERIAL LIMON DISPENSADOR X 500 C
JABON ANTIBACTERIAL LIMON GARRAFA X 10 LT
JABON ANTIBACTERIAL LIMON DISPENSADOR X 300 CC
JABON ANTIBACTERIAL LIMON GALON X 1000 CC
JABON ANTIBACTERIAL LIMON GALON X 2000 CC
JABON ANTIBACTERIAL LIMON CANECA X 55 GAL

NOTIFICACION SANITARIA:

NSOC31008-08CO



NOTA:La información suministrada en esta FICHA TECNICA es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectante(s)

Hipoclorito al 5.25%

ORION	FICHA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR	VIGENTE 25/09/2018 VERSIÓN 5

La presente hoja de seguridad cumple con el decreto 1609 de 2002 que indica el transporte de mercancías peligrosas en Colombia, obligando el uso de la norma técnica NTC 435 versión 15-12-2010, para esto se usa el sistema globalmente armonizado en el criterio de identificación de peligros.

I. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO QUIMICO Y LA COMPAÑIA

NOMBRE DEL PRODUCTO	BLANQUEADOR
USO DEL PRODUCTO	AGENTE LIMPIADOR Y DESINFECTANTE.
REGISTRO INVIMA	NSOH 00558-10CO
VIDA UTIL	UN AÑO BAJO BUENAS CONDICIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO
PROVEEDOR	INDUSTRIAS QUIMICAS LA GRANJA LTDA.
DIRECCION	CARRERA 59 NO. 5A - 77/85 BOGOTÁ, COLOMBIA
TELEFONO	PBX: (1) 4069777 - 3132526836
EMAIL	ORION@GMAIL.COM

II. COMPOSICION

DESCRIPCION QUIMICA	MEZCLA LIQUIDA DE HIPOCLORITO QUE AYUDA A LA DESINFECCION Y LIMPIEZA DE SUPERFICIES.

INGREDIENTE	**PORCENTAJE**	**PELIGROS**
HIPOCLORITO DE SODIO.	5. – 13%	MODERADAMENTE TÓXICO E IRRITABLE
AGUA	87 – 94%	NO

III. IDENTIFICACION DE PELIGROS

CLASIFICACION SEGÚN SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO	**CLASE DE PELIGRO: CORROSIÓN H314:** PROVOCA GRAVES QUEMADURAS EN LA PIEL Y LESIONES OCULARES  **CLASE DE PELIGRO: PELIGRO A CORTO PLAZO (AGUDO) PARA EL MEDIO AMBIENTE ACUATICO, H400** MUY TÓXICO PARA LOS ORGANISMOS ACUÁTICOS. 
NFPA	
EFECTOS A UNA SOBREXPOSICION AGUDA	PELIGRO IRRITANTE, TOXICO POR INGESTIÓN, BAJO RIESGO DE INCENDIO EN CONTACTO CON MATERIAS ORGÁNICAS.
INHALACIÓN	ES TOXICO AL SER INHALADO (LOS VAPORES) YA QUE PUEDE CAUSAR LIGERA IRRITACIÓN EN LAS MEMBRANAS DE NARIZ Y GARGANTA.
CONTACTO CON LA PIEL	PUEDE CAUSAR IRRITACIÓN CON MENOR PICAZÓN Y POSIBLE ENROJECIMIENTO LIGERO DE LA PIEL. EL PROLONGADO CONTACTO SE PUEDE AGRAVAR EN UN PROBLEMA DE DERMATITIS EXISTENTE.
CONTACTO CON LOS OJOS	IRRITANTE, PUEDE CAUSAR DAÑO EN LOS OJOS.
INGESTION	LIGERAMENTE NOCIVO, PUEDE CAUSAR MALESTAR ABDOMINAL, NAUSEAS, VÓMITOS Y DIARREA
EFECTOS A EXPOSICION CRONICA	NO SE REPORTA AFECTACION POR EXPOSICION CRONICA DIFERENTE A LOS EFECTOS AGUDOS.

IV. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

INHALACIÓN	LLEVE LA VÍCTIMA A AIRE FRESCO.
CONTACTO CON LA PIEL	LAVE EL ÁREA AFECTADA CON AGUA. SI LA IRRITACIÓN PERSISTE ACUDA AL MÉDICO.
CONTACTO CON LOS OJOS	LAVE LOS OJOS INMEDIATAMENTE DURANTE 15 MINUTOS, LEVANTANDO Y ABRIENDO EL PÁRPADO SUPERIOR E INFERIOR OCASIONALMENTE. CONSIGA ATENCIÓN MÉDICA INMEDIATA.
INGESTION	NO INDUZCA VOMITO. SUMINISTRE GRANDES DOSIS DE AGUA. CONSIGA ATENCIÓN MÉDICA INMEDIATA.

V. MEDIDAS PARA EXTINCIÓN DE INCENDIOS

CARACTERISTICAS INFLAMABLES	EL PRODUCTO NO ES INFLAMABLE.
AGENTE DE EXTINCION	AGUA EN ROCÍO, POLVO QUÍMICO SECO, ESPUMA O DIÓXIDO DE CARBONO. MOJE LOS ENVASES CON AGUA PARA EVITAR CALENTAMIENTO Y AUMENTO DE PRESIÓN EN LOS ENVASES.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE LA COMBUSTIÓN	POR DESCOMPOSICIÓN LIBERA DIOXIDO DE CARBONO FRENTE A ALTAS TEMPERATURAS DEL ENTORNO DE UN INCENDIO
PELIGRO DE EXPLOSION	NO SE CONSIDERA QUE LA SUSTANCIA TENGA PELIGRO DE EXPLOSIÓN.

VI. MEDIDAS PARA FUGAS ACCIDENTALES

MEDIDAS DE EMERGENCIA EN CASO DE FUGA ACCIDENTAL	MANTENER AL PERSONAL NO PROTEGIDO ALEJADO DE LA ZONA, EN DIRECCIÓN CONTRARIA AL VIENTO. EVITAR EL CONTACTO CON EL PRODUCTO DERRAMADO. NO ACTUAR SIN PRENDAS DE PROTECCIÓN.
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA ATACAR LA EMERGENCIA	GUANTES DE GOMA Y ANTEOJOS DE SEGURIDAD.
PRECAUCIONES QUE SE DEBE TOMAR PARA EVITAR DAÑOS AL AMBIENTE	USAR CORTINAS DE AGUA PARA ABSORBER LOS GASES Y HUMOS. EVITAR QUE EL PRODUCTO DERRAMADO ENTRE EN ALCANTARILLAS Ó LUGARES CERRADOS. ABSORBER EL DERRAME CON ARENA Ó TIERRA.

VII. MANEJO Y ALMACENAMIENTO

RECOMENDACIONES TECNICAS DE	ALMACENE EN SITIOS FRESCOS, VENTILADOS Y SECOS CON PISOS RESISTENTES A LA CORROSIÓN Y CON BUEN
ALMACENAMIENTO	DRENAJE. MANTENGA FUERA DE LA LUZ DIRECTA DEL DÍA, DEL CALOR, EL AGUA Y MATERIALES INCOMPATIBLES. EMPLEE CONTENEDORES PLÁSTICOS, DE FIBRA DE VIDRIO NUNCA METÁLICOS.
MATERIALES ADECUADOS	PLÁSTICOS, CAUCHOS.
RECOMENDACIONES DE MANEJO	ASEGÚRESE DE QUE EL CONTENEDOR ESTE CERRADO Y NO ESTE EXPUESTO A DAÑOS FÍSICOS. EVITE EL CONTACTO CON LA PIEL Y MUCOSAS.

VIII. CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL

PROTECCION RESPIRATORIA	MÁSCARA RESPIRATORIA
PROTECCIÓN PARA PIEL	SE RECOMIENDA GUANTES DE CAUCHO O NEOPRENO, LAVASE BIEN DESPUÉS DE MANIPULAR EL MATERIAL.
PROTECCION DE LA VISTA	UTLIZAR ANTEOJOS DE SEGURIDAD CON LOS LADOS CERRADOS O CARETA EN LOS LUGARES QUE HAYA PELIGRO DE SALPICADURA. MANTENGA LAVAOJOS CERCA DEL ÁREA DE TRABAJO.
OTROS EQUIPOS DE PROTECCIÓN	ROPA IMPERMEABLE
MEDIDAS DE VENTILACION	NO REQUIERE VENTILACION MECANICA

IX. PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
CARACTERISTICA	**ESPECIFICACIÓN**
OLOR	CARACTERÍSTICO
COLOR	CARACTERÍSTICO, LIGERAMENTE AMARILLO
ASPECTO	LIQUIDO HOMOGÉNEO, LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS
SOLUBILIDAD EN AGUA	100%
SOLUBILIDAD EN SOLVENTES ORGÁNICOS	INSOLUBLE
CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	
PARAMETRO	**ESPECIFICACION**
PH (DIRECTO)	10 -14
DENSIDAD	1,05-1,10

X. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

ESTABILIDAD	PRODUCTO ESTABLE A CONDICIONES NORMALES DE USO Y OPERACIÓN. INCOMPATIBLE CON METALES, ÁCIDOS Y REDUCTORES.
CONDICIONES QUE DEBEN EVITARSE	EVITE HUMEDAD, FUENTES DE IGNICIÓN Y LA MEZCLA CON OTROS PRODUCTOS DE ASEO.

XI. INFORMACION TOXICOLOGICA

TOXICIDAD AGUDA	EL PRODUCTO ES TOXICO PARA HUMANOS, NO DEBE SER INGERIDO BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA.
LÍMITES PERMISIBLES PONDERADO (LPP) Y ABSOLUTO (LPA)	SIN INFORMACIÓN DISPONIBLE
EFECTOS LOCALES	PUEDE IRRITAR EN ZONA DE CONTACTO

XII. INFORMACION ECOLOGICA

EFECTOS SOBRE EL AMBIENTE	PUEDE AFECTAR EL PH DE CAPAS SUPERFICIALES DEL SUELO. EN EL AGUA SE SEPARAN LOS IONES QUE PUEDE REACCIONAR CON OTRAS SUSTANCIAS DEL MEDIO. NO SE TIENE REGISTRO DE IMPACTOS PERENNES EN EL AIRE. LOS MÉTODOS PARA DETERMINAR BIODEGRABILIDAD NO SON APLICABLES PARA ESTA SUSTANCIA ORGÁNICA.

XIII. CONSIDERACIONES SOBRE LA DISPOSICIÓN FINAL

MÉTODO DE ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS RESIDUOS	LA DISPOSICIÓN FINAL DE ÉSTE MATERIAL, EN CASO DE QUE SE DESEE DESECHARLO, DEBE HACERSE COMO MATERIAL DE EXTREMO CUIDADO EN SU APLICACIÓN FAVOR SEGUIR TODO EL PROCEDIMIENTO PARA SU APLICACIÓN.

XIV. INFORMACION SOBRE TRANSPORTE

INFORMACION GENERAL SOBRE TRANSPORTE	SUSTANCIA CORROSIVA, NO TRANSPORTE CON SUSTANCIAS EXPLOSIVAS Y COMBURENTES, NO TRANSPORTE CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS. MANTENGA LOS RECIPIENTES CERRADOS Y ETIQUETADOS. CLASIFICACION IATA: CLASE 8 CORROSIVO

XV. INFORMACION REGLAMENTARIA

NORMA NACIONAL VIGENTE	1 LEY 769/2002. CÓDIGO NACIONAL DE TRANSITO ARTICULO 32. LA CARGA EN UN VEHICULO DEBE ESTAR DEBIDAMENTE EMPACADA, ROTULADA CONFORME A LA NORMATIVIDAD TÉCNICA NACIONAL.

XVI. INFORMACION ADICIONAL

LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA CON ESTE PRODUCTO PUEDE SER NO VÁLIDA SI ÉSTE ES USADO EN COMBINACIÓN CON OTRO PRODUCTO. ES RESPONSABILIDAD DEL USUARIO LA INTERPRETACIÓN DEL PRESENTE MANUAL DE SEGURIDAD.

ORION

FICHA TECNICA

HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EL HIPOCLORITO DE SODIO es un líquido amarillento adecuado para la desinfección de áreas, superficies y limpieza de ropas tanto del hogar como a nivel hospitalario y salud. Actúa por el cloro que libera, con un rendimiento muy alto según beneficio-costo. Es un utilizador de todo tipo de virus, bacterias, hongos y levaduras. Recomendado para limpieza profunda de áreas comunes en todo tipo de industria, hospitales y clínicas, sanitarios, baldosas, pisos, ropa de enfermería blanca y de pacientes y todo tipo de superficies y accesorios lavables. Limpia y desinfecta en una sola operación. Acción bactericida y funguicida. Eficaz y económico. Máxima concentración, menor costo por litro. Máxima efectividad en uso hospitalario. Para aplicación de sistemas de control no contaminante, se recomienda dilución al 2% como mínimo para aspersión, limpieza general y desinfección de áreas comunes y áreas que no sufran ningún tipo de corrosión.

COMPOSICIÓN QUÍMICA

Ingredientes activos: Hipoclorito de Sodio.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Apariencia a 20°C	Líquido Amarillo Transparente
Viscosidad a 15°C	N.A.
Punto de Congelación	-4 °C
Olor	Característico al cloro
Densidad a 20°C	1.10 g/cc
Valor de pH	11.00 – 13.00
Solubilidad	Soluble en agua
Concentración (%m/v NaOC1)	5% Máx.
Alcalinidad Total (%m/v NaoH)	1.67 Máx.

INSTRUCCIONES DE USO

Disuelva aproximadamente 40 cc en un balde con 10 litros de agua para limpieza y desinfección del hogar e industria en superficies lavables, baños y pisos. En ropa blanca de trabajo y hogar 80cc por cada 4 litros de agua, mezcle bien y sumerja su ropa por 10 minutos, luego enjuague y deje secar

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Guárdese en un lugar fresco y evítese la exposición directa a la luz solar. Evítese contacto con otros insumos químicos. En contacto con ácidos libera gases tóxicos. Consérvese bajo llave y manténganse fuera del alcance de los niños.

RECOMENDACIONES

Evitar el contacto directo con la piel y ojos; en su forma concentrada puede producir irritaciones o quemaduras. Evitar la inhalación de los vapores del producto concentrado. Utilizar gafas protectoras, máscara, guantes y ropa apropiada según las recomendaciones de las normas de salud pública en el uso de productos a base de cloro. Manténgase lejos de alimentos, bebidas. En caso de contacto con la piel, lavarse inmediata y abundantemente con agua y acuda aun médico. En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible muéstrele la etiqueta).

PRESENTACION COMERCIAL

Envase de 1 litro y 4 litros.
Tambor 20 litros, 60 litros y 220 litros.

COMERCIAL ASEO CITY LIMITADA., garantiza una calidad permanente de sus productos, poniendo a su disposición asistencia técnica para resolver cualquier problema en la mantención y mejoramiento del aseo.

Amonio cuaternario 5ª generación 600ppm

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA AMONIO CUATERNARIO 5TA gen. 600ppm	PD-PG-001 - 78 Versión: 1 12-may.-21 Página 1 de 2

PRODUCTO

AMONIO CUATERNARIO 5TA gen. 600ppm
Germicida cuaternario de quinta generacion para limpieza hospitalaria, industrial e institucional.

ORION

Fabricado por: CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836 Industria Colombiana

DESCRIPCIÓN DELPRODUCTO:

Es un limpiador desinfectante de amplio espectro microbicida que elimina virus, bacterias, hongos y levaduras; se recomienda para desinfección de superficies a nivel hospitalario, industrial e institucional. Producto Biodegradable y libre de fosfatos.

APLICACIONES
- Saneamiento general de utensilios y equipos.
- Desinfección en hospitales, de instrumentos médicos y equipos de hospitales y clínicas.
- Desinfección en plantas procesadoras de carne y alimentos, lecherías e industrias conexas.
- Desinfección de ropa en lavanderías, hospitales.
- Desinfección de baños.

TIENE ACTIVIDAD FUNGICIDA, VIRAL, BACTERICIDA Y GERMICIDA. Supera la prueba de concentración mínima inhibitoria, para diferentes microorganismos como:
- Salmonella Enteritidis,
- Staphylococcus Aereus,
- Bacilus Cereus,
- Escherichia coli,
- Salmonela Typha,
- Serratia marcesens
- Pseudomona Aeruginosa.
- Influenza A2
- Hepes simple tipo 1 y 2

INSTRUCCIONES DE USO:

Aplicar por aspersión sobre la superficie, esparza con ayuda de un trapo limpio y deje actuar mínimo por 10 minutos. Retire si es necesario, de lo contrario puede dejar el producto sobre la superficie que no requiera enjuague.

TABLA DE DILUCION Y RENDIMIENTO

Uso recomendado	(Producto-agua)	Rendimiento
Usar directamente sobre la superficie (tiempo de acción 10 min)	Sin diluir	

COMPOSICIÓN

Agente desinfectante (amonio cuaternario 600 ppm), alcohol etílico, tensoactivos, alcohol etoxilado, agente secuestrante (EDTA), fragancia, colorante y agua.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA AMONIO CUATERNARIO 5TA gen. 600ppm	PD-PG-001 - 78 Versión: 1 12-may.-21 Página 2 de 2

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (den)	Densimetro (gr/cm3)	0,985	0,995	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	4	5	
Color				Según fragancia
Olor				Según Fragancia
Materia activa pp		600	650	

VARIEDADES:

Manzana	Rosa
Floral	Rosa
Lavanda	Morado

CUMPLIMIENTO RESOLUCION 0689

Biodegradabilidad:	81,17% Volumetria y lectura Electrometrica
Contenido de fosfatos:	<= 0,009% Espectofotometria /Volumetria

RECOMENDACIONES, PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

Codigo	Peligro
H302	Nocivo en caso de ingestión
H315	Provoca irritación cutánea
H320	Provoca irritación ocular
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
P103	Leer la etiqueta antes del uso
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa
P270	No comer, beber ni fumar durante su utilización
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito médico
P305+P351+P313	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente co varios minutos. Si persiste la irritación ocular consultar a un médi
P403	Almacenar en un lugar bien ventilado



PRESENTACIONES DE VENTA

DESINFECTANTE GERMICIDA FLORAL 600ppm GALON X 4000 CC

NOTIFICACION SANITARIA:

NA producto industrial

NOTA:La información suministrada en esta FICHA TECNICA es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO	PD-PG-002 - 18 Versión: 6 19-feb.-21 Página 1 de 3

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y COMPAÑIA

DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO
Germicida cuaternario de quinta generacion para limpieza de cocinas, baños, hospitales.

ORION

Fabricado por:CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836

Solución traslúcida de mediana viscosidad, de color y olor característico de acuerdo con la fragancia (manzana, lavanda, talco, limón, otros), cuyo principio activo es una mezcla de amonios cuaternarios de quinta generación, superiores en cuanto a actividad germicida, son de baja espuma y tienen una alta tolerancia a las cargas de proteína y al agua dura. Es un Limpiador desinfectante virucidad, bactericida y fungicida que elimina virus, bacterias, hongos y levaduras; se recomienda para desinfección de superficies a nivel doméstico, industrial e institucional, por su baja toxicidad y amplio espectro microbicida. Producto Biodegradable.

APLICACIONES
- Saneamiento general de utensilios y equipos.
- Desinfección de baños.
- Desinfección en hospitales, de instrumentos médicos y equipos de hospitales y clínicas.
- Desinfección en plantas procesadoras de carne y alimentos, lecherías e industrias conexas.
- Desinfección de ropa en lavanderías, hospitales, el hogar, otros.
- Para el control y la inhibición de hongos, en baños de pies.
- Para el control de algas en piscinas y sistemas industriales de recirculación de aguas.
- Antisépticos para la desinfección de piel y ubres de vacas, así como de las manos del personal encargado de la ordeña.
- Para el control de lamas de origen bacteriano encontradas comúnmente en procesos industriales.
- En las industrias del papel y textil, con el objeto de impartir propiedades bacteriostáticas, controlando e inhibiendo el crecimiento microbiano.
- Para controlar los microorganismos que se encuentran en el agua de inyección empleada en la recuperación secundaria del petróleo.

TIENE ACTIVIDAD FUNGICIDA, VIRUCIDA, BACTERICIDA Y GERMICIDA. Supera la prueba de concentración mínima inhibitoria, para diferentes microorganismos como:
- Salmonella Enteritidis,
- Staphylococcus Aereus,
- Bacilus Cereus,
- Escherichia coli,
- Salmonela Typha,
- Serratia marcesens
- Pseudomona Aeruginosa.
- Influenza A2
- Hepes simple tipo 1 y 2

Número de emergencia de la empresa: 4069777, L-V 7am-5pm, S 7am-12m
Bomberos Bogotá: 119, 24 horas.
Emergencias químicas y toxicológicas.
Cisproquim (Bogotá): 2 886012, asistencia gratuita 24 horas.
Cisproquim (Fuera de Bogotá): 01 8000 916012, asistencia gratuita 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO

Palabra de advertencia: **ATENCION**

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DESINFECTANTE GERMICIDA CUATERNARIO	PD-PG-002 - 18 Versión: 6 19-feb.-21 Página 2 de 3

Codigo	Indicaciones de Peligro (H) y Precaución (P)
H302	Nocivo en caso de ingestión
H315	Provoca irritación cutánea
H320	Provoca irritación ocular
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
P103	Leer la etiqueta antes del uso
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa
P270	No comer, beber ni fumar durante su utilización
P403	Almacenar en un lugar bien ventilado
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito, consultar a un médico
P305+P351+P337+P313	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Si persiste la irritación ocular consultar a un médico

Pictograma:



3. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES PELIGROSOS

Agente desinfectante (amonio cuaternario 1%), tensoactivos, agente secuestrante, fragancia y colorante.

CAS	COMPONENTES PELIGROSOS	Cantidad % (< =)
068424-95-3	Mixed dialkyl (C8-C10) dimethyl ammonium chloride	1
64-17-5	non-denatured ethanol	3
068424-95-3	Mixed dialkyl (C8-C10) dimethyl ammonium chloride	1

4. PRIMEROS AUXILIOS
- Contacto con la piel: Lavar la piel con abundante agua. Si hay irritación persistente acudir al médico
- Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua por mínimo 15 minutos. Acudir al médico.
- Inhalación: No aplica.
- Ingestión: Lavar la boca con agua, si está consciente. No inducir el vómito. Buscar atención médica inmediatamente.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS
- Medios de extinción apropiados: El adecuado para el fuego circundante.
- Peligros de incendio o explosión: Producto base agua, no combustible, no presenta riesgo de inestabilidad química que pueda generar una explosión.
- Equipo de protección contra incendio: No aplica.

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

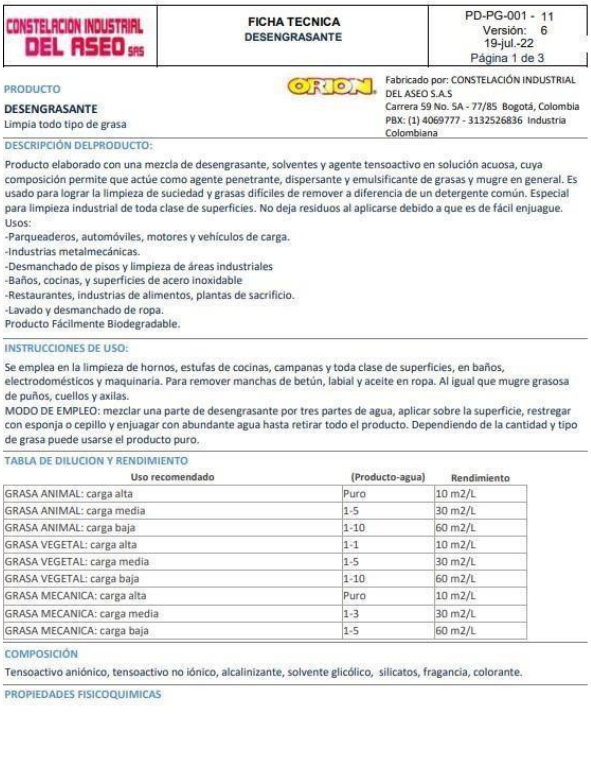
En caso de derrames, colocarse los elementos de protección personal y posteriormente proceder a colocar abundante agua para diluir la sustancia si es posible, o de lo contrario, colocar sobre la sustancia, material absorbente como arena para recogerla en forma calmada y segura, colocarla en un contenedor y limpiar el piso con un trapo húmedo y enjuagarlo varias veces hasta recoger todos los residuos, si es factible enjuagar con abundante agua mejor.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO
- Manipulación: Cuando se manipula se deben usar todo el tiempo las gafas. Manipularlo con guantes.
- Almacenamiento: Almacenar en lugar fresco, protegido de la luz directa del sol, para que no se cree sobre presión en el envase.
- Materiales incompatibles: Ácidos inorgánicos y tensoactivos aniónicos. Mantener todo el tiempo tapado

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN - EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL
- Protección para los ojos: gafas permanentemente.
- Protección respiratoria: no requiere
- Protección de la piel: use guantes permanentemente

Blanqueadores y desengrasante.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desengrasante(s)



CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS | FICHA TECNICA DESENGRASANTE | PD-PG-001 - 11 Versión: 6 19-jul.-22 Página 1 de 3

PRODUCTO

DESENGRASANTE
Limpia todo tipo de grasa

ORION

Fabricado por: CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. SA - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836 Industria Colombiana

DESCRIPCIÓN DELPRODUCTO:

Producto elaborado con una mezcla de desengrasante, solventes y agente tensoactivo en solución acuosa, cuya composición permite que actúe como agente penetrante, dispersante y emulsificante de grasas y mugre en general. Es usado para lograr la limpieza de suciedad y grasas difíciles de remover a diferencia de un detergente común. Especial para limpieza industrial de toda clase de superficies. No deja residuos al aplicarse debido a que es de fácil enjuague.
Usos:
-Parqueaderos, automóviles, motores y vehículos de carga.
-Industrias metalmecánicas.
-Desmanchado de pisos y limpieza de áreas industriales
-Baños, cocinas, y superficies de acero inoxidable
-Restaurantes, industrias de alimentos, plantas de sacrificio.
-Lavado y desmanchado de ropa.
Producto Fácilmente Biodegradable.

INSTRUCCIONES DE USO:

Se emplea en la limpieza de hornos, estufas de cocinas, campanas y toda clase de superficies, en baños, electrodomésticos y maquinaria. Para remover manchas de betún, labial y aceite en ropa. Al igual que mugre grasosa de puños, cuellos y axilas.
MODO DE EMPLEO: mezclar una parte de desengrasante por tres partes de agua, aplicar sobre la superficie, restregar con esponja o cepillo y enjuagar con abundante agua hasta retirar todo el producto. Dependiendo de la cantidad y tipo de grasa puede usarse el producto puro.

TABLA DE DILUCION Y RENDIMIENTO

Uso recomendado	(Producto-agua)	Rendimiento
GRASA ANIMAL: carga alta	Puro	10 m2/L
GRASA ANIMAL: carga media	1-5	30 m2/L
GRASA ANIMAL: carga baja	1-10	60 m2/L
GRASA VEGETAL: carga alta	1-1	10 m2/L
GRASA VEGETAL: carga media	1-5	30 m2/L
GRASA VEGETAL: carga baja	1-10	60 m2/L
GRASA MECANICA: carga alta	Puro	10 m2/L
GRASA MECANICA: carga media	1-3	30 m2/L
GRASA MECANICA: carga baja	1-5	60 m2/L

COMPOSICIÓN

Tensoactivo aniónico, tensoactivo no iónico, alcalinizante, solvente glicólico, silicatos, fragancia, colorante.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS



CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS | FICHA TECNICA DESENGRASANTE | PD-PG-001 - 11 Versión: 6 19-jul.-22 Página 2 de 3

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (den)	Densimetro (gr/cm3)	1,04	1,05	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	13	14	
Color				Blanco lechoso
Olor				Característico

VARIEDADES:

NA	

CUMPLIMIENTO RESOLUCION 0689

Biodegradabilidad:	75,62% Volumetria y lectura Electrometrica
Contenido de fosfatos:	<= 0,009% Espectofotometria /Volumetria

RECOMENDACIONES, PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

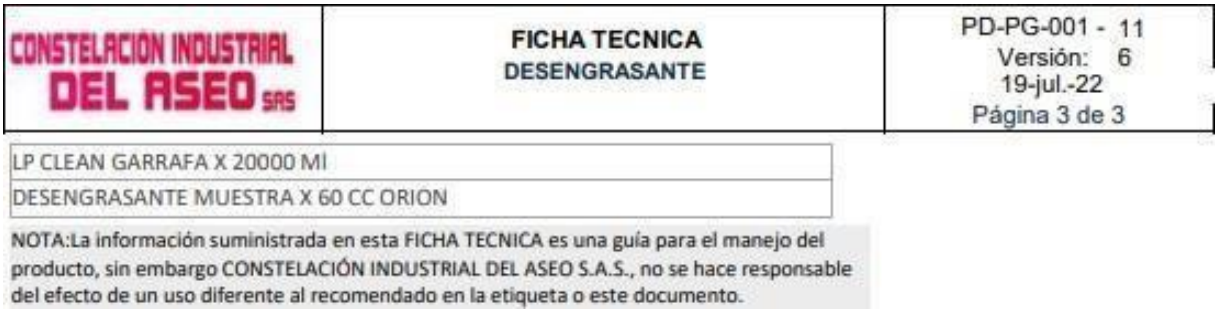
Codigo	Peligro
H302	Nocivo en caso de ingestión
H315	Provoca irritación cutánea
H320	Provoca irritación ocular
H031	En contacto con ácidos libera gases tóxicos
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
P103	Leer la etiqueta antes del uso
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa
P270	No comer, beber ni fumar durante su utilización
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito consultar a un médico
P305+P351	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.

ATENCION

PRESENTACIONES DE VENTA

DESENGRASANTE CANECA X 55 GAL
DESENGRASANTE GARRAFA X 5 GAL
DESENGRASANTE GALON X 3750 CC
DESENGRASANTE GALON X 3000 CC
DESENGRASANTE GALON X 2000 CC
DESENGRASANTE GALON X 1000 CC
DESENGRASANTE FRASCO X 500 CC
DESENGRASANTE FRASCO X 800 CC
DESENGRASANTE PISTOLA X 500 CC
DESENGRASANTE GARRAFA X 10 LT
DESENGRASANTE GALON X 4000 CC
DESENGRASANTE CANECA X 60 litros
DESENGRASANTE MUESTRA X 120 CC ORION
LP CLEAN GALON X 3750 mL

NOTIFICACION SANITARIA:



CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS | FICHA TECNICA DESENGRASANTE | PD-PG-001 - 11 Versión: 6 19-jul.-22 Página 3 de 3

LP CLEAN GARRAFA X 20000 Ml
DESENGRASANTE MUESTRA X 60 CC ORION

NOTA:La información suministrada en esta FICHA TECNICA es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DESENGRASANTE	PD-PG-002 - 11 Versión: 6 19-feb.-21 Página 1 de 3

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y COMPAÑIA

ORION

Fabricado por:CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836

DESENGRASANTE
Limpia todo tipo de grasa

Producto elaborado con una mezcla de desengrasante, solventes y agente tensoactivo en solución acuosa, cuya composición permite que actúe como agente penetrante, dispersante y emulsificante de grasas y mugre en general. Es usado para lograr la limpieza de suciedad y grasas difíciles de remover a diferencia de un detergente común. Especial para limpieza industrial de toda clase de superficies. No deja residuos al aplicarse debido a que es de fácil enjuague. El Desengrasante sirve para lavado de ropa, cocinas, baños, acero inoxidable, parqueaderos, motores, y como desmanchador de pisos. Producto Biodegradable y libre de fosfatos.

Número de emergencia de la empresa: 4069777, L-V 7am-5pm, S 7am-12m
Bomberos Bogotá: 119, 24 horas.
Emergencias químicas y toxicológicas.
Cisproquim (Bogotá): 2 886012, asistencia gratuita 24 horas.
Cisproquim (Fuera de Bogotá): 01 8000 916012, asistencia gratuita 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO

Palabra de advertencia: **ATENCION**

Pictograma:



Codigo	Indicaciones de Peligro (H) y Precaución (P)
H302	Nocivo en caso de ingestión
H315	Provoca irritación cutánea
H320	Provoca irritación ocular
H031	En contacto con ácidos libera gases tóxicos
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
P103	Leer la etiqueta antes del uso
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa
P270	No comer, beber ni fumar durante su utilización
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito, consultar a un médico
P305+P351	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.

3. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES PELIGROSOS

Tensoactivo aniónico, tensoactivo no iónico, alcalinizante, solvente glicólico, silicatos, fragancia, colorante.

CAS	COMPONENTES PELIGROSOS	Cantidad % (< =)
27176-87-0	Dodecylbenzenesulfonic acid	7
111-76-2	Ethylene Glycol Monobutyl Ether	2
1310-73-2	HIDROXIDO DE SODIO - NaOH	1

4. PRIMEROS AUXILIOS

- Contacto con la piel: Lavar la piel con abundante agua hasta no sentir jabonosa la piel y acudir al medico para valoración.
- Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante mínimo 15 minutos. Si la irritación persiste acudir al médico.
- Inhalación: No genera vapores.
- Ingestión: En caso de pequeñas cantidades, enjuagar la boca con agua, si está consciente y consultar al médico. En caso de grandes cantidades acudir al médico y presentar este documento o comentar el uso del producto.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

- Agentes de extinción adecuados: Utilizar los medios adecuados para apagar el fuego circundante.

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DESENGRASANTE	PD-PG-002 - 11 Versión: 6 19-feb.-21 Página 2 de 3

- Equipos de Protección personal: De acuerdo al fuego circundante.

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

En caso de derrames, proceder a colocar abundante agua para diluir la sustancia si es posible o de lo contrario, colocar sobre la sustancia, material absorbente como arena para recogerla en forma calmada y segura, colocarla en un contenedor y limpiar el piso con un trapo húmedo y enjuagarlo varias veces hasta recoger todos los residuos, si es factible enjuagar mejor con abundante agua.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Manipulación: Se recomienda el uso de guantes de caucho. No requiere medidas especiales de manipulación. Después de su uso dejar los envases tapados y evitar retornar producto al envase porque se puede generar contaminación que genere la degradación del producto.
- Almacenamiento: almacenar en lugar fresco, protegido de la luz directa del sol.

Materiales incompatibles: No almacenar con productos oxidantes (ejemplo: blanqueador, hipoclorito de sodio o compuestos similares).

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN - EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL

- Protección para los ojos: Gafas permanentemente.
- Protección respiratoria: Utilice tapaboca o careta.
- Protección de la piel: Use guantes permanentemente
- Medidas de higiene: Después de exposición prolongada cambie la ropa y ducharse.

9. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (den)	Densimetro (gr/cm3)	1,04	1,05	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	13	14	
Color				Blanco lechoso
Olor				Característico

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- Estabilidad química: Es estable en las condiciones de uso recomendadas.
- Incompatibilidad con otros materiales: con ácidos inorgánicos.
- Productos peligrosos de descomposición por combustión: Producto de base acuosa no comburente.
- Polimerización peligrosa: no ocurrirá

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA:

No se cuenta con un estudio o datos de toxicidad del producto.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

No se cuenta con información (datos de estudios).
Persistencia y degradabilidad: De acuerdo con análisis de biodegradabilidad realizado por un laboratorio externo, este presenta una biodegradabilidad del 75,62%.
Información adicional: De acuerdo al uso y aplicación del producto no debe generar daño al medio ambiente ya que no genera residuos líquidos que lleguen a las aguas residuales y adicionalmente la toxicidad de las fragancias es baja

13. ELIMINACION DE RESIDUOS:

En lo posible realizar tratamiento a los residuos para disminuir carga orgánica aunque, la biodegradabilidad del producto es muy alta. Seguir las regulaciones locales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE: Numero de las naciones unidad UN: **2369**

No requiere identificación especial para su transporte ni cuenta con restricción alguna.

15. INFORMACIÓN REGULATORIA:

CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD DESENGRASANTE	PD-PG-002 - 11 Versión: 6 19-feb.-21 Página 3 de 3

Este producto ha sido empacado siguiendo las normas de fabricación de productos químicos para aseo a las que se refiere el decreto 1545 y resolución 3113 del 1998 del ministerio de salud. Invima: certificado de capacidad de producción. Decisión 721 de la Comisión de la Comunidad Andina. Tiene Notificación Sanitaria Obligatoria.

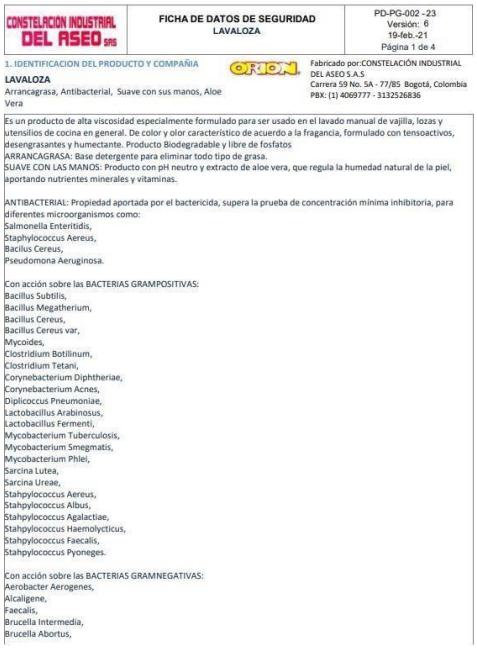
16. INFORMACIÓN ADICIONAL:

Las hojas de datos de seguridad deben ser manejadas por personal técnico entrenado en salud ocupacional, quien a su vez deberá impartir educación a los trabajadores. La información suministrada en esta hoja de seguridad de materiales es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.



Productos lava loza.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza(s)



CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS | FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD LAVALOZA | PD-PG-002 -23 Versión: 6 19-feb.-21 Página 1 de 4

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y COMPAÑIA

ORION

Fabricado por:CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836

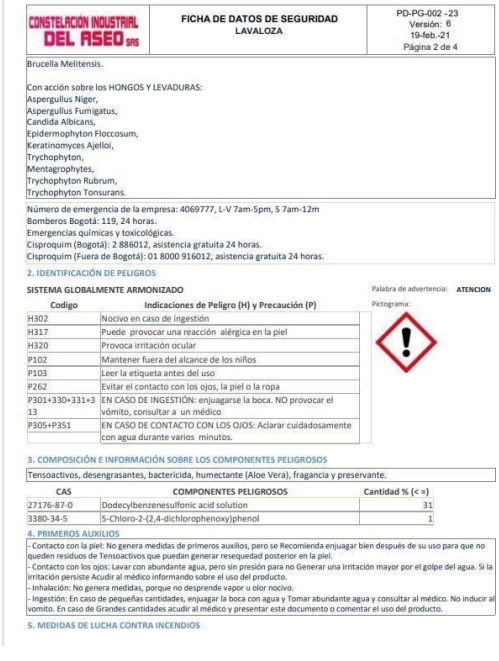
LAVALOZA
Arrancagrasa, Antibacterial, Suave con sus manos, Aloe Vera

Es un producto de alta viscosidad especialmente formulado para ser usado en el lavado manual de vajilla, lozas y utensilios de cocina en general. De color y olor característico de acuerdo a la fragancia, formulado con tensoactivos, desengrasantes y humectante. Producto Biodegradable y libre de fosfatos
ARRANCAGRASA: Base detergente para eliminar todo tipo de grasa.
SUAVE CON LAS MANOS: Producto con pH neutro y extracto de aloe vera, que regula la humedad natural de la piel, aportando nutrientes minerales y vitaminas.

ANTIBACTERIAL: Propiedad aportada por el bactericida, supera la prueba de concentración mínima inhibitoria, para diferentes microorganismos como:
Salmonella Enteritidis,
Staphylococcus Aereus,
Bacilus Cereus,
Pseudomona Aeruginosa.

Con acción sobre las BACTERIAS GRAMPOSITIVAS:
Bacillus Subtilis,
Bacillus Megatherium,
Bacillus Cereus,
Bacillus Cereus var,
Mycoides,
Clostridium Botilinum,
Clostridium Tetani,
Corynebacterium Diphtheriae,
Corynebacterium Acnes,
Diplicoccus Pneumoniae,
Lactobacillus Arabinosus,
Lactobacillus Fermenti,
Mycobacterium Tuberculosis,
Mycobacterium Smegmatis,
Mycobacterium Phlei,
Sarcina Lutea,
Sarcina Ureae,
Stahpylococcus Aereus,
Stahpylococcus Albus,
Stahpylococcus Agalactiae,
Stahpylococcus Haemolyticus,
Stahpylococcus Faecalis,
Stahpylococcus Pyoneges.

Con acción sobre las BACTERIAS GRAMNEGATIVAS:
Aerobacter Aerogenes,
Alcaligene,
Faecalis,
Brucella Intermedia,
Brucella Abortus,



CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS | FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD LAVALOZA | PD-PG-002 -23 Versión: 6 19-feb.-21 Página 2 de 4

Brucella Melitensis.

Con acción sobre los HONGOS Y LEVADURAS:
Aspergullus Niger,
Aspergullus Fumigatus,
Candida Albicans,
Epidermophyton Floccosum,
Keratinomyces Ajelloi,
Trychophyton,
Mentagrophytes,
Trychophyton Rubrum,
Trychophyton Tonsurans.

Número de emergencia de la empresa: 4069777, L-V 7am-5pm, S 7am-12m
Bomberos Bogotá: 119, 24 horas.
Emergencias químicas y toxicológicas.
Cisproquim (Bogotá): 2 886012, asistencia gratuita 24 horas.
Cisproquim (Fuera de Bogotá): 01 8000 916012, asistencia gratuita 24 horas.

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO

Palabra de advertencia: **ATENCION**

Pictograma:

Codigo	Indicaciones de Peligro (H) y Precaución (P)
H302	Nocivo en caso de ingestión
H317	Puede provocar una reacción alérgica en la piel
H320	Provoca irritación ocular
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
P103	Leer la etiqueta antes del uso
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito, consultar a un médico
P305+P351	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.

3. COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES PELIGROSOS

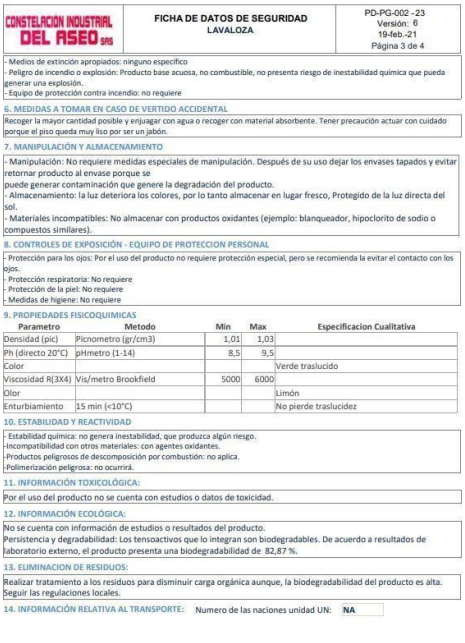
Tensoactivos, desengrasantes, bactericida, humectante (Aloe Vera), fragancia y preservante.

CAS	COMPONENTES PELIGROSOS	Cantidad % (< =)
27176-87-0	Dodecylbenzenesulfonic acid solution	31
3380-34-5	5-Chloro-2-(2,4-dichlorophenoxy)phenol	1

4. PRIMEROS AUXILIOS

- Contacto con la piel: No genera medidas de primeros auxilios, pero se Recomienda enjuagar bien después de su uso para que no queden residuos de Tensoactivos que puedan generar resequedad posterior en la piel.
- Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua, pero sin presión para no Generar una irritación mayor por el golpe del agua. Si la irritación persiste Acudir al médico informando sobre el uso del producto.
- Inhalación: No genera medidas, porque no desprende vapor u olor nocivo.
- Ingestión: En caso de pequeñas cantidades, enjuagar la boca con agua y Tomar abundante agua y consultar al médico. No inducir al vomito. En caso de Grandes cantidades acudir al médico y presentar este documento o comentar el uso del producto.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS



CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS | FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD LAVALOZA | PD-PG-002 -23 Versión: 6 19-feb.-21 Página 3 de 4

- Medios de extinción apropiados: ninguno específico
- Peligro de incendio o explosión: Producto base acuosa, no combustible, no presenta riesgo de inestabilidad química que pueda generar una explosión.
- Equipo de protección contra incendio: no requiere

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Recoger la mayor cantidad posible y enjuagar con agua o recoger con material absorbente. Tener precaución actuar con cuidado porque el piso queda muy liso por ser un jabón.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Manipulación: No requiere medidas especiales de manipulación. Después de su uso dejar los envases tapados y evitar retornar producto al envase porque se
puede generar contaminación que genere la degradación del producto.
- Almacenamiento: la luz deteriora los colores, por lo tanto almacenar en lugar fresco, Protegido de la luz directa del sol.
- Materiales incompatibles: No almacenar con productos oxidantes (ejemplo: blanqueador, hipoclorito de sodio o compuestos similares).

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN - EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL

- Protección para los ojos: Por el uso del producto no requiere protección especial, pero se recomienda la evitar el contacto con los ojos.
- Protección respiratoria: No requiere
- Protección de la piel: No requiere
- Medidas de higiene: No requiere

9. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (pic)	Picnometro (gr/cm3)	1,01	1,03	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	8,5	9,5	
Color				Verde traslucido
Viscosidad R(3X4)	Vis/metro Brookfield	5000	6000	
Olor				Limón
Enturbiamiento	15 min (<10°C)			No pierde traslucidez

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- Estabilidad química: no genera inestabilidad, que produzca algún riesgo.
-Incompatibilidad con otros materiales: con agentes oxidantes.
-Productos peligrosos de descomposición por combustión: no aplica.
-Polimerización peligrosa: no ocurrirá.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA:

Por el uso del producto no se cuenta con estudios o datos de toxicidad.

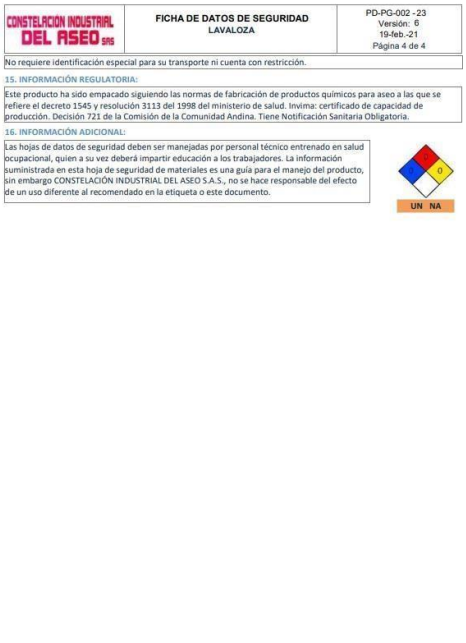
12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA:

No se cuenta con información de estudios o resultados del producto.
Persistencia y degradabilidad: Los tensoactivos que lo integran son biodegradables. De acuerdo a resultados de laboratorio externo, el producto presenta una biodegradabilidad de 82,87 %.

13. EUMINACION DE RESIDUOS:

Realizar tratamiento a los residuos para disminuir carga orgánica aunque, la biodegradabilidad del producto es alta. Seguir las regulaciones locales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE: Numero de las naciones unidad UN: NA



CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS | FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD LAVALOZA | PD-PG-002 -23 Versión: 6 19-feb.-21 Página 4 de 4

No requiere identificación especial para su transporte ni cuenta con restricción.

15. INFORMACIÓN REGULATORIA:

Este producto ha sido empacado siguiendo las normas de fabricación de productos químicos para aseo a las que se refiere el decreto 1545 y resolución 3113 del 1998 del ministerio de salud. Invima: certificado de capacidad de producción. Decisión 721 de la Comisión de la Comunidad Andina. Tiene Notificación Sanitaria Obligatoria.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL:

Las hojas de datos de seguridad deben ser manejadas por personal técnico entrenado en salud ocupacional, quien a su vez deberá impartir educación a los trabajadores. La información suministrada en esta hoja de seguridad de materiales es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA LAVALOZA	PD-PG-001 - 23 Versión: 3 27-jun.-20 Página 1 de 3

PRODUCTO

LAVALOZA

Arrancagrasa, Antibacterial, Suave con sus manos, Aloe Vera

ORION

Fabricado por: CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S
Carrera 59 No. 5A - 77/85 Bogotá, Colombia
PBX: (1) 4069777 - 3132526836 Industria Colombiana

DESCRIPCIÓN DELPRODUCTO:

Es un producto de alta viscosidad especialmente formulado para ser usado en el lavado manual de vajilla, lozas y utensilios de cocina en general. De color y olor característico de acuerdo a la fragancia, formulado con tensoactivos, desengrasantes y humectante. Producto Biodegradable y libre de fosfatos
ARRANCAGRASA: Base detergente para eliminar todo tipo de grasa.
SUAVE CON LAS MANOS: Producto con pH neutro y extracto de aloe vera, que regula la humedad natural de la piel, aportando nutrientes minerales y vitaminas.

ANTIBACTERIAL: Propiedad aportada por el bactericida, supera la prueba de concentración mínima inhibitoria, para diferentes microorganismos como:
Salmonella Enteritidis,
Staphylococcus Aereus,
Bacilus Cereus,
Pseudomona Aeruginosa.

Con acción sobre las BACTERIAS GRAMPOSITIVAS:
Bacillus Subtilis,
Bacillus Megatherium,
Bacillus Cereus,
Bacillus Cereus var,
Mycoides,
Clostridium Botilinum,
Clostridium Tetani,
Corynebacterium Diphtheriae,
Corynebacterium Acnes,
Diplicoccus Pneumoniae,
Lactobacillus Arabinosus,
Lactobacillus Fermenti,
Mycobacterium Tuberculosis,
Mycobacterium Smegmatis,
Mycobacterium Phlei,
Sarcina Lutea,
Sarcina Ureae,
Stahpylococcus Aereus,
Stahpylococcus Albus,
Stahpylococcus Agalactiae,
Stahpylococcus Haemolyticus,
Stahpylococcus Faecalis,
Stahpylococcus Pyoneges.

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA LAVALOZA	PD-PG-001 - 23 Versión: 3 27-jun.-20 Página 2 de 3

Con acción sobre las BACTERIAS GRAMNEGATIVAS:
Aerobacter Aerogenes,
Alcaligene,
Faecalis,
Brucella Intermedia,
Brucella Abortus,
Brucella Melitensis.

Con acción sobre los HONGOS Y LEVADURAS:
Aspergullus Niger,
Aspergullus Fumigatus,
Candida Albicans,
Epidermophyton Floccosum,
Keratinomyces Ajelloi,
Trychophyton,
Mentagrophytes,
Trychophyton Rubrum,
Trychophyton Tonsurans.

INSTRUCCIONES DE USO:

MODO DE EMPLEO:
Aplique una pequeña dosis en la esponja previamente humedecida, frote y enjuague

TABLA DE DILUCION Y RENDIMIENTO

Uso recomendado	(Producto-agua)	Rendimiento
Lavado manual	Sin diluir	5000 uni/L

COMPOSICIÓN

Tensoactivos, desengrasantes, bactericida, humectante (Aloe Vera), fragancia y preservante.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Parametro	Metodo	Min	Max	Especificacion Cualitativa
Densidad (pic)	Picnometro (gr/cm3)	1,01	1,03	
Ph (directo 20°C)	pHmetro (1-14)	8,5	9,5	
Color				Verde traslucido
Viscosidad (3X12 c	Vis/metro Brookfield	5000	6000	
Olor				Limón
Enturbiamiento	15 min (<10°C)			No pierde traslucidez

VARIEDADES:

Neutro	Incoloro
Limon	Verde

CUMPLIMIENTO RESOLUCION 0689

Biodegradabilidad:	82,87% Volumetria y lectura Electrometrica
Contenido de fosfatos:	< 0,009% Espectofotometria /Volumetria

RECOMENDACIONES, PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

CONSTELACION INDUSTRIAL DEL ASEO SAS	FICHA TECNICA LAVALOZA	PD-PG-001 - 23 Versión: 3 27-jun.-20 Página 3 de 3

Codigo	Peligro
H302	Nocivo en caso de ingestión
H317	Puede provocar una reacción alérgica en la piel
H320	Provoca irritación ocular
P102	Mantener fuera del alcance de los niños
P103	Leer la etiqueta antes del uso
P262	Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa
P301+330+331+313	EN CASO DE INGESTIÓN: enjuagarse la boca. NO provocar el vómito, consultar a un médico
P305+P351	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos.



ATENCION

PRESENTACIONES DE VENTA

LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GARRAFA X 5 GAL
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL CANECA X 200 LT
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GALON X 3750 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GALON X 3000 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GALON X 2000 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL FRASCO X 1000 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL FRASCO X 800 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL FRASCO X 500 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL FRASCO X 240 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GALON X 4000 CC
LAVALOZA LIQ ANTIBACTERIAL GARRAFA X 10 LT
LAVALOZA MUESTRA X 60 CC ORION

NOTIFICACION SANITARIA:

NSOH02054-13CO

NOTA:La información suministrada en esta FICHA TECNICA es una guía para el manejo del producto, sin embargo CONSTELACIÓN INDUSTRIAL DEL ASEO S.A.S., no se hace responsable del efecto de un uso diferente al recomendado en la etiqueta o este documento.

9.6. 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

9.7. 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 y servicios generales elaborado por la empresa encargada del personal y el programa de sensibilización al personal de la unidad operativa elaborado por el responsable 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 de servicios generales 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 2020-2024 (PLA-BS-003)[19], 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.

---

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

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 CCCP chircales, 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.

1.1. 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.

  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).

- 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.

1.2. 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 de los 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 de especia.

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.

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 negra), 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. Para la localidad de Rafael Uribe Uribe la recolección se genera los dias martes, jueves y sábados por el operador Capital Salud.

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 dos canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales negro y blanco, 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 de aprovechamiento, 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.

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
Descomide	Negra	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
Cuarto de Almacenamiento	Blanca	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales, Recuperables: Papel, cartón y revistas.
	Negra	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas
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 articuladacon cada persona que realice la separación en la fuente “funcionarios, contratistas y/o participantes delos servicios de la 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.

1.1. 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 “negro y blanco” 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.


PUNTO ECOLÓGICO
RESIDUOS APROVECHABLES
RESIDUOS NO APROVECHABLES
RES. DUOS APROVECHABLES
Cartón, Papel, Plastico, Vidrio, Metal.
Colplast
Residuos Aprovechables
Residuos No Aprovechables

COLOR DE CANECA Y BOLSA

Tabla. 2 guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.	- Cocina: caneca y bolsa color negro con tapa plana tipo pedal. - Punto ecológico: caneca color negro con bolsa plástica, tapa con orificio en la parte superior; unidas con estructura metálica. - Caneca Covid – 19: color negro tipo pedal, con tapa plana para depositar los residuos de elementos de protección personal – EPP - Cuarto de almacenamiento temporal de residuos: negro con tapa plana. El tamaño de las mismas se determinará teniendo en cuenta la generación de residuos, las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte. - Baños: Caneca color negro tipo pedal, con tapa plana para depositar los residuos sanitarios.
NEGRO	- Cocina: caneca y bolsa color negro con tapa plana tipo pedal (Para el aprovechamiento de residuos orgánicos). - *Cuarto de almacenamiento temporal de residuos: caneca negro*
BLANCO	- Punto ecológico: caneca color blanco con bolsa plástica, tapa con orificio en la parte superior; unidas con estructura metálica.

	- Cuarto de almacenamiento temporal de residuos: caneca color blanco, con tapa plana. El tamaño de las mismas se determinará teniendo en cuenta la generación de residuos, las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

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

1.2. 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.

1.2.1. 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 negro 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.

1.2.2. 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 almacenamiento para 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.

1.2.3. 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.

1.2.4. 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 a los 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.

1.2.5. 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 negro), 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.

1.2.6. 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.

1.3. 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					
GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS	**META**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL**
	Cumplimiento al programa de gestión integral de los residuos sólidos	Solicitud de canecas, puntos ecológicos, guardines, 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 generaciónde residuos sólidos	Personal de aseo	Diario	N/A
		Diligenciamiento certificado entregade 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

1.4. 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.

1.5. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS)

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.

Actualmente las unidades operativas de la SDIS, que prestan servicios de apoyo asistencial en salud, cuentan con su respectivo Plan de Residuos Hospitalarios y Similares. Cualquier unidad operativa que genere este tipo de residuos, deberá informar y coordinar acciones para implementar el Plan.

1.6. 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.

1.7. 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).

1.8. 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 CCCP chircales			
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 negra.
Orgánico y no aprovechable	Área de preparación de alimentos, Comedor, Baños	Procedimientos de preparación de alimentos, descomide, Barrido.	299 Kg
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón	Empaques	6 Kg
	Revistas	No se genera	0 Kg
	Papel	Actividades administrativas (impresiones, fotocopias, etc)	3.5 Kg
	Plástico	Envases	9.5 Kg
	Metales	Envases de productos enlatados	2 Kg
	Vidrio	No se genera	0 Kg
	Otros materiales: ¿Cuál?	No aplica.	
	Total Kg. Trimestral de Material Aprovechable		21 Kg
Observaciones: Datos recopilados desde el inicio de la operación (22/4/2023) hasta la fecha (21/12/2023) por el Responsable del Servicio a partir del 22-04-2023			
1. CONTENEDORES			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad Operativa? (negro y blanco)	SI X	NO ____	
1.1 ¿Existen Carros organizadores en la unidad	SI X	NO	N/A

operativa?			
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? Ahora son Blanca, y Negra	SI X	NO ____	
1.8 ¿Existe contenedor para A.V.U?	SI X	NO	N/A
1.9 ¿Existe Practiwagon para el trasporte interno de los residuos?	SI _____	NO X	N/A _____
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. punto ecológico Ahora es blanca	1	0	0
2.2. blanco de punto ecológico	1	0	0
2.3. Azul de punto ecológico Ya no se utiliza azul	No aplica	No aplica	
2.4 Carro organizador	1	0	0
2.5 Canecas Cocina	2	0	0
2.6 Canecas para Descomide	1	0	0
2.7 Canecas para área de servicios.	1	0	0
2.8 Canecas Baños	2	0	0
2.9 Canecas para Pañales	No aplica	No aplica	
2.10 Amarilla cuarto de almacenamiento Ahora es blanca	1	0	0
2.11 blanco Cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.13Contenedor para A.V.U	1	0	0
2.14Practiwagon	No aplica	No aplica	No aplica
Total de contenedores:	12	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	C		

bolsas de acuerdo al color de la caneca?			
3.2 ¿Los puntos ecológicos son suficientes para el predio?	C		
3.3 ¿La caneca de la cocina es higiénico sanitaria?	C		
3.4 ¿Clasifican correctamente los residuos en cada contendor?	C		
3.5 ¿Las canecas están debidamente rotuladas?	C		
3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a las colores institucionales de la Entidad?	C		
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?		NC	Algunos están deteriorados, se proyecta cambio para mes de noviembre de 2025
3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?	C	N/A	
3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa la separación en la fuente?	C		
3.10 ¿Se utiliza de manera adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?	C		

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	C		
4.2Ventilación	C		
4.3Iluminación	C		
4.4Extintores	C		Se utiliza uno de los extintores de la unidad operativa, ya que el cuarto de residuos solidos queda por fuera del CCCP.
4.5Drenaje	C		
4.6Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)		NC	
4.7Suministro de Agua	C		
4.8Contenedores para el almacenamiento de residuos.	C		
4.9Cuenta con la	Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento:		

Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	SI (X) NO ( )		
Observaciones:			
5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			
Material No Aprovechable	Localidad: RAFAEL URIBE		
	Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: ASOREAMB		
	Frecuencia de recolección.		
	Lunes X	Miércoles X	Viernes: X
	Martes	Jueves	Sábados
	Hora de recolección: NOCTURNO		
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa ( ) ó Acuerdo de Corresponsabilidad (X)		
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS			
Resultados del Autodiagnóstico			
Recomendaciones:	Fomentar y fortalecer la separación en la fuente en el área de pre-alistamiento y preparación e alimentos.		
Compromisos:	Terminar de implementar la ruta de evacuación de los residuos, elaborar y publicar el plano de evacuación de los mismos. Cambiar los rótulos deteriorados de los recipientes Imprimir en papel autoadhesivo los rótulos de las canecas del punto ecológico		

1.9. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

1.9.1. 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.

1.9.2. 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.

2. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

2.1. 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 del mismo, 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 Cocina Popular chircales.

2.2. 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.

2.3. 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 Integración Social.
- 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

2.6. 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:

2.6.1. 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).

2.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del CCCP CHIRCALES es de un (1) tanque de 1000 L.

2.6.3. 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.

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 encuentra en 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 esta 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.

2.6.4. MANEJO DE AGUA CONTENIDA EN ESTANQUES DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES.

En caso de que la unidad operativa cuente con un estanque de este tipo, la Unidad Operativa de la SDIS debe adoptar y aplicar las especificaciones y determinaciones normativas legales vigentes, para lo cual se debe remitir a:

- Resolución 1618 del 2010 en la cual: *"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 la misma."*
- Decreto 2171 de 2009 por el cual: *"se determina las medidas regulatorias de seguridad aplicables a piscinas y estructuras similares, así como establecer las Buenas Prácticas Sanitarias tendientes a prevenir y controlar los riesgos que afecten la vida y la salud de las personas".*
- Resolución 1510 del 2011 la cual tiene como objeto: *"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 Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar."*

Todos los procedimientos para el mantenimiento de las piscinas son realizados por parte de cada unidad operativa cumpliendo con las normatividades anteriormente descritas y ejecutadas por el personal técnico debidamente entrenado en el tema.

Nota: Las piscinas deben contar con su propio Plan de Manejo cumpliendo con la normatividad vigente. Se hace referencia al tema de las piscinas en este Plan de Saneamiento debido a su relación con el almacenamiento de agua.

2.6.5. 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 son realizados 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 red hidrosanitaria 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.

2.6.6. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA 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.

2.6.7. 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

2.6.8. 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,

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.

Adicionalmente tenga presente la siguiente tabla, para operación en caso de requerirse:

Tabla 6. Cuadro de Dotación según Unidad Operativa

CUADRO DE DOTACIÓN SEGÚN UNIDAD OPERATIVA	
TIPO DE UNIDAD OPERATIVA	***DOTACIÓN NETA SEGÚN LA UNIDAD OPERATIVA***
PRIMERA INFANCIA, INFANCIA Y ADOLESCENCIA	
Jardín Infantil Diurno	20 LITROS/ESTUDIANTE/DIA
Jardín Infantil Nocturno	20 LITROS/ESTUDIANTE/DIA
Centros AMAR	25/LITROS/PERSONA/DIA
Atención Integral a Mujeres Gestantes, Niñas y Niños menores de dos Años "Creciendo en Familia"	20 LITROS/ESTUDIANTE/DIA
Centros Forjar	150/LITROS/PERSONA/DIA
CIUDADANOS HABITANTES DE CALLE	
Centro de Atención Transitoria	25/LITROS/PERSONA/DIA
Hogar de paso día y noche	25/LITROS/PERSONA/DIA
Centro para el Desarrollo de Capacidades	150/LITROS/PERSONA/DIA
ENVEJECIMIENTO Y VEJEZ	
Centro Día	25/LITROS/PERSONA/DIA
Centro Noche	25/LITROS/PERSONA/DIA
Centros de protección social	150/LITROS/PERSONA/DIA
PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y SUS CUIDADORAS Y CUIDADORES	
Centros Crecer	25/LITROS/PERSONA/DIA

Centros Avanzar	25/LITROS/PERSONA/DIA
Centro Renacer	25/LITROS/PERSONA/DIA
PERSONAS DE LOS SECTORES LGBTI	
Centro de Atención	20 LITROS/PERSONA/DIA
SERVICIOS PARA LAS FAMILIAS	
Centros Proteger	150/LITROS/PERSONA/DIA
SERVICIOS TERCERIZADOS	
Comedores comunitarios	20 LITROS/PERSONA/DIA

MEDIDAS DE RACIONAMIENTO DEL AGUA

El comedor comunitario Chircales ha adoptado las medidas de racionamiento del agua atendiendo las instrucciones de las autoridades competentes, de esta manera y con el fin de asegurar la prestación del servicio en los días de racionamiento, se cuenta con un tanque de almacenamiento de agua y adicionalmente, se dispone de 4 canecas de 120 litros las cuales se llenan a su capacidad máxima un día antes del racionamiento.

2.6.9. 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.

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

3.1. 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 Cocina Popular Chircales.

3.2. 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.

3.3. 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.

3.4. 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 de población 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.

3.5. 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.

3.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, 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:

3.6.1. 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-PSS -071) *página 2 Hermeticidad*.

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

3.6.2. 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-GA 067) página 1 Inspección de Plagas, la Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable del diligenciamiento.

3.6.3. 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.

3.6.4. 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).

3.7. 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.

3.7.1. 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 el Aplicativo 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.

3.8. 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 encuentre debidamente 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 estar inspeccionando 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.

3.9. 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.

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

	Subdirección de plantas Físicas Subdirección de Nutrición Área de Apoyo logístico Dirección Corporativa Subdirección para la Infancia	Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión	

PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. Objetivo

Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Marco conceptual

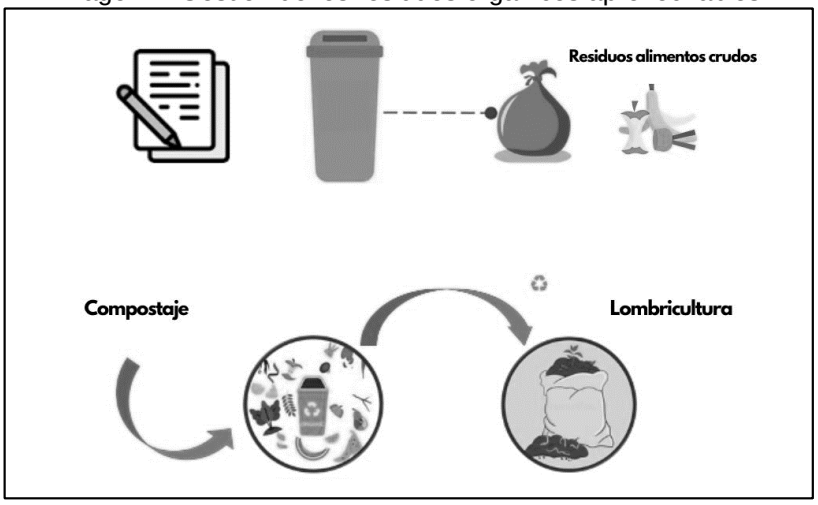
2.1 Manejo Residuos Orgánicos Aprovechables

Provienen de los desperdicios de alimentos generados previo a procesos de cocción (alimentos crudos), son considerados de esta manera, debido a que conservan su contenido orgánico y de biodegradabilidad, en tanto no han sufrido procesos químicos o físicos que alteren su composición, lo cual, permite su descomposición por medios biológicos. Así las cosas, en la etapa de pre-alistamiento de alimentos, se generan cáscaras, hojas de frutas y/o verduras, entre otros, los cuales son considerados aprovechables para la producción de abonos orgánicos.

En concordancia, el aprovechamiento de residuos orgánicos contempla las técnicas de aprovechamiento de los desechos orgánicos sólidos, de acuerdo con sus necesidades, alcances y aplicabilidad, con el fin de transformar y obtener abono orgánico, detallando las técnicas de compostaje abierto, compostaje cerrado y lombricultura[1]. Con ello, se aporta al manejo integral de los residuos orgánicos aprovechables, desde su generación, implementación de técnica de aprovechamiento, control de vectores, malos olores y lixiviados, reporte de generación y uso de abono orgánico.

Mediante la Imagen 1 se presenta gráficamente el proceso de gestión de los residuos orgánicos aprovechables (técnicas: compostaje y lombricultura).

Imagen 1. Gestión de los residuos orgánicos aprovechables



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023

[1] Secretaría Distrital de Integración Social. Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos.

2.2 Manejo Residuos Orgánicos No Aprovechables

Proviene del desperdicio de alimentos generado luego de procesos químicos o físicos posterior a la cocción de los alimentos, lo que impide su fácil descomposición y biodegradabilidad por medios biológicos, esto, al incrementar los niveles de sodio o contar con elementos impregnados de grasa, la cual, forma barreras resistentes al agua alrededor de otros materiales, reduciendo así el flujo de aire y desplazando el agua necesaria para el compostaje aeróbico[2]. Estos son factores que hacen que se requieran procesos más tecnificados para el aprovechamiento de estos residuos, por lo cual, no pueden ser aprovechados para la producción de abonos orgánicos en las unidades operativas.

2.2.1 Descomide

Dentro del desperdicio de alimentos que se considera residuo orgánico no aprovechable, se encuentran aquellos resultantes del descomide, generado a partir de retirar del menaje servido, aquellos alimentos (sólidos o líquidos) no consumidos por los participantes del servicio.

Imagen 2. Descomide



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023.

A fin de asegurar el aporte nutricional establecido de acuerdo a la recomendación de ingesta de energía y nutrientes, el objetivo de la complementación alimentaria brindada en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS es el consumo completo por los participantes; frente a lo cual, la medición y reporte del descomide generado en cada unidad operativa, aporta insumos para determinar la aceptabilidad de los alimentos por parte de los participantes y por consiguiente, la definición de acciones institucionales que permitan dar respuesta a las particularidades de la población atendida.

2.2.2 Alimentos contaminados

Son aquellos alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes.

Lo anterior, debido a que durante el proceso de almacenamiento o de preparación pudieron ser contaminados biológica, física o químicamente, por situaciones asociadas a una manipulación inadecuada, por deficientes procesos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, alimentos, lavado de manos o situaciones atípicas que, posiblemente generen que el alimento o preparación no cuente con las condiciones organolépticas adecuadas para el consumo humano.

Una vez identificado y retirado el alimento no conforme, el responsable de la unidad operativa deberá

[2] Secretaría Distrital de Integración Social. Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos

implementar el proceso de manejo y disposición del alimento no apto para el consumo establecido en el Protocolo Desnaturalización de alimentos de la SDIS (PTC-PSS-026).

2.3 Definiciones

- Aceite Vegetal Usado - A.V.U.: es aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en las unidades operativas, por lo cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman[3].

- Almacenamiento de residuos: es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos sólidos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final[4].

- Alimento: es 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.[5]

- Alimento contaminado: alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente[6].

- Aprovechamiento de residuos: es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan 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[7].

- Cadena de producción y suministro de alimentos: se entiende como cadena de producción y suministro de alimentos: “El conjunto de actividades que se articulan técnica y económicamente desde el inicio de la producción y elaboración de los alimentos hasta su consumo. Está conformada por todos los actores que participan en la producción, transformación, distribución, comercialización y consumo de los alimentos”.[8] El suministro de alimentos implica el cumplimiento de una serie de procesos y procedimientos que garanticen: i) la calidad e inocuidad de los alimentos, ii) el aporte nutricional adecuado para cada grupo poblacional, iii) las condiciones organolépticas (sabor, mezcla de colores, texturas), iv) la promoción de hábitos alimentarios saludables, que favorezcan el consumo de los alimentos de acuerdo con la cultura alimentaria de los participantes, y v) el manejo adecuado de los residuos orgánicos que se produzcan a partir de los alimentos descartados; frente a lo cual, se busca la implementación de acciones que permitan disminuir los desperdicios en los servicios de alimentación, sean éstos de carácter público o privado, familiar o comunitario.

[3] Secretaría Distrital de Integración Social- SDIS - Circular 033 – 19/11/2020. Procedimiento gestión integral de aceite vegetal usado y grasas –
[4] Decreto 1713 de 2002: “Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994, la Ley 632 de 2000 y la Ley 689 de 2001, en relación con la prestación del servicio público de aseo, y el Decreto Ley 2811 de 1974 y la Ley 99 de 1993 en relación con la Gestión Integral de Residuos Sólidos” expedida por el presidente de la República de Colombia.
[5] Resolución 2674 de 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.
[6] Ibíd.
[7] Decreto 1505 de 2003: “Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1713 de 2002, en relación con los planes de gestión integral de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones” expedida por el presidente de la República de Colombia.
[8] Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Decreto 375 de 2022, “Por el cual se adiciona la Parte 22 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en /o relacionado con la disminución de las pérdidas y los desperdicios de alimentos”, Art. 2.22.1.1.3 Definiciones.

- Calidad de los alimentos: es un conjunto de propiedades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos; estas cualidades incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo con los requisitos propios de los alimentos[9].

- Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones[10].

- Contaminación biológica: esta clase de contaminación procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos. Los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades respecto a otros tipos de riesgos como los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, tienen además la capacidad para crecer en él, pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de microorganismos patógenos, ya que no alteran de manera visible el alimento [11].

- Contaminación física: este tipo de contaminación se refiere a cualquier objeto presente en el alimento y que no deba encontrarse allí, y sea susceptible de causar daño o enfermedad a quien lo consuma [12].

- Contaminación química: esta contaminación se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. Dentro de la contaminación química, existen diferentes tipos de contaminantes tóxicos [13].

- Cuantificación de los desperdicios de alimentos: es el proceso de medición directa de los desperdicios generados en las diferentes fases de operación dentro de la unidad que prepara y suministra alimentos. La cuantificación de los desperdicios es fundamental para el diseño e implementación de estrategias para la su reducción.

- Descomide: procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas[14].

- Desperdicio de alimentos: se define como la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos (FAO, 2011)[15].

- Desperdicios evitables: son los alimentos y bebidas desechadas que fueron o pudieron ser comestibles en algún momento, ya que tuvieron un proceso de cocción, preparación o fueron servidos en los hogares y en los servicios de alimentación públicos y privados. Este desperdicio pudo causarse por preparación de una gran cantidad de alimentos, por inadecuadas prácticas en el proceso de manipulación, por descarte de consumo de alimentos o partes que aún presentan calidad organoléptica y nutricional adecuada, por ejemplo, corteza del pan, o partes comestibles que pueden ser incluidas como las cáscaras de las papas, entre otros[16]. En el marco de las unidades operativas de SDIS, los desperdicios

---

[9] Ibid.
[10] Ibid.
[11]Fundación Vasca para la seguridad alimentaria Tipos de contaminación alimentaria. (citado 10 de mayo de 2018). Disponible en: http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf
[12] .Ibíd.
[13]Organización Panamericana para la Salud. PAHO. Peligros Químicos. Disponible en: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10849:2015-peligros-quimicos&Itemid=0&lang=en#gsc.tab=0
[14]Secretaria Distrital e Integración Social. Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos INS-GA-004
[15] Departamento Nacional de Planeación. Pérdida y Desperdicio De Alimentos en Colombia Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas, abril de 2016.
[16]Op. Cit Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Decreto 375 de 2022, "Por el cual se adiciona la Parte 22 al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en /o relacionado con la disminución de las pérdidas y los desperdicios de alimentos", Art. 2.22.1.1.3 Definiciones., p, 3.
[7] Ibid.

evitables son los alimentos no consumidos por los participantes de los servicios por sus hábitos alimentarios y/o culturales, o aquellos que, por prácticas inadecuadas durante su manipulación y preparación, no se pueden distribuir tras procesarlos. Por lo tanto, se produce durante los procesos de preparación, servido y distribución de alimentos, y del descomide generado luego de su consumo, constituyéndose en un residuo orgánico no aprovechable.

- Desperdicios no evitables: son los generados a partir de la transformación de alimentos, es decir, durante los procesos de recepción, almacenamiento y pre-alistamiento para la preparación de los alimentos y se consideran como la parte no comestible de los mismos, de acuerdo con la tabla de composición de alimentos colombianos o el que la reemplace, por ejemplo, huesos de carne, cáscara de huevo, bolsas de té, entre otros. Cabe señalar que se constituyen en un residuo orgánico aprovechable.

- 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[17].

- 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[18].

- Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo[19].

- Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina[20].

- Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos[21].

- Pelar: retirar la cáscara o corteza a los alimentos[22].

- Pérdida de alimentos: corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción (FAO, 2011)[23].

- Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos[24].

- Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el aporte nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones[25].

- Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario[26].

[17] Ibid.
[18] Ibid.
[19] Ibid..
[20] Resolución 2674 de 2013. “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.
[21] Ibid.
[22] Secretaría Distrital de Integración Social- SDIS, Instructivo preparación de alimentos
[23]Departamento Nacional de Planeación, – Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia, abril 2016
[24] Secretaría Distrital de Integración Social Instructivo compra directa de alimentos por operadores en asociación
[25] Ibid.
[26] Secretaría Distrital de Integración Social Instructivo preparación de alimentos

- Primeras en entrar, primeras en salir: es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de estas por un almacenamiento prolongado, usualmente se usa la sigla PEPS[27]

- 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[28].

- 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, 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. Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas[29].

- 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 de aprovechamiento, 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[30].

- Servicio Social: conjunto de acciones integradas que buscan atender las necesidades sociales identificadas en las personas, familias y comunidades que habitan en la ciudad de Bogotá[31].

- Vertimiento: cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado[32].

3. Condiciones generales

En los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS donde se realiza la preparación, servido y distribución de alimentos, el residuo generado por el desperdicio de alimentos se debe manejar implementando las acciones establecidas en el Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA, en todas las unidades operativas sean estas de operación directa o tercerizada, en cumplimiento de lo establecido en los documentos relacionados a continuación:

- Procedimiento Plan Institucional de gestión ambiental de la SDIS. (PCD-GA-001).
- Procedimiento Gestión integral de los residuos sólidos aprovechables en unidades operativas propias y tercerizadas de la SDIS (PCD-GA-003).
- Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos (PLA-GA-003).
- Procedimiento Gestión integral de Aceite Vegetal Usado - AVU y grasas. (PCD-GA-006).
- Plan Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado - AVU y grasas (PLA-GA-005).
- A su vez, la SDIS, aplica los procedimientos Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) y Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), para garantizar la calidad, cantidad e inocuidad, de los alimentos suministrados durante la atención de los participantes de los diferentes servicios sociales; a su vez, estas acciones constituyen las prácticas necesarias para disminuir el desperdicio evitable y no evitable de alimentos.

[27] Secretaría Distrital de Integración Social Instructivo almacenamiento de alimentos
[28] Ibid.
[29] Ibid.
[30] Ibid.
[31] Secretaría Distrital de Integración Social. Resolución 218 de 2023, Por la cual se definen las reglas y principios aplicables a los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, se adoptan los instrumentos de focalización, los criterios de ingreso, priorización, egreso y restricciones, y se dictan otras disposiciones.
[32] Secretaría de Ambiente de Bogotá, Resolución 3957 de 2009, Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.

-
- A continuación, se describen las actividades secuenciales de los procedimientos asociados a la prestación del servicio de alimentos en los servicios sociales:

Tabla 1. Procedimientos asociados a la prestación del servicio de alimentos en los servicios sociales.

- Fuente: Subdirecciones de Nutrición y Abastecimiento – SDIS, 2023

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1.Procedimiento: Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales Etapa 1. Planificación Alimentaria	1. Diseño minuta patrón. Cada servicio social/modalidad debe contar con una minuta patrón de acuerdo con las necesidades y características de la población atendida, con el fin de planificar una alimentación de calidad para los participantes. Es así como desde la Subdirección de Nutrición, contratista/ asociado, elaborará la minuta patrón acorde a el Instructivo Diseño Minuta Patrón INS_PSS_043. 2. Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. Cada servicio social/modalidad debe contar con un ciclo de menús y análisis nutricional del aporte de energía y nutrientes de acuerdo con la población atendida. Previo a la definición de alimentos y preparaciones se debe realizar un listado de las recetas que conforman cada componente. Teniendo en cuenta los siguientes aspectos: • Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. • Características de la alimentación según el grupo de edad, esto, en coherencia con lo establecido en el Instructivo Ciclo de Menús y Análisis del Aporte Nutricional INS-PSS_044. • Disponibilidad de equipos en los servicios sociales/modalidades para hacer las preparaciones. 3. Una vez conformado el ciclo de menús, se debe realizar el análisis del aporte nutricional diario, para garantizar el aporte de nutrientes definido por cada servicio social y de acuerdo con el grupo poblacional atendido. 4. Elaboración Ficha Técnica. Establece las condiciones de calidad de cada alimento, así como, las características mínimas de los equipos y utensilios.	Profesionales en Nutrición, asociación/ contratista
1.Procedimiento: Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales Etapa 2. Entrega de Apoyos Alimentarios en los servicios sociales	1. Preparación de alimentos. 1.1 Pre-alistamiento de alimentos: • Las actividades de preparación como: cálculo de cantidades, selección, descongelación de alimentos, limpieza y desinfección, pelado, corte, desmechado, picado y pesado. • Determinar las cantidades de alimentos a preparar acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social. • Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones. • Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura de este sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a	

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación. • Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana. • Pesado: una vez listos los alimentos se procede a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a que en cada una de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Esta información se registra en el formato de preparación de alimentos FOR-PSS-243, en pesos brutos y netos. 1.2 Preparación según proceso térmico. • Con proceso térmico, los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo con la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía. • Preparación de alimentos sin proceso térmico. Todas las frutas y hortalizas para utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C. • Toma de muestras testigos de alimentos (cuando aplique) Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos ofrecidos en el ciclo de menús. 2. Servido y distribución de alimentos. • En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. • Realizar un alistamiento del menaje para el servido de alimentos. • Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso. • Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón. • Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios. 2.1 Estandarización del servido y distribución. • Se verifica que el proceso de servido y distribución cumpla con las características de calidad, cantidad, presentación y horarios establecidos. • De acuerdo con la minuta patrón se deben servir a los participantes en concordancia con la preparación, porciones y grupo de edad, definidos para cada tiempo de comida, para lo cual se requiere un proceso previo de estandarización de medidas. • La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera, de acuerdo con lo establecido en el Instructivo servido y distribución de alimentos INS-PSS-015: - Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10 % por encima del peso establecido en la minuta patrón. - Los demás grupos de alimentos, máximo el 10 % en peso por debajo o por encima del peso establecido en la minuta patrón. • Finalmente se realiza el proceso de distribución de alimentos preparados a los participantes.	Manipuladores de Alimentos Manipuladores de alimentos

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	3. Seguimiento de la operación del servicio de alimentación. • Se realiza seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) donde se ofrecen apoyos alimentarios para contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. • Esta actividad está a cargo de los profesionales en Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita. • Para las unidades operativas operadas por asociados o contratistas, el acompañamiento es realizado por el profesional en nutrición del operador y el seguimiento por Profesionales en Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita. • Es importante que dentro del servicio de alimentación las áreas se encuentran señalizadas, publicados en lugar visible la minuta patrón, dosificación de desinfectante, avisos alusivos al lavado de manos, prácticas higiénicas y medidas de seguridad. - De igual forma, es necesario verificar, en coherencia con el Instructivo Seguimiento de la operación del servicio de alimentación (INS-PSS-016): - Edificación e instalaciones. - Equipos y utensilios - Personal manipulador - Plan de Saneamiento - Seguimiento de los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.	Profesionales de Nutrición o ingeniería de alimentos asignados a la unidad operativa
2. Procedimiento: Abastecimiento de Alimentos Etapa 1. Planeación	1. Compra de alimentos por asociados/contratistas. Establece el procedimiento paras la compra de alimentos por parte de los operadores, con el fin de garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la atención de los servicios sociales de la SDIS, operados terceros, en concordancia con los alimentos de la minuta patrón de cada servicio social. • Compra directa SDIS. Establece el procedimiento paras la compra de alimentos por parte de la SDIS, con el fin de garantizar el suministro de alimentos perecederos y no perecederos necesarios para la atención de los servicios sociales de la SDIS en concordancia con los alimentos de la minuta patrón de cada servicio social. • Generación de pedidos de alimentos. Hace referencia a las actividades a desarrollar para definir los alimentos y cantidades requeridas en cada pedido de alimentos para la unidad operativa, de acuerdo con la frecuencia de entrega y a la necesidad del servicio social.	Subdirección de Abastecimiento. Responsables de las unidades operativas.
2.Procedimiento: Abastecimiento De Alimentos Etapa 2. Ejecución	1. Recibo de alimentos. Se realiza en cada unidad operativa y permite verificar las características de calidad, cantidad de los alimentos suministrados. 2. Almacenamiento de alimentos. Establece las condiciones para el almacenamiento de alimentos, con el propósito de mantener la calidad e inocuidad de estos durante el periodo que permanezcan en las unidades operativas, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que De manera que se evite la contaminación a través de la implementación de las buenas prácticas de manufactura. 3. Desnaturalización de alimentos.	Manipuladores de Alimentos Profesionales en

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	Este procedimiento se implementa cuando en la unidad operativa se han identificado alimentos no aptos para el consumo, debido a que durante el proceso de almacenamiento o de preparación pudieron ser contaminados biológica, física o químicamente, por situaciones asociadas a una manipulación inadecuada, por deficientes procesos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, alimentos, lavado de manos o situaciones atípicas que, posiblemente generen que el alimento o preparación no cuente con las condiciones organolépticas adecuadas para el consumo humano.	Nutrición, asociación/ contratista en articulación con el responsable del servicio y los manipuladores de Alimentos

Fuente. Subdirección de Nutrición y Subdirección de Abastecimiento – SDIS, 2023

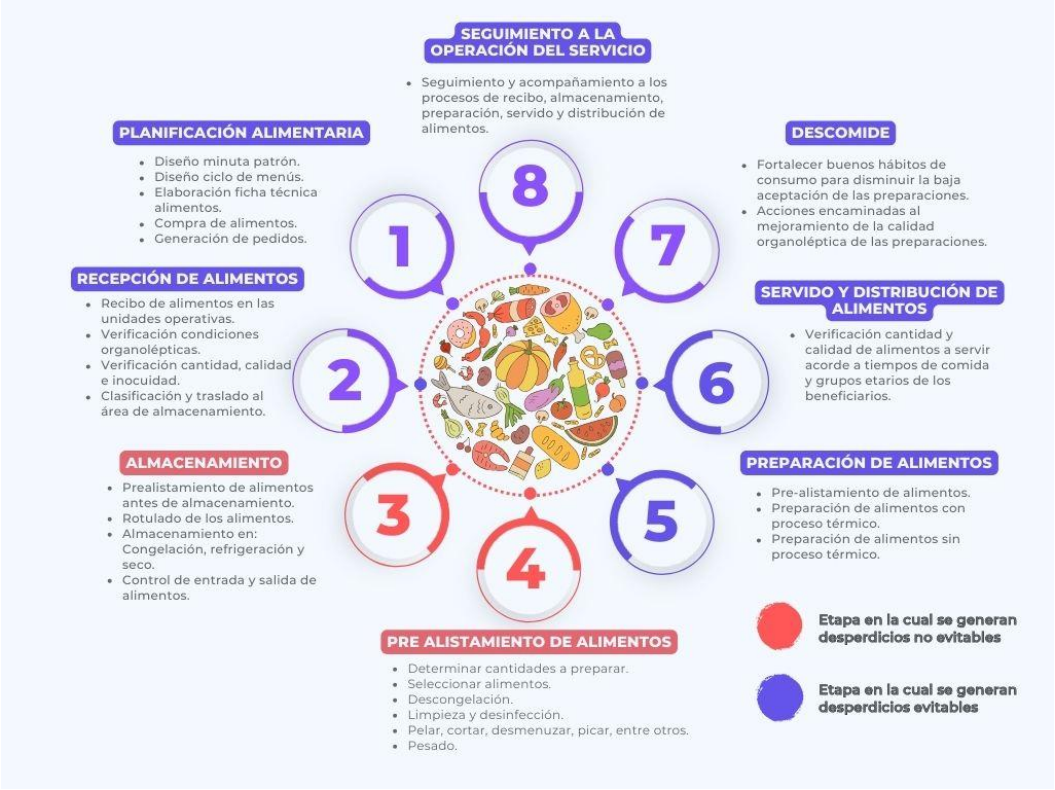
Nota: es fundamental que el responsable del servicio participe en las diferentes etapas, para acompañar la implementación de las acciones establecidas en el servicio de alimentos.

Cabe anotar que, desde las acciones del Equipo de Gestión Ambiental, se brinda la línea técnica en torno al manejo adecuado de los residuos generados en las unidades operativas.
A continuación, se ilustran las etapas de los procedimientos descritos:

De acuerdo con la Imagen 3., los puntos de generación de desperdicios de alimentos no evitables se encuentran en la etapa de almacenamiento, en el procedimiento de pre-alistamiento previo al almacenamiento y pre-alistamiento previo a la cocción. Es importante señalar que los desperdicios generados en esta etapa pueden ser aprovechables, por tal motivo resulta fundamental cuantificarlos, de tal forma que se puedan planificar estrategias para su manejo sostenible.

Durante las etapas de: planificación alimentaria, recepción, preparación, servido, distribución de los alimentos y descomide se producen los desperdicios de alimentos evitables, que a su vez deben ser cuantificados en la operación.

Imagen 3. Etapas de Planificación y Abastecimiento de Alimentos y generación de desperdicios evitables y no evitables.



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023.

3.1 Posibles causas de la generación de desperdicios de alimentos evitables en el servicio de alimentación.

Para tener un acercamiento sobre las etapas en las que se generan desperdicios evitables en el servicio de alimentación e intervenir oportunamente en estos, a continuación, se describen las posibles causas de su generación:

Tabla 2. Posibles causas de la generación de desperdicios evitables de alimentos en los servicios sociales.

ETAPA	POSIBLES CAUSAS DE LOS DESPERDICIOS EVITABLES
Etapa 1. Planificación alimentaria	Deficiencias en la planificación: Las deficiencias se asocian a la compra de alimentos que supera la capacidad de almacenamiento de los equipos como neveras, congeladores y alacenas.
Etapa 2. Recepción de alimentos	Inadecuada aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos (características organolépticas), materias primas y productos por parte del personal manipulador de alimentos.
	Tiempos inadecuados para recepción, pre-alistamiento y almacenamiento de alimentos según su clasificación: perecederos, semi perecederos y no perecederos.
	Falta de sensibilización sobre las prácticas adecuadas de pre-alistamiento, recepción y almacenamiento de alimentos.
Etapa 2. Entrega de Apoyos Alimentarios en los servicios sociales	Daño de producto por pérdida de cadena de frío, daño de producto por contaminación cruzada.
	Inadecuada implementación de las PEPS (primeros en entrar, primeros en salir).
Etapa 5. Preparación de alimentos	Los alimentos no cumplen con las características organolépticas requeridas para las preparaciones.
	Daño de producto por pérdida de cadena de frío, daño de producto por contaminación cruzada.
	Inadecuada implementación de las PEPS (primeros en entrar, primeros en salir), en el almacenamiento de alimentos.
	Daños en alimento por prácticas inadecuadas de preparación (sobre cocción, fermentación de jugos o ensaladas/frutas, pérdida de cadena de frío, entre otros).
	Aplicación inadecuada de los protocolos de higiene, limpieza y desinfección de productos, utensilios de cocina y materias primas.
	Ausencia de control y seguimiento a temperaturas de recepción, almacenamiento y servido de productos de alto riesgo epidemiológico.
	Menaje y utensilios inadecuados que posibilitan el derrame y caída de los alimentos y la falta de estandarización de porciones.
Etapa 6. Servido y distribución de alimentos	Falta de verificación de la cantidad de alimentos servidos de acuerdo con los tiempos de comida y el grupo etario de los participantes.
Etapa 7. Descomide	Baja aceptación de las preparaciones por parte de los participantes del servicio.
Etapa 8. Seguimiento a la operación del servicio	Inadecuada implementación de los programas del Plan de Saneamiento de la unidad operativa (manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección).
	Falta de acompañamiento por parte del responsable del servicio en las distintas etapas del proceso de planificación y abastecimiento de alimentos en el servicio.
Otros	Fluctuaciones de los servicios de energía eléctrica, agua y gas natural (o gas propano).

Fuente: Subdirección de Nutrición, SDIS 2023.

4. Desarrollo del Protocolo

4.1 Acciones para minimizar los desperdicios evitables de alimentos

A continuación, se enuncian las prácticas preventivas para minimizar los desperdicios evitables de

alimentos en los servicios sociales:

Tabla 3. Prácticas para minimizar los desperdicios de alimentos

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
Realizar la planificación alimentaria cumpliendo con la normatividad para cada uno de los servicios.	Subdirección de Nutrición
Realizar la compra de alimentos de acuerdo con las preparaciones y porciones establecidas en la minuta de alimentos establecida para cada servicio.	Subdirección de Abastecimiento
Establecer las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos en el proceso de compra, lo que permite adquirir productos de primera calidad, que cumplan con los criterios definidos en la ficha técnica de cada producto.	
Los proveedores de alimentos deben aplicar los lineamientos, orientaciones y protocolos que fomenten prácticas preventivas como el lavado de manos y el uso adecuado de los elementos de protección personal en cada cambio de acciones del personal que manipula y transporta alimentos.	Proveedores de alimentos
En los procesos de compra de los proveedores deben identificar con precisión los puntos críticos de la cadena de almacenamiento, ensamble y distribución. Este proceso puede llevarse a cabo por el proveedor mediante la aplicación de formatos que contengan los siguientes aspectos que puedan generar un riesgo como: causas biológicas, químicas, bioquímicas, mecánicas, físicas, fisiológicas, microbianas, tecnológicas y logísticas, para realizar las debidas acciones correctivas.	
La SDIS o el tercero, debe planificar la compra de alimentos, cumpliendo con las características de calidad e inocuidad establecidas por la entidad.	Subdirección de Abastecimiento
Aplicar los instructivos protocolos de recibo, almacenamiento y procesamiento de producto, de acuerdo con lo establecido por la SDIS en cada unidad operativa.	Responsable de la unidad operativa
Garantizar que los productos cumplan con los requisitos definidos de calidad e inocuidad en los documentos técnicos.	Proveedores de alimentos
Cualificación continúa, seguimiento y control a los procesos a cargo del personal manipulador de alimentos, en cumplimiento de la normatividad nacional vigente, para mantener la inocuidad alimentaria y optimizar la conservación de los alimentos, de tal forma que se evite el desperdicio de estos en cada una de las etapas de la preparación.	Manipuladoras de alimentos
Cumplir las medidas sanitarias a fin de garantizar que los alimentos sean inocuos.	Operador de servicio de alimentos
Pre-alistar, empacar y rotular alimentos (frutas y verduras) de acuerdo con sus características, garantizando el grado de maduración (vida útil) requerido, manteniendo cadena de frio de los productos que lo requieran.	Responsable de la unidad operativa
Disponer de las condiciones de refrigeración, congelación y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.	Manipuladoras de alimentos
Seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.	Responsable de la unidad operativa
Determinar las cantidades de alimentos que se deben preparar durante el servicio, de acuerdo con las minutas de alimentos definidas para cada grupo etario y servicio social.	Manipuladoras de alimentos
Retirar las partes no comestibles de los alimentos, que no están destinadas a la preparación de estos, garantizando el peso neto requerido (en el caso de las semillas, huesos y tejido graso se consideran desperdicios no evitables, siendo estos residuos no aprovechables).	
Almacenar los alimentos como jugos y ensaladas los cuales requieren cadena de frío.	Manipuladoras de alimentos
Preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús definido, teniendo en cuenta las características propias (organolépticas, temperaturas de seguridad, tiempos de cocción) de cada preparación.	
Socializar el plan de saneamiento de la unidad operativa con el talento humano, especialmente con los de servicio de alimentos y servicios generales.	Profesional de Nutrición, Ingeniería de alimentos o profesional de Enfermería asignado a la unidad operativa

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
Aplicar los programas de manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección) del Plan de Saneamiento de la unidad operativa.	Manipuladoras de alimentos – Servicios Generales
Promover el fortalecimiento y seguimiento por parte del responsable de la unidad operativa.	Responsable de la unidad operativa
Los utensilios para el servido de alimentos deben encontrarse en buen estado, ya que los que no lo están son factores de riesgo para la generación de derrames de alimentos y por consiguiente de desperdicios.	Responsable de la unidad operativa
Realizar el servido de alimentos de acuerdo con los pesos definidos (estandarización de porciones) para cada tiempo de comida, en la minuta patrón de cada grupo etario y posteriormente realizar la distribución de alimentos preparados a los participantes.	Manipuladoras de alimentos
Cuando se evidencia una baja aceptación de las preparaciones y con el fin de evitar el descomide, realizar todas las acciones encaminadas a mejorar la calidad organoléptica de las preparaciones.	
La adecuada presentación y calidad de la alimentación ofrecida incentivan el consumo y disminuye el desperdicio de alimentos.	Manipuladoras de alimentos
Implementar procesos de educación alimentaria y nutricional, buscando la adopción de patrones alimentarios saludables por parte de los participantes de los servicios sociales.	
Solicitar mantenimiento periódico en las instalaciones eléctricas, de gas, y agua.	Responsable de la unidad operativa

Fuente. Subdirección de Nutrición, SDIS 2023

4.2 Manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación.

De acuerdo con la etapa de generación de los desperdicios resultantes del servicio de alimentación, se debe dar un manejo acorde a las características que permiten clasificarlos en residuos orgánicos aprovechables y orgánicos no aprovechables, en concordancia con lo establecido en los documentos descritos en el numeral 3 del presente documento.

4.2.1 Acciones a tener en cuenta para el manejo de los residuos orgánicos aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos al interior de la unidad operativa:

- El responsable de la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos deben conocer el Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos (INS-GA-012), el Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004) y el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos - PAIPAERS. (PLA-GA-003) para conocer con mayor detalle los procedimientos en la gestión de los residuos orgánicos, acción que contribuye significativamente con la sostenibilidad ambiental del servicio.
- El personal que realiza el proceso de manejo de residuos resultantes del desperdicio de alimentos en la unidad operativa (manipulador de alimentos) debe usar los elementos de protección correspondientes.
- El personal que realiza el proceso (manipulador de alimentos) debe revisar que la bolsa en la cual se depositan los desperdicios de alimentos sin procesos de cocción (crudos), se encuentre sin orificios o perforaciones, y que cumpla con el color establecido en el código de colores del PAIPAERS vigente de la SDIS.
- El personal que realiza el proceso (manipulador de alimentos) debe clasificar los desperdicios de alimentos crudos (no apto para el consumo), como cáscaras y envolturas orgánicas (cáscaras, tallos u hojas de: mango, piña, naranja, maracuyá, limón, mora, fresas, melón, tomate, cebolla, brócoli, pepino, acelga, cilantro, papa, yuca, plátano y cascaras de huevos, etc.)[33], en la cantidad necesaria para la implementación de la técnica de aprovechamiento de residuos orgánicos (en caso de que se esté adelantando en la unidad operativa), a fin de disponerlos en la bolsa correspondiente, y que cumpla con el código de colores del PAIPAERS vigente de la SDIS.
- Si la recolección de los residuos orgánicos se utiliza para compostaje cerrado (Bokashi) o lombri-compostaje abierto, el personal que realiza el proceso debe tener en cuenta las condiciones descritas en los apartados “Picado del material seleccionado para aprovechamiento, almacenamiento temporal y

[33]Secretaría Distrital de Integración Social. Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos IN-GA-012.

de transferencia y aprovechamiento y transformación de residuos orgánicos", contenidos en el Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos – (INS-GA-012).

- Los residuos orgánicos restantes, se disponen como residuos orgánicos no aprovechables en bolsa sin orificios o perforaciones; y que cumpla con el color establecido en el código de colores del PAIPAERS de la SDIS.
- El personal que realiza el proceso de recoger, transportar y almacenar residuos en la unidad operativa (servicios generales) traslada la bolsa con residuo orgánico no aprovechable al cuarto de almacenamiento de residuos, según los horarios establecidos en la Ruta Interna de Recolección de Residuos Sólidos - RIRRS de cada unidad operativa.
- El personal que realiza el proceso de limpiar y desinfectar cada área y elementos utilizados (servicios generales), procede según lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- El responsable del servicio o quien se delegue de la unidad operativa debe realizar seguimiento del proceso de aprovechamiento de residuos orgánicos, a partir del diligenciamiento del Formato Seguimiento del proceso de aprovechamiento de residuos orgánicos (FOR-GA-048), cuando genere y utilice material orgánico aprovechable en cualquiera de las técnicas mencionadas.
- El personal que realiza el proceso de
- El Aceite Vegetal Usado - A.V.U. (manipulador de alimentos) debe separar el A.V.U. en recipiente con tapa en concordancia con lo dispuesto en el Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004).
- El responsable del servicio o quien se delegue de la unidad operativa debe realizar el reporte de la generación de los residuos de la unidad operativa (Aprovechales y no aprovechables) de conformidad al PAIPAERS.

Nota: si la unidad operativa hace entrega de los residuos orgánicos aprovechables a una empresa gestora de los mismos, esta debe proveerles periódicamente los certificados del tipo de aprovechamiento que realizó con los residuos entregados.

4.2.2 Acciones para tener en cuenta en la gestión de los residuos orgánicos no aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos al interior de la unidad operativa:

- El personal que realiza el proceso (servicios generales) debe disponer correctamente los residuos posteriores al consumo de los alimentos (descomide) usando los elementos de protección personal correspondientes; para ello, se debe contar con una caneca o contenedor exclusivo, que debe estar rotulado.
- El personal que realiza el proceso (servicios generales) debe revisar que la bolsa, en la que se deposita el descomide, se encuentre sin orificios o perforaciones y conforme al color establecido en el código de colores del PAIPAERS de la SDIS.
- El personal de servicios generales debe retirar los alimentos que no fueron consumidos del menaje, para ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide.
- En el caso de sopas, cremas y alimentos líquidos, se debe utilizar una rejilla, coladera o filtro antes de verterlo en el desagüe de la poceta de aseo, y los restos sólidos resultantes deben ser depositados en su totalidad en la bolsa y contenedor (caneca) exclusivo para el descomide.
- El personal encargado de recoger, transportar y almacenar residuos en la unidad operativa (servicios generales) traslada la bolsa con residuo orgánico no aprovechable al cuarto de almacenamiento de residuos, según los horarios establecidos en la Ruta Interna de Recolección de Residuos Sólidos de cada unidad operativa.
- El personal encargado de la limpieza y desinfección de cada área y de los elementos utilizados (servicios generales) desarrolla estas actividades de aseo, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- El responsable del servicio o quien se delegue debe registrar y verificar diariamente el correcto diligenciamiento del Formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803), para lo cual se requiere contar con el peso diario de las bolsas correspondientes a los desperdicios generados en los momentos de prealistamiento para el almacenamiento, prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de las características organolépticas, antes de unirlo con la totalidad de residuos generados en la unidad operativa.

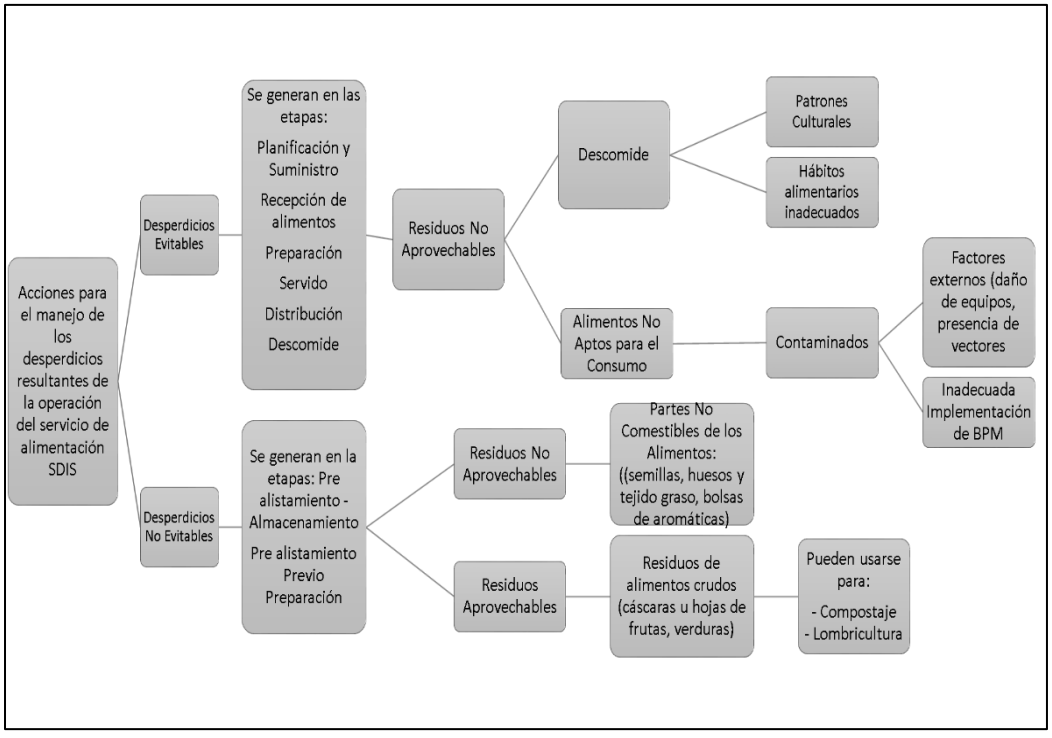
- El responsable del servicio o quien se delegue debe recolectar la información del peso de las bolsas blancas y/o verdes con los residuos aprovechables y bolsas negras con la totalidad de los residuos no aprovechables, sin discriminar el tipo de contenedor, la cual es entregada a la empresa de aseo (se incluyen los residuos depositados en los contenedores de los puntos ecológicos, baños, sala amiga, pañales, cocina y descomide), y al recuperador de oficio, de conformidad a los formatos establecidos en el PAIPAERS.

En la gestión de los residuos orgánicos no aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos, se debe tener en cuenta:

- Los residuos de semillas: no se recomienda el uso de este tipo de residuos orgánicos ya que las semillas pueden perdurar en el compost y germinar en lugares no deseados, estas pueden ser: las semillas de tomate o de frutas, restos del licuado de frutas, entre otras.
- Restos de alimentos acumulados en el piso: deben recogerse con un paño húmedo o toalla absorbente húmeda, más no con escoba y recogedor, para evitar que las grasas se extiendan y vertimientos con grasas e incidentes o accidentes por caída.

4.2.3 Descripción gráfica de los procesos a implementar para el manejo residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación de la SDIS.

Imagen 4. Acciones para el manejo de residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación de la SDIS.



Fuente: Dirección de Nutrición y Abastecimiento, SDIS 2023.

4.2.4 Reporte de la gestión de los residuos orgánicos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación de la SDIS.

La orientación para la gestión realizada con los residuos orgánicos aprovechables y no aprovechables resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación, debe adelantarse a partir de lo establecido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PAIPAERS-SDIS vigente.

Así continuación, se relaciona el proceso de diligenciamiento del Formato para el control y medición de los desperdicios de alimentos

- El responsable del servicio o quien se delegue debe diligenciar el Formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803).
- Así mismo el responsable del servicio o quien se delegue debe realizar el reporte en línea en los primeros 5 días de los meses que corresponden con el corte del trimestre (abril, julio, octubre, enero), el reporte debe dar cuenta del consolidado trimestral de conformidad a las instrucciones establecidas por la Subdirección de Nutrición.

Acciones para realizar la cuantificación de los desperdicios en la unidad operativa

Medición directa de desperdicios generados en el prealistamiento para el almacenamiento (aplica para el día o los días de recibo de alimentos):

- El personal de servicios generales debe disponer de un contenedor limpio, sin restos de residuos para este proceso.
- En este contenedor se depositan los desperdicios resultantes después de llevar a cabo todos los procedimientos previos al alistamiento de los alimentos, aplicados a la materia prima, que incluyen: recepción, clasificación y separación, limpieza, desinfección y almacenamiento. (Ejemplo: alistamiento fruta, raíces para congelación, porcionado de proteínas, etc.)
- Al finalizar el prealistamiento de los alimentos para su almacenamiento, el responsable del servicio o quien se delegue realiza el pesaje de la bolsa y registro del dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

Medición directa de desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas (aplica para todos los días de operación):

- El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca de la cocina, allí se depositan los desperdicios después de llevar a cabo los procesos de alistamiento para la preparación, que incluyen pelado, porcionado, desmenuzado, picado, entre otras técnicas, y generan cáscaras, recortes de verduras, frutas, tubérculos, raíces, así como gordos y pellejos de cárnicos, semillas y cáscaras de huevo. Asimismo, en el mismo contenedor se ponen los desperdicios de alimentos resultantes durante el proceso de preparación, aquí se incluyen aquellos residuos de preparaciones que no superaron las pruebas organolépticas y serán desechadas, al igual que los sobrantes de ollas, marmitas, hornos, etc, de cada tiempo de comida que ofrece el servicio.
- Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

Medición directa de desperdicios generados en el consumo (descomide):

- El personal de servicios generales dispone del contenedor o caneca exclusivo para el descomide en el área de comedor.
- En este contenedor se disponen los residuos generados por los beneficiarios luego del consumo (restos de comida que quedan en las bandejas).
- Al final de la operación del servicio, el responsable de la unidad o quien se delegue, realiza el pesaje de esta bolsa y registra el dato en el Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803).

4.3 Responsabilidades

Con el propósito de lograr la implementación del presente protocolo, a continuación, se definen las responsabilidades de los diferentes actores relacionados con el manejo adecuado y prevención del desperdicio de alimentos en los servicios sociales de la SDIS que realizan preparación y suministro de alimentos:

Tabla 4. Responsabilidades de los diferentes actores relacionados con el manejo adecuado y prevención del desperdicio de alimentos.

Responsable del servicio en la unidad operativa
• Realizar acompañamiento y seguimiento a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos. • Verificación de la disposición final de los desperdicios de alimentos: generados previos a la cocción (residuos aprovechables) y generados posterior al proceso de cocción y del descomide (residuos no aprovechables). • Programar acciones de sensibilización relacionadas con la promoción de las buenas prácticas para la disminución de desperdicios de alimentos en articulación con el profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Enfermería (en los casos que aplique), dirigido al talento humano y participantes de la unidad operativa asignada. • Verificar diariamente y registrar, el correcto pesaje del desperdicio de alimentos y diligenciamiento del Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803). • Enviar el Reporte Consolidado solicitado trimestralmente por la subdirección de Nutrición, en el cual se reporta la consolidación de la información registrada en el Formato Control de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803). • Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos en la unidad operativa asignada en articulación con el profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Enfermería. Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la cantidad de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Profesional en nutrición y dietética, ingeniería de alimentos o enfermería (en los casos que aplique)
• Realizar acompañamiento técnico y sensibilización al talento humano de la unidad operativa relacionado con la implementación de este protocolo. • Realizar acompañamiento y seguimiento a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos, durante la visita a la unidad operativa. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos en la unidad operativa, en articulación con el responsable de la unidad operativa. • Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la generación de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Manipuladores de alimentos
• Implementar los procesos y procedimientos asociados al funcionamiento del servicio de alimentación, en las acciones que correspondan. • Implementar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en las acciones que correspondan. • Implementar el protocolo de Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos generados en la etapa del pre-alistamiento y preparación de alimentos. • Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
Personal de servicios generales
• Implementar el protocolo para la Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación, en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos (aprovechables y no aprovechables) • Realizar el pesaje de los desperdicios de alimentos aprovechables, no aprovechables y del descomide. • Informar diariamente al responsable del servicio la cantidad de residuos orgánicos aprovechables, no aprovechables y descomide de alimentos. • Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Fuente: Subdirección de Nutrición, SDIS 2023

4.4 Seguimiento y Control

- Subdirecciones Locales para Integración Social.
- Responsables de servicio de las unidades operativas.
- Profesional asignado a las unidades operativas (Nutrición y Dietética).

5. Administración del protocolo

Subdirección de Nutrición.