Item 1 SGA

CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PLAN DE SANEAMIENTO	
	PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	Fecha: FEBRERO 2020

AREA	RESIDUOS GENERADOS	DESCRIPCION	DISPOSICION FINAL	FRECUENCIA	
				INTERNA	EXTERNA
Producción (ALIMENTOS COCINA)	Residuos de alimentos no apto para el consumo	Residuos de alimentos que no pueden ser consumidos como: sobras, huesos, aceites etc.	EMAS	Diario	
	Plástico y papel	Residuos generados en la operación de los productos (empaque defectuoso), empaques de materia prima e insumos.		Diario	
	Residuos inorgánicos	Todo residuo generado en la operación por maquinaria, productos de la limpieza o remoción de maquinaria etc.		Diario	
Zona social	Plástico, papel y residuos inorgánicos	Residuos de alimentos que no pueden ser consumidos como: sobras de comida, servilletas, papel engrasado, recipientes desechables.		Diario	
Baños	Residuos no aprovechables	Residuos generados por la actividad de dicha área como: toallas desechables, papel higiénico, etc.		Diario	
Desechos líquidos	Desechos no apto para el consumo humano	Residuos generados por fritura de alimentos	Empresa recolectora de grasas (reciclemos más)	Semanal	

Anexo. Tabla de tipos de residuos

TIPO DE MATERIAL	COLOR	MATERIALES A DISPONER
Reciclables	Gris o café	Papel y cartón limpio y seco, no debe estar arrugado, no se debe depositar allí papel aluminio, papel cartón, papel térmico (como el del fax), papel higiénico. Servilletas, pañuelos y desechables.
	Blanco	Botellas, envases y frascos no retornables. No se considera vidrio reciclable los bombillos o espejos rotos.
	Azul	Material limpio y seco, envases de bebidas no retornables inservibles, vasos desechables, bolsas plásticas, no se debe depositar allí las envolturas de mecato.
Ordinarios No reciclables inertes	Verde	Papel y cartón sucio, icopor, papel aluminio, papel carbón, papel de seguridad, papel celofán, papel higiénico, toallas sanitarias, restos de comida.

CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	PLAN DE SANEAMIENTO	
	PROGRAMA DE MANEJO DE DESECHOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	Fecha: FEBRERO 2020

Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos

1. Objetivo: Garantizar un adecuado de basuras que prevenga la contaminación de las materias primas, producto en proceso y producto terminado.

2. Alcance: El programa de manejo de desechos sólidos abarca las siguientes zonas de establecimiento: entrada, zona social, batería de baños, almacenamiento de materia prima y zona de producción (cocina)

Procedimientos:

1. **CLASIFICACIÓN:**

En el establecimiento **CAFETERIA – COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA.** Los residuos se clasifican de la siguiente manera:

Ordinarios: aquellos residuos generados en el desempeño de las actividades.

2. **DISPOSICIÓN:** la organización de las basuras en el establecimiento se realiza de la siguiente manera:

- ✓ **Área de residuos:** se encuentra en la parte exterior del establecimiento, retirado del área de producción para evitar riesgos de contaminación.
- ✓ **Zona social:** los restos de comida de los empleados son depositados en la caneca de esta área.
- ✓ **Baño:** cesta para residuos no aprovechables, ubicado en la batería de baño.
- ✓ **Producción (zona de producción de alimentos):** se debe encontrar 1 cesta para residuos ordinarios, generados en el desempeño de dicha actividad. Además de los restos de los comensales.

CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FATIMA 	PLAN DE SANEAMIENTO	
	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA	Fecha: FEBRERO 2020

Nota: EL agua producida y distribuida en la ciudad de Manizales cumple con los requerimientos exigidos de calidad del agua a nivel nacional (resolución 2115/07) calificándose como agua apta para el consumo humano.

Algunas líneas de acción que presenta Aguas de Manizales para el plan de contingencia.

- **Línea de acción 1:** Mejoramiento de la calidad del agua en cuanto a parámetros fisicoquímicos.
- **Línea de acción 2:** Acciones para reducir la amenaza por contaminantes originados por fenómenos naturales y socio naturales.
- **Línea de acción 3:** Desarrollar acciones correctivas y/o preventivas que conlleven a reducir la vulnerabilidad.