
	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-MA-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>MANUAL SANEAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>1 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>




## MANUAL DE SANEAMIENTO BASICO


	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-MA-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>MANUAL SANEAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>2 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

## TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO .....	4
1.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS .....	4
2. ALCANCE.....	4
3. CONDICIONES GENERALES .....	4
4. DEFINICIONES.....	8
5. NORMATIVIDAD.....	11
6. CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA FISICAS ADECUADAS DE LAS COCINETAS Y COCINAS DE LAS SEDES ADMINISTRATIVAS, UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL Y COMEDORES COMUNITARIOS.....	13
6.1. PISOS PAREDES Y DRENAJES.....	13
6.2. TECHOS.....	13
6.3. VENTANAS Y VENTILACION.....	13
6.4. PUERTAS .....	14
7. PLAN DE SANEAMIENTO .....	14
7.1. LIMPIEZA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN .....	14
7.1.1. HABITOS HIGIENICOS .....	14
7.1.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL, COMEDORES, SEDES ADMINISTRATIVAS.....	14
7.1.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN. ....	15
7.1.4. LIMPIEZA SUPERFICIAL Y MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA.....	15
7.1.5. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE .....	15
7.1.6. LIMPIEZA Y SANEAMIENTO DE POZOS SEPTICOS.....	16
7.1.6.1. METODOLOGÍA DE LIMPIEZA.....	17
7.1.6.2. FRECUENCIA DE LIMPIEZA .....	19
7.2. MANEJO DE RESIDUOS: .....	19
7.3. CONTROL DE PLAGAS .....	22
7.3.1. CONTROL DE ROEDORES.....	22
7.3.1.1 CONTROL FÍSICO DE ROEDORES; .....	23
7.3.1.1.1. BANDAS PEGANTES: .....	23
7.3.1.1.2. ULTRASONIDO:.....	23
7.3.1.1.3. JAULAS: .....	23
Son dispositivos elaborados con alambre firme de diferentes dimensiones que cuentan con un sistema de activación para la captura de roedores vivos. Generalmente se ceban con un alimento o producto que los atrae a su interior. Es también un método de fácil uso y no toxico. Pero deben tomarse precauciones con los animales capturados. ....	
7.3.1.1.4. TRAMPA DE CAPTURA:.....	23
7.3.1.2. CONTROL CULTURAL DE ROEDORES:.....	23
7.3.1.3. CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES .....	24
7.3.2. CONTROL DE INSECTOS.....	24
7.3.2.1. CONTROL FÍSICO DE INSECTOS .....	24

	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-MA-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>MANUAL SANEAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>3 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

7.3.2.2.	CONTROL CULTURAL DE INSECTOS .....	24
7.3.2.2.3.	CONTROL QUIMICO DE INSECTOS: .....	25
7.3.2.2.3.1.	INSECTICIDAS, EMULSIONES Y SUSPENSIONES LÍQUIDAS .....	26
7.3.2.2.3.2.	POLVOS MOJABLES .....	26
7.3.2.2.3.3.	GEL INSECTICIDA .....	26
7.4.	CONDICIONES DE CALIDAD DE AGUA POTABLE, RESIDUAL Y PISCINAS EN EL IDIPRON. ....	27
7.4.1.	CONDICIONES DE CALIDAD DE AGUA POTABLE: .....	27
7.4.2.	CONDICIONES DE CALIDAD DE AGUA RESIDUAL .....	30
8.	CONTROL DE CAMBIOS .....	33
9.	REVISIÓN Y APROBACIÓN .....	35

	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>4 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

## 1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos que permita planificar y efectuar los programas los programas (Limpieza y Desinfección, Manejo Integral de Plagas, Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Gestión Integral de los Residuos) en las Sedes Administrativas, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios. Cumpliendo con los parámetros y directrices establecidos por las autoridades sanitarias y normatividad vigente.

### 1.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS


- Establecer los lineamientos de Limpieza y desinfección para las plantas físicas, los equipos de menaje y demás elementos de las zonas de servicio de alimentos y enfermerías.
- Establecer el proceso del programa Manejo Integral de Plagas, describiendo los servicios de fumigación y control de plagas realizados en el Instituto.
- Establecer los procedimientos del programa de Abastecimiento y suministro de Agua Potable con la descripción de los procesos de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento, para asegurar la calidad e inocuidad del agua.
- Identificar el procedimiento del Programa de Gestión Integral de los residuos, contenida en el Manual de Gestión Integral de los residuos del IDIPRON.
- Establecer los procedimientos de limpieza y mantenimiento de los pozos sépticos existente en la Unidades de Protección Integral ubicadas en la ruralidad.

## 2. ALCANCE

El Manual de Saneamiento Básico es una herramienta para la implementación de buenas prácticas de gestión de los protocolos de limpieza y desinfección, Manejo Integral de Plagas, Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Gestión Integral de los Residuos), estos lineamientos deben ser adoptados e implementados por los funcionarios y contratistas que intervienen en las labores de limpieza, mantenimiento locativo y manejo de toda la cadena alimentaria en las Sedes Administrativas, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios.

## 3. CONDICIONES GENERALES

El Manual de Saneamiento Básico establece principalmente el manejo de los recursos básicos, en especial el agua y con gran énfasis a este, los programas de saneamiento, que se enfocan en lograr condiciones de higiene permanente de las instalaciones donde se encuentran las personas, esto con el fin de establecer parámetros de calidad del medio donde se convive y a la vez general bienestar y salud. Con base a esto el IDIPRON, toma las bases para dar cumplimiento de estos dos (2) temas y enfocarse en mantener dentro de sus sedes, prácticas óptimas de cuidado y manejo de las condiciones de limpieza de los espacios.


	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	5 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

A partir de la identificación de aspectos e impactos ambientales generados por las actividades que desarrolla Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud, consignados en el formato Identificación evaluación y control de aspectos e impactos ambientales **MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN, EVALUACION Y CONTROL DE ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES A-GAM-FT-025**. Se determino que los comportamientos frente a actividades como la limpieza y desinfección pueden generar afectaciones positivas y negativas, que de manera directa perturban las condiciones del entorno y de forma proporcional del medio ambiente.

Por lo anterior, la entidad ha establecido los lineamientos para realizar (Limpieza, Desinfección, Manejo Integral de Plagas, Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Gestión Integral de los Residuos), que tiene como objetivo establecer, implementar, prevenir y mantener las actividades o acciones necesarias, que permitan realizar el manejo integral adecuado de las condiciones sanitarias de las Sedes Administrativas, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios que se encuentra bajo la responsabilidad de IDIPRON.


Los siguientes documentos se deben consultar o diligenciar para realizar adecuada identificación y control de las condiciones sanitarias de las Sedes Administrativas, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios que se encuentren bajo la responsabilidad de IDIPRON:

- **A-GAM-MA-002 MANUAL DE GESTION DE RESIDUOS:** Este documento establece los lineamientos necesarios para identificar, segregar, cuantificar, aprovechar y gestionar la disposición final de las diferentes corrientes de residuos que se generan por las actividades administrativas y misionales del IDIPRON
- **A-GAM-MA-003 MANUAL DE OPERACIONES DEL PROCESO DE GESTION AMBIENTAL:** Este documento establece las funciones, responsabilidades, acciones, actividades, reportes y procedimientos que el proceso de gestión ambiental debe desarrollar y atender para prevenir y/o mitigar los impactos ambientales generados por el desarrollo de las actividades misionales y administrativas en el IDIPRON, así como dar cumplimiento al marco normativo ambiental, políticas públicas ambientales distritales, nacionales y normas técnicas internacionales como la ISO 14001 en su versión vigente
- **A-GAM-IN-001 MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL** es el centro de comunicación y atención de los servicios ambientales, mediante el cual los referentes y/o responsables ambientales, solicitan los servicios de limpieza de áreas que se requieren en las Sedes Administrativas, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios del IDIPRON y el personal técnico del proceso de gestión ambiental gestionan la logística necesaria para la atención de los mismos.
- **M-PSS-IN-012 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL, COMEDORES, SEDES ADMINISTRATIVAS ENFERMERIAS CONSULTORIOS DE ODONTOLOGÍA, MEDICINA ALTERNATIVA, SALAS AMIGAS Y/O MIXTAS:** Este documento establece los protocolos de limpieza y desinfección que se deben ejecutar en las Unidades de Protección Integral UPI y sedes

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	6 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

administrativas del IDIPRON, con el objeto de proporcionar condiciones de orden y limpieza, garantizando ambientes seguros para los NNAJ (Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes), funcionarios y contratistas de la Entidad.

- **M-PSS-IN-013: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:** Este documento establece los protocolos de Limpieza y desinfección que se deben aplicar en los Servicios de alimentación del IDIPRON con el objetivo de asegurar condiciones higiénicas sanitarias de las áreas, superficies de contacto, elementos de trabajo, dotación del personal manipulador de alimentos, entre otras
- **M-DAL-DI-049: LAVADO DE MANOS:** Este documento adopta el procedimiento definido por la Organización Mundial de la Salud con el fin de implementar pautas precisas para el correcto lavado de manos con el fin de disminuir el riesgo de contraer y propagar enfermedades que afectan el organismo de los NNAJ y colaboradores que pertenecen a IDIPRON
- **A-GAM-IN-004 LIMPIEZA SUPERFICIAL Y MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA:** Este documento contienen las actividades necesarias para reducir los riesgos de contaminación del recurso hídrico proveniente de los procesos de alimentación mediante constante limpieza y mantenimiento a las trampas de grasa, instaladas en las cocinas de las unidades de protección integral del instituto y comedores comunitarios que el IDIPRON tiene bajo su responsabilidad.
- **A-GAM-IN-005 CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIÓN:** Este documento contienen las actividades a realizar para prevenir, controlar y mitigar la aparición de plagas en las sedes administrativas, las unidades de protección integral del instituto y comedores comunitarios que el IDIPRON tiene bajo su responsabilidad.
- **A-GAM-IN-006 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA:** Este documento contiene las actividades a ejecutar para realizar limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable en las sedes administrativas, las unidades de protección integral del instituto y comedores comunitarios que el IDIPRON tiene bajo su responsabilidad.
- **A-GAM-IN-007 CONTROL DE CALIDAD FISICA Y QUIMICA DEL AGUA DE PISCINAS:** Este documento contiene las actividades a ejecutar para control de la calidad física, química y microbiológica del agua de las piscinas en las unidades de protección, mediante toma de muestras y análisis de parámetros periódicamente establecidos por la normatividad vigente a fin de evitar afectaciones en la salud de los usuarios.
- **A-GAM-IN-008 CARACTERIZACION DE AGUA POTABLE:** Este documento contiene las actividades a realiza para el correcto desarrollo de toma de muestras,

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	7 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

caracterización y análisis fisicoquímico y microbiológico de agua potable en las sedes administrativas, las unidades de protección integral del instituto y comedores comunitarios que el IDIPRON tiene bajo su responsabilidad.

Los referentes, responsables ambientales y operarios de cocina serán responsables de:


- Radicar oportunamente las solicitudes de limpieza de áreas de acuerdo con los tiempos y requisitos establecidos en el **A-GAM-IN-001 MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL**. Así como garantizar la entrada de los diferentes proveedores de servicio a las sedes administrativas, unidades de protección integral y comedores comunitarios en las fechas establecidas.
- Implementar los lineamientos y directrices para la correcta Limpieza, Desinfección, Manejo Integral de Plagas, Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Gestión Integral de los Residuos, que se generan en las sedes administrativas y/o Unidades de Protección Integral del IDIPRON.
- Mantener la documentación disponible en las unidades relacionada con la Limpieza, Desinfección, Manejo Integral de Plagas, Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Gestión Integral de los Residuos.
- Solicitar al proceso de mantenimiento de bienes las adecuaciones e intervenciones locativas necesarias para garantizar las condiciones sanitarias adecuadas y establecidas en la Resolución 2674 del 2013

El personal técnico que conforma el proceso de Gestión de Adecuación y Mantenimiento de Bienes será responsable de:

- Gestionar los recursos y mantener vigentes los contratos y en operación para realizar las adecuaciones e intervenciones locativas para garantizar las condiciones sanitarias adecuadas y establecidas en la Resolución 2674 del 2013.

El personal técnico que conforma el proceso de Gestión Ambiental será responsable de:

- Gestionar los recursos y mantener los contratos y/o acuerdos de corresponsabilidad vigentes y en operación para realizar la limpieza, desinfección, manejo integral de plagas, Gestión Integral de los Residuos.
- Atender oportunamente las solicitudes limpieza de áreas de acuerdo con los tiempos y requisitos establecidos en el **A-GAM-IN-001 MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL**.
- Establecer los lineamientos y directrices para la correcta limpieza, desinfección de tanques de almacenamiento de agua, trampas de grasa, pozos sépticos, manejo integral de plagas, Gestión Integral de los Residuos las sedes administrativas y/o Unidades de Protección Integral del IDIPRON.
- Realizar los procesos de formación y capacitación para la correcta limpieza, desinfección de tanques de almacenamiento de agua, trampas de grasa, pozos sépticos, manejo integral de plagas, Gestión Integral de los Residuos a los funcionarios y contratistas que se encuentre en

	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>8 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

cada una de las sedes administrativas, unidades de protección integral y comedores comunitarios.


El personal técnico que conforma los procesos de prestación de los Servicios Sociales en el marco del Modelo Pedagógico Institucional y Diseño y Adopción de Lineamientos para la Prestación de los Servicios Sociales en el Marco del Modelo Pedagógico Institucional será responsable de:

- Establecer los lineamientos y directrices para la correcta limpieza y desinfección unidades de protección integral, comedores, sedes administrativas, enfermerías, consultorios de odontología, medicina alternativa, salas amigas y/o mixtas.
- Establecer los lineamientos y directrices para la correcta limpieza y desinfección servicios de alimentación.
- Realizar los procesos de formación y capacitación para la correcta limpieza y desinfección unidades de protección integral, comedores, sedes administrativas enfermerías, consultorios de odontología, medicina alternativa, salas amigas y/o mixtas a los funcionarios y contratistas.
- Realizar los procesos de formación y capacitación para la correcta limpieza y desinfección servicios de alimentación a los funcionarios y contratistas.


#### 4. DEFINICIONES

<b>TÉRMINO</b>	<b>DEFINICIÓN</b>
<b>Agentes desinfectantes</b>	Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos (2) tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuentan: la soda, el hipoclorito, yodo etc.
<b>Alimento</b>	Sustancia (sólida o líquida) normalmente ingerida por los seres vivos para satisfacer el apetito, las funciones fisiológicas, regular el metabolismo y mantener la temperatura corporal
<b>Alimento contaminado</b>	Alimento que 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.
<b>Ambiente</b>	Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
<b>Autoridad sanitaria competente</b>	Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.




	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>9 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

<b>Agua potable</b>	Es aquella que cumplen con las características físicas, químicas, microbiológicas y de calidad estipuladas por la autoridad ambiental máxima el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, para el consumo humano.
<b>Aprovechamiento</b>	Proceso mediante el manejo integral de residuos se recuperan materiales de estos y se reincorporan para ser utilizados en otros productos de forma eficiente. Este se da por medio de la reutilización, reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos
<b>Aspecto ambiental</b>	Elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que interactúa o puede interactuar con el medio ambiente. (ISO 14001 2015)
<b>Bactericida</b>	Agente químico que mata o inhibe el crecimiento microbiológico.
<b>Buenas prácticas de manufactura</b>	Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción
<b>Caracterización de los residuos</b>	Determinación de las características cualitativas y cuantitativas de los residuos, identificando sus contenidos y propiedades
<b>Certificado de inspección sanitaria</b>	Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.
<b>Contaminación</b>	es la presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos, o cualquier otra cosa que haga el alimento inadecuado para ser consumido por las personas
<b>Contaminación cruzada</b>	Contaminación producida cuando un proceso o producto y/o materia prima puede ser contaminante de otro proceso, producto y/o materia prima.
<b>Desinfección</b>	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 substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento
<b>Desinfectante</b>	Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellos.

	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>10 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>


<b>Detergente</b>	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.
<b>Diseño sanitario</b>	Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos
<b>Disposición final de residuos</b>	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
<b>Enjuague</b>	Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.
<b>Equipo</b>	Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.
<b>Gestión integral de residuos</b>	Son los lineamientos establecidos para reducir, minimizar y mitigar los impactos negativos al ambiente ocasionados por la generación e inadecuada disposición de residuos en cada uno de los procesos que se llevan a cabo en las diferentes actividades laborales, industriales y/o domésticas de cada ser humano. Con el objetivo de disminuir los impactos negativos al ambiente y a la salud humana.
<b>Hábitos higiénicos</b>	Son aquellos que tienen por objeto evitar la contaminación y transmisión de gérmenes patógenos a los alimentos, basándose en: Los hábitos de higiene personal y las acciones aplicadas al trabajo.
<b>Higiene de los alimentos</b>	Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
<b>Impacto ambiental</b>	Cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado de un proceso de una organización. (ISO 14001 2015)
<b>Inocuidad</b>	Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
<b>Inspección sanitaria</b>	Examen practicado a personas, animales o cosas con el fin de identificar sus condiciones sanitarias mediante el reconocimiento o constatación de enfermedades o de la presencia de gérmenes o sustancias nocivas para la salud humana o animal, así como para comprobar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias. (Decreto 2257 de 1986).

	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>11 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>


<b>Limpieza</b>	Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
<b>Manipulador de alimentos</b>	Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
<b>Materia prima</b>	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
<b>Superficie de contacto con los alimentos</b>	Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante el procesamiento y manejo normal del producto; incluyendo utensilios, equipos, manos del personal y envases.
<b>Proliferación de plagas</b>	Las plagas representan una gran amenaza a la inocuidad del alimento, es por esto por lo que deben ser controladas las condiciones de anidamiento para reducir las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales y equipos por mediante la prevención y educación sanitaria.
<b>Punto ecológico</b>	Zona especial claramente demarcada y señalizada compuesta por tres recipientes cuyo tamaño será de libre determinación acorde al espacio del establecimiento. Para disponer residuos aprovechables, orgánicos aprovechables y no aprovechables.
<b>Red de distribución</b>	Conjunto de estructuras como tuberías, accesorios y uniones que transportan el agua desde la fuente de alimentación hasta los puntos de suministro
<b>Solución</b>	Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.
<b>Trampa de grasas</b>	Son tanques pequeños de flotación donde la grasa sale a la superficie, y es retenida mientras el agua aclarada sale por una descarga inferior. No lleva partes mecánicas y el diseño es parecido al de un tanque séptico. Recibe nombres específicos según al tipo de material flotante que vaya a removerse (RAS 2000)
<b>Vertimiento</b>	Toda sustancia contenida en un medio líquido que por su composición genera contaminación al ser descargada en los cuerpos de agua directamente o a través del sistema de alcantarillado

## 5. NORMATIVIDAD

<b>Tipo de Normatividad</b>	<b>No. Normatividad</b>	<b>Fecha de Expedición</b>	<b>Título de la Normatividad</b>
Ley	9	24/01/1979	Por la cual se dictan Medidas Sanitarias

	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>12 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

Decreto	3075	23/12/1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones
Decreto	1575	09/05/2007	Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto	2171	10/06/2009	Por medio del cual se señalan medidas aplicables a las piscinas y estructuras similares de uso colectivo y de propiedad privada uninhabitable y se dictan otras disposiciones.
Resolución	2190	04/10/1991	Por la cual se reglamentan las condiciones para transporte de agua en carrotanque, lavado y desinfección de tanques de almacenamiento domiciliario y Empresas que realizan la actividad de lavado y desinfección de tanques domiciliarios
Resolución	2115	22/06/2007	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	3957	19/06/2009	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
Resolución	1618	07/05/2010	Por la cual se reglamenta parcialmente el Decreto 2171 de 2009
Resolución	2674	22/07/2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución	631	17/03/2015	Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	13 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

			puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones
--	--	--	---

## 6. CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA FISICAS ADECUADAS DE LAS COCINETAS Y COCINAS DE LAS SEDES ADMINISTRATIVAS, UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL Y COMEDORES COMUNITARIOS.

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud, en cumplimiento del artículo 6 y 7 de la Resolución 2674 del 2013, deberá implementar y mantener los siguientes requisitos de infraestructura físicas en las cocinetas y cocinas de las sedes administrativas, unidades de protección integral y comedores comunitarios, con el fin de permitir las condiciones adecuadas de manipulación y preparación de alimentos:

### 6.1. PISOS PAREDES Y DRENAJES.


- Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas.
- Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos.
- Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.
- Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.

### 6.2. TECHOS.

- Sin cortes, ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, lo que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento.
- En caso de contar con falsos techos, estos deben ser contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación

### 6.3. VENTANAS Y VENTILACION

- Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor, con el fin de conservar los alimentos almacenados.
- Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	14 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

#### 6.4. PUERTAS

- Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.

#### 6.5. ILUMINACION

- La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.

### 7. PLAN DE SANEAMIENTO

En atención a los lineamientos establecidos en el artículo 26 de la Resolución 2674 del 2013, El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud, desarrolla y establece las siguientes directrices para realizar Limpieza, Desinfección, Manejo Integral de Plagas, Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Gestión Integral de los Residuos:

#### 7.1. LIMPIEZA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud desarrolla actividades en temas de direccionamiento estratégico y administrativo, formación, capacitación, revisión médica, rehabilitación y los servicios de suministro de alimentos, que genera la necesidad de contar con una infraestructura física robusta que garantice las condiciones sanitarias aptas para la prestación de todos los anteriores servicios. Por lo cual ha establecido los siguientes lineamientos para la limpieza y desinfección:


##### 7.1.1. HABITOS HIGIENICOS

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud adopta el procedimiento definido por la Organización Mundial de la Salud con el fin de implementar pautas precisas para el correcto lavado de manos con el fin de disminuir el riesgo de contraer y propagar enfermedades que afectan el organismo de los NNAJ. Estas pautas están inscritas en el documento interno **M-DAL-DI-049 MANUAL LAVADO DE MANOS**, el cual tienen como objetivo prevenir la contaminación a la salud humana y la inocuidad de alimentos que son manipulados en las sedes administrativas, Unidades de Protección Integral UPI y comedores comunitarios.

##### 7.1.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL, COMEDORES, SEDES ADMINISTRATIVAS.

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud para garantizar las condiciones óptimas sanitarias ha establecido los protocolos de limpieza y desinfección que se deben ejecutar en las Unidades de Protección Integral UPI y sedes administrativas del IDIPRON. Estos protocolos se encuentran inscritos en el instructivo **M-PSS-IN-012 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL, COMEDORES, SEDES ADMINISTRATIVAS ENFERMERIAS CONSULTORIOS DE ODONTOLOGÍA, MEDICINA ALTERNATIVA, SALAS AMIGAS Y/O MIXTAS**. En este documento se encuentra de manera detallada los



	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	15 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

responsables, la periodicidad, los registros, los químicos, utensilios y herramientas que se requieren para proporcionar condiciones de orden y limpieza, garantizando ambientes seguros para los NNAJ (Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes), funcionarios y contratistas de la Entidad.

### 7.1.3.LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud para garantizar las condiciones óptimas sanitarias ha establecido los protocolos de limpieza y desinfección que se deben ejecutar en las cocinas, cocinetas de las sedes administrativas, Unidades de Protección Integral UPI y comedores comunitarios. Estos protocolos se encuentran inscritos en el instructivo **M-PSS-IN-013: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**. En este documento se encuentra de manera detallada los responsables, la periodicidad, los registros documentales, las herramientas que se requieren para garantizar las condiciones higiénicas y sanitarias de las áreas, superficies de contacto, elementos de trabajo, dotación del personal manipulador de alimentos.


### 7.1.4.LIMPIEZA SUPERFICIAL Y MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud para garantizar las condiciones óptimas sanitarias ha establecido los protocolos de limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa que se tienen instaladas en las cocinas de las Unidades de Protección Integral UPI y comedores comunitarios. Estos protocolos se encuentran inscritos el **A-GAM-IN- 011 LIMPIEZA SUPERFICIAL Y MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA**. En este documento se encuentra de manera detallada los responsables, la periodicidad, los registros documentales, las herramientas que se requieren para garantizar las condiciones higiénicas, sanitarias y de funcionamiento de estos elementos que se encuentran instalados para reducir los riesgos de contaminación del recurso hídrico proveniente de los procesos de alimentación de los NNAJ y beneficiarios de los comedores comunitarios.

### 7.1.5.LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud para garantizar las condiciones óptimas sanitarias ha establecido los protocolos de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable de las sedes administrativas, unidades de protección integral UPI y comedores comunitarios. Estos protocolos se encuentran inscritos el **A-GAM-IN-013 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE** En este documento se encuentra de manera detallada los responsables, la periodicidad, los registros documentales, las herramientas que se requieren para garantizar las condiciones higiénicas, sanitarias y de funcionamiento de esta infraestructura.

**Nota:** El proceso de gestión ambiental debe gestionar los recursos económicos necesarios para la contratación del servicio de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable y mantener vigente esta contratación, teniendo en cuenta que debe estar disponible para atender las limpiezas preventivas y correctivas que puedan llegar a tener esta infraestructura física. El cual debe dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2190 de 1991 y el Decreto 1575 de 2007.

	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>16 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

### 7.1.6. LIMPIEZA Y SANEAMIENTO DE POZOS SEPTICOS


El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud cuenta con Unidades de Protección Integral externas en donde asiste a Niños Niñas Jóvenes y Adolescentes beneficiarios de los programas de atención y donde se presta servicio de alimentación, se debe garantizar el cumplimiento de la Resolución N°631 del 2015, Estas unidades al no estar conectadas a los sistemas de alcantarillado municipal, cuenta con pozos sépticos para el almacenamiento y control de las aguas residuales.

A continuación, se detallan las Unidades de Protección Integral que cuentan con pozos sépticos y las características técnicas de los mismos:

Tabla 1. Ubicación, Características y Estructura Hidráulica Pozos Septicos

<b>SEDE</b>	<b>CARACTERIZACIÓN URBANO-ARQUITECTÓNICA.</b>	<b>ESTRUCTURA HIDRAULICAS</b>
UPI SAN FRANCISCO	<p>Localización. Está localizada fuera del perímetro urbano del Municipio de San Francisco. (Cundinamarca). Vereda El Peñón.</p> <p>Capacidad: Su capacidad de alojamiento es de 110 personas (NNAJ, docentes y personal de servicio).</p> <p>Zonas y espacios de las edificaciones. Las instalaciones que generan aguas residuales son: Zona de cocina, zona de servicios médicos (enfermería y odontología), zona administrativa, dormitorios, batería de baños de las zonas de dormitorios, administración y piscina, zona de lavandería y batería de lavaderos y zonas de aseo (lavado de traperos y canecas), bodega y casa de utilería.</p>	<p>4 CAJAS DE INSPECCIÓN DE AGUAS RESIDUALES.</p> <p>10 PUNTOS DE VERTIMIENTOS</p> <p>6 POZOS SEPTICOS</p>
UPI CARMEN DE APICALÁ.	<p>Localización. Esta unidad está localizada en el Área rural del Municipio del Carmen de Apicalá (Cundinamarca). Vía Arbeláez, Vereda la Isla</p> <p>Capacidad. Su capacidad de alojamiento es de 100 personas aproximadamente, entre NNAJ docentes y personal de servicios. Zonas y espacios de las edificaciones. Las instalaciones de la unidad, que generan aguas residuales son: Zona de cocina, zona de aseo, zona administrativa, batería de baños de las zonas de dormitorios, administración y piscina, zona de lavandería y batería de lavaderos; aula múltiple, cabaña, y dormitorio de huéspedes.</p>	<p>4 CAJAS DE INSPECCIÓN DE AGUAS RESIDUALES.</p> <p>3 POZOS SEPTICOS.</p> <p>4 PUNTOS DE VERTIMIENTOS.</p>
UPI LA VEGA.	<p>Localización. Está localizada fuera del perímetro urbano del Municipio de Villeta. (Cundinamarca). Vereda el Naranjal, finca "La Veguita", Tobía</p>	<p>6 CAJAS DE INSPECCIÓN DE AGUAS RESIDUALES</p>




	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>17 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

	<p>Capacidad: Tiene una capacidad de alojamiento de 162 personas (NNAJ, docentes y personal de servicio).</p> <p>Zonas y espacios de las edificaciones. Las instalaciones de esta unidad, que generan aguas residuales son: Zona de cocina, zona de servicios médicos(enfermería), batería de baños de las zonas de dormitorios de profesores y alumnos, administración y piscina; zona de lavandería y zona de aseo, terrazas, patio de ropas y caseta de portería.</p>	<p>1 SISTEMA DE TRATAMIENTO</p> <p>6 PUNTOS DE VERTIMIENTOS</p> <p>5 POZOS SEPTICOS</p>
UPI EL EDEN	<p>Localización. Esta Unidad se encuentra localizada en el Área rural del Municipio de Melgar. - Tolima, Km. 92 Vía Bogotá-Melgar</p> <p>Capacidad. Su capacidad de alojamiento es de 145 personas aproximadamente, entre NNAJ docentes y personal de servicios.</p> <p>Zonas y espacios de las edificaciones. Las instalaciones de la unidad, que generan aguas residuales son: Zona de cocina, zona de aseo, zona administrativa, batería de baños de las zonas de dormitorios, administración y piscina, zona de lavandería y batería de lavaderos, baños de los auditorios (calima y Guane), comedor, zona de enfermería, zona de alojamiento del personal de cocina, baños de vigilantes.</p>	<p>11 CAJAS DE INSPECCIÓN DE AGUAS RESIDUALES</p> <p>5 POZOS SEPTICOS</p> <p>3 PUNTOS DE VERTIMIENTOS</p>
UPI ARCADIA	<p>Zonas y espacios de las edificaciones. Las instalaciones que generan aguas residuales son: Zona de cocina, zona de servicios médicos (enfermería y odontología), zona administrativa, dormitorios, batería de baños de las zonas de dormitorios, administración y piscina, zona de lavandería y batería de lavaderos y zonas de aseo (lavado de traperos y canecas), bodega y casa de utilería.</p> <p>Localización: Km 2 Vereda El Hato, vía Funza - Cota , Cundinamarca</p>	<p>3 POZOS SEPTICOS</p>

Fuente: Información Interna del Proceso de Gestión Ambiental.

#### 7.1.6.1. METODOLOGÍA DE LIMPIEZA

Para realizar la limpieza de los pozos sépticos se realizar lo siguientes pasos:

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	18 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

**Paso 1:** Abrir la tapa cuidadosamente

Se debe abrir la tapa con mucho cuidado para evitar respirar los gases que se producen a causa de la fermentación del lodo y materiales fecales. El metano que se concentra irá saliendo poco a poco.

**Paso 2:** Prepara la bomba aspiradora

Para comenzar el proceso de vaciado, se coloca la bomba a nivel con el agua residual para que aspire primero la capa superior en la que están depositadas las grasas y las materias flotantes.

**Paso 3:** Sumergir la bomba suavemente

Se sumerge la bomba aspiradora poco a poco y se va aspirando el lodo. No es recomendable sumergirla hasta el fondo para que no se elimine la capa inferior.

**Paso 4:** Utiliza una manguera de agua clara

Ve llenando el pozo de agua clara a la vez que vas eliminando los desechos. Es necesario que controlemos el caudal de agua que entra, nunca tiene que ser superior al lodo que estamos eliminando.

**Paso 5:** Limpiar los filtros

Es recomendable limpiar los filtros de la manguera o equipo utilizado: con agua a presión para que sea mucho más fácil.


**Paso 6:** Añadir un activador bacteriano

Después de acabar con el proceso de llenado del pozo séptico con agua limpia, añadimos un activador bacteriano. Las cantidades que tenemos que añadir de este producto serán las que recomiende el fabricante, por lo que es recomendable leerle las instrucciones de uso de este.

**Paso 7:** Cerrar la tapa de la fosa

Una vez terminado el proceso cerrar la tapa de tal forma que nos aseguremos de que no se puede abrir con facilidad. No debemos olvidar nunca que la apertura del pozo séptico de forma indebida puede ocasionar desde asfixia hasta la muerte por lo que aconsejable llevar a cabo este proceso de vaciado con mucha precaución.

El Instituto para la protección de la niñez y la juventud, al no contar con el vehículo de succión y limpieza para este tipo de infraestructura, se ve en la necesidad de contratar la prestación de servicios de mantenimiento a los pozos sépticos de las Unidades Externas de Protección Integral El Edén, La Vega, San Francisco, Carmen de Apicalá y Arcadia, con el fin de garantizar el manejo adecuado de los vertimientos domésticos generados en el funcionamiento de las Unidades, mantenimiento que se debe realizar en cumplimiento a la normatividad ambiental vigente, contribuyendo a la minimización de los impactos ambientales.

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	19 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

El proceso de gestión ambiental es el responsable debe gestionar los recursos económicos necesarios para la contratación del servicio para la limpieza de los pozos y disposición final de estos residuos y mantener vigente esta contratación, teniendo en cuenta que debe estar disponible para atender las limpiezas preventivas y correctivas que puedan llegar a tener esta infraestructura física.

#### 7.1.6.2. FRECUENCIA DE LIMPIEZA

Los Referentes y/o Responsables PIGA, deberán realizar inspecciones mensuales junto con el personal operativo de mantenimiento asignado a cada una de las unidades y dejar registro documental y fotográfico de esta inspección mediante el formato **A-GDO-FT-004 ACTA**, con el objetivo de verificar el nivel alcanzado de los lodos y la nata sobresaliente en la tubería de salida


Las recomendaciones técnicas de las NTC 5770-2010 y NTC 4656-1999 y al flujo de personas asignadas a cada una de la Unidades de protección integral, se establece que la limpieza de pozos sépticos se debe realizar cada nueve 9 a 12 meses, por tal motivo los Referentes y/o Responsables PIGA, debe realizar el seguimiento al tiempo de ejecución de la limpieza de pozo séptico, cuando este haya cumplido 8 meses de haberse realizado, deberán radicar mediante el aplicativo **MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL**, la solicitud de **Limpieza de Áreas - Pozos Sépticos**. Para que el personal técnico del proceso de gestión ambiental, realice la programación de limpieza del pozo con el proveedor de servicios que tenga contratado y atienda los servicios en los tiempos y requisitos establecidos en el **A-GAM-IN-001 MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL**.

Sin embargo, se puede presentar situaciones en las cuales por temas climatológicos y de precipitaciones en estas unidades, se requiera el servicio de limpieza de los pozos sépticos antes del tiempo establecido. Por lo anterior cuando el nivel del pozo se encuentre al 75 % de su capacidad, los Referentes y/o Responsables PIGA de estas unidades deberán radicar mediante el aplicativo **MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL**, la solicitud de **Limpieza de Áreas - Pozos Sépticos de Emergencia**. Para que el personal técnico del proceso de gestión ambiental, realice la programación de limpieza del pozo con el proveedor de servicios que tenga contratado y atienda los servicios en los tiempos y requisitos establecidos en el **A-GAM-IN-001 MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL**

**Nota:** Los anteriores controles operacionales se implementarán una vez se adopte, se socialicen y entre en vigencia el presente documento, así como la medición en el tiempo y periodicidad de la limpieza de los pozos sépticos.

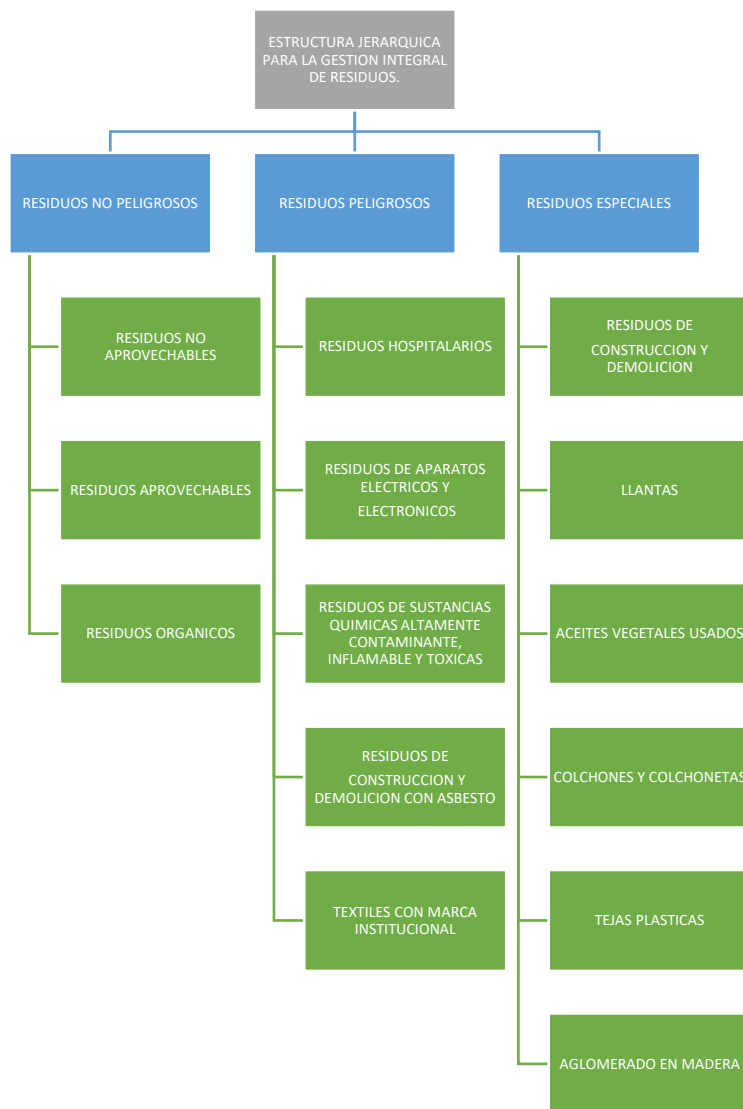
#### 7.2. MANEJO DE RESIDUOS:

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud a establecido los lineamientos operacionales para la gestión integral de todas las corrientes de residuos que se generan por el desarrollo de las actividades administrativas y misionales, Estos lineamientos se encuentran en el documento **A-GAM-MA-002 MANUAL DE GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS**, a continuación se

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	20 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023


referencia la estructura jerárquica para la gestión integral de residuos y la segregación y clasificación de los residuos contenida en el documento referenciado:

**Figura 1.** Estructura Jerárquica para la gestión integral de residuos




**Fuente:** Información interna del Proceso de Gestión Ambiental

**Figura 2.** Segregación y Clasificación de los Residuos IDIPRON

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> INTEGRACIÓN SOCIAL Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud</p>	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>21 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

Segregación y Clasificación de los Residuos IDIPRON					
Jerarquía del Residuo	Clase de residuo	Tipo de Residuo	Color del Empaquetado	Color del Envase	Señalización del Residuo
Residuo No Peligroso	Residuo Aprovechable	Papel			 <b>APROVECHABLES</b>
		Cartón			
		Plástico			
		Vidrio			
		Metales			
	Residuos No Aprovechables	Papel Higiénico			 <b>NO APROVECHABLES</b>
		Servilletas			
		Papel y Cartón con trazas de Comida			
		Papeles Metalizados			
	Residuos Orgánicos	Restos de comida preparada			 <b>Orgánicos BIODEGRADABLES</b>
		Restos de comida Cruda			
		Lodos Orgánicos			
		Restos de Poda			
		Restos de Jardinería			
Residuos Peligrosos	Residuos Hospitalarios	Biosanitarios		 	 <b>RESIDUOS PELIGROSOS BIOLÓGICO INFECCIOSOS</b>
		Cortopunzantes			
		Anatomopatológicos			
		Medicamentos vencidos			
		Entre Otros			
	Residuos de Aparatos Eléctricos y electrónicos	Computadores			 <b>RESIDUOS PELIGROSOS</b>
		Televisores			
		Aires Acondicionados			
		Cafeteres			
		Equipos de Sonidos			
	Residuos de Sustancias Químicas Altamente (Contaminante, inflamables y/o tóxicas)	Entre Otros			
		Baterías de Plomo			
		Toner			
		Disolventes			
		Aceites			
	Residuos de Construcción y Demolición con Asbesto	Pinturas		No Aplica	 <b>ASBESTOS</b>
		Entre Otros			
	Textiles con Marca Institucional	Tejas		No Aplica	No Aplica
		Chaquetas			
		Chalecos			
		Camisetas			
		Buzos			
Residuos Especiales	Residuos de Construcción y Demolición	Gorras		No Aplica	No Aplica
		Tejas			
		Tuberías			
		Placas de Pared			
	Llantas		No Aplica	No Aplica	No Aplica
	Aceites Vegetales Usados		No Aplica		No Aplica
	Colchones y Colchonetas		No Aplica	No Aplica	No Aplica
	Tejas Plásticas		No Aplica	No Aplica	No Aplica
	Aglomerado de Madera		No Aplica	No Aplica	No Aplica

**Fuente:** Información interna del área de Trabajo de Gestión Ambiental

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	22 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

El programa de manejo integral de residuos se desarrolla de forma detallada en el documento **A-GAM-MA-002 MANUAL DE GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS**, por lo cual se sugiere al lector del presente documento acceder y leer todos los lineamientos operacionales que este documento contiene

### 7.3. CONTROL DE PLAGAS

El Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud a establecido los lineamientos operacionales para la gestión y control de insectos y roedores en las Sedes Administrativas, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios. Estos Lineamientos se encuentran en el documento **A-GAM-IN-012 INSTRUCTIVO CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIÓN**. En este documento se encuentra de manera detallada los responsables, la periodicidad, los registros documentales, las herramientas que se requieren para la identificación y control de las plagas.

El proceso de gestión ambiental deberá gestionar los recursos económicos necesarios para la contratación de la empresa encargada de realizar la fumigación y desratización de las instalaciones de las Sedes Administrativas, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios. Así mismo mantener vigente este contrato para poder atender las situaciones de emergencia


Con el objetivo de Prevenir y controlar la aparición de plagas se establecen las siguientes directrices:

- Los Referentes y/o Responsables PIGA deberá realizar inspección visual en todas las áreas de la sede o unidad de protección integral, identificando posibles presencias de plagas y situaciones que puedan generar ingreso o proliferación; se debe realizar como mínimo mensual (cada mes) o cada vez que sea necesario y será responsabilidad del referente ambiental de cada unidad.
- Los Referentes y/o Responsables PIGA, al identificar falencias frente al acceso locativo de insectos y roedores que puedan generar proliferación de plagas, deberán remitir por medio de correo electrónico correo al proceso de adecuación y mantenimiento de bienes.
- El personal técnico del proceso de adecuación y mantenimiento de bienes deberá realizar las adecuaciones locativas necesarias para evitar el acceso de insectos y roedores que puedan generar proliferación de plagas.
- Los Referentes y/o Responsables PIGA deberán realizar las solicitudes de fumigación y desratización mediante el aplicativo de **MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL - Limpieza de Áreas – fumigación y/o desratización**. Para que el personal técnico del proceso de gestión ambiental, realice la programación de limpieza del pozo con el proveedor de servicios que tenga contratado y atienda los servicios en los tiempos y requisitos establecidos en el **A-GAM-IN-001 MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL** y en el **A-GAM-IN-012 INSTRUCTIVO CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIÓN**.

A continuación, se presentará de forma detallada los tipos de manejo y tratamiento, de acuerdo al tipo de plaga:

#### 7.3.1. CONTROL DE ROEDORES

Los roedores se han convertido en una de plagas que hasta el momento no se han podido corregir debido a su alta tasa de natalidad. Adicionalmente estos animales son portadores de diversas enfermedades, en algunos casos, peste y rabia, que son transmitidos por las pulgas que por poseen en su pelaje.

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	23 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

### 7.3.1.1 CONTROL FÍSICO DE ROEDORES;

Para realizar el control físico de los roedores se tienen definidos múltiples métodos como las bandas adhesivas, jaulas de captura y el ultrasonido, que permiten obtener buenos resultados, a continuación:

#### 7.3.1.1.1. BANDAS PEGANTES:

Laminas generalmente de cartón, que tienen añadida una goma adherente para captura de roedores plaga. Se requieren listas para su uso o se pueden elaborar con un pegante especial para roedores. Son de rápida y fácil instalación; goma adherente es de lento secado, sin olor ni color y no contiene ninguna sustancia química que genere toxicidad.

#### 7.3.1.1.2. ULTRASONIDO:

Es un sistema que emite de manera continua ondas de baja frecuencia hacia los lugares donde habitualmente circulan los roedores o donde habita. Estas ondas son captadas por los roedores y son muy molestas para ellos, causando que se vayan o no ingresen a las instalaciones.

#### 7.3.1.1.3. JAULAS:

Son dispositivos elaborados con alambre firme de diferentes dimensiones que cuentan con un sistema de activación para la captura de roedores vivos. Generalmente se ceban con un alimento o producto que los atrae a su interior. Es también un método de fácil uso y no toxico. Pero deben tomarse precauciones con los animales capturados.

#### 7.3.1.1.4. TRAMPA DE CAPTURA:


Dispositivos mecánicos (trampas de captura) de diferente tamaño, que cuentan con un sistema de resorte fuerte que se activa al paso de los roedores generando captura de estos. Consiste en el empleo de dispositivos que sirven para la captura de roedores. La captura puede darse en este tipo de dispositivos también conocidos como trampas de golpe.

Las trampas se ubican en estaciones de control, que consisten en dispositivos de seguridad ancladas en sitios fijos que sean de posible paso de roedores. Las estaciones se numeran y se identifican, por seguridad y control, y su ubicación se plasma en planos o mapas de referencia que se actualizan según las necesidades del cliente o la instalación.

### 7.3.1.2. CONTROL CULTURAL DE ROEDORES:

Son todas aquellas medidas que permiten la capacitación y concientización del personal que interviene en una instalación (operarios, personal de aseo, administrativos, seguridad entre otros), sobre las buenas prácticas de aseo, limpieza, consumo de alimentos en lugares indicados, separación de residuos y disposición adecuada de los mismos con el objetivo de eliminar las condiciones favorables a la actividad de roedores.



	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	24 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

De ahí, como complemento de las actividades de control cultural es necesario la programación de reuniones con los administradores, clientes, encargados del área de calidad, programas de prerrequisito con el objetivo de presentarles las mejoras sanitarias y locativas que las áreas requieren para eliminar las condiciones favorables a la presencia o actividad de roedores (puertas altas, espacios abiertos en techos, sumideros de alcantarillado sin barrera física o angeo entre otros)

### 7.3.1.3. CONTROL QUÍMICO DE ROEDORES

El control químico se realiza sólo en casos de presencia real de roedores y en sitios donde no exista riesgo de intoxicación accidental de personas y mascotas, o contaminación de alimentos. Se emplean en madrigueras de zonas verdes alejadas o en zarzos y techos falsos de difícil acceso.

Consiste en la aplicación de rodenticidas químicos que actúan por ingestión y causan muerte del roedor por anticoagulación. Son productos tóxicos, pero de manejo seguro. Al igual que las trampas de captura, los cebos rodenticidas deben ubicarse dentro de estaciones de seguridad a las que sólo tengan acceso los roedores. Estos dispositivos también se numeran, etiquetan y ubican en planos. Todos los dispositivos de control requieren revisión frecuente para retirar roedores caídos, y para reponerlos si se han dañado o consumido el rodenticida por parte de los roedores.

### 7.3.2. CONTROL DE INSECTOS

Los insectos presentes en todo lugar geográfico y clima pueden ser tanto benéficos como dañinos para el ser humano, sin embargo, muchos de estos insectos representan grandes pérdidas económicas en los grandes sectores productivos, especialmente el alimenticio, los insectos pueden contaminar, granos, semillas, nueces, harinas y demás productos derivados.

#### 7.3.2.1. CONTROL FÍSICO DE INSECTOS


Son todos aquellos mecanismos que funcionan como una barrera de ingreso a una instalación, entre los más implementados se cuenta con las barreras físicas como angeos, mallas y reparación de espacios abiertos por donde ingresan los insectos. Implementación de dispositivos (lámparas atrapa insectos) con láminas pegantes que permitan la captura de los insectos presentes en la instalación. consiste en la instalación de barreras que impidan el ingreso o el libre tránsito de plagas desde el exterior o entre diferentes áreas de las plantas de producción o establecimientos de manejo de alimentos.

#### 7.3.2.2. CONTROL CULTURAL DE INSECTOS

Son todas las sugerencias realizadas por el operario MIP en el momento en que realiza la inspección o diagnóstico de las instalaciones, con el objetivo de eliminar las condiciones favorables a la actividad de insectos y plagas. Además de educar al cliente frente a los hábitos que favorecen a la presencia o actividad de insectos. Luego de que el cliente tiene el conocimiento sobre el diagnóstico, se le indican una serie de pautas que debe seguir para garantizar la inocuidad, seguridad y efectividad del servicio:

- Limpieza y desinfección de las áreas a tratar
- Se encuentre en completo orden y aseo, lo ideal es que no estén realizando labores de logística y distribución para que el técnico pueda realizar una aplicación adecuada.




	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>25 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

- Recolección de material de desecho (si aplica)
- Desalojo del área
- Reemplazar estibas de madera por plásticas
- El recibo de materia prima e insumos debe estar en un área independiente en donde se inspeccionará especialmente estibas, canastillas, cajas para verificar que no lleguen plagas en el transporte.
- Verificar que los vehículos que transportan las materias primas o productos ya terminados se encuentren libres de plagas o de huellas de presencia, esto según Resolución 2674 del 22 de julio de 2013 capítulo VII artículo 29 numeral 10.
- Todas las canecas de basuras deben tener sus respectivas tapas.
- En áreas de almacenamiento se debe dejar aproximadamente 60-70 cms entre pared y estiba esto con el fin de tener circulación detrás del producto almacenado y poder inspeccionar todos aquellos lugares donde posiblemente pueden refugiarse las plagas.
- No se deben alimentar especies como perros, gatos, aves ya que generaran riesgos de transportar especies de control como garrapatas, pulgas, entre otros además de agentes patógenos que pueden generar contaminación en las áreas de producción esta recomendación es para aquellas empresas que están en áreas rurales.
- Realizar instalación de angeos a ventanas, ductos de ventilación y tuberías para evitar el ingreso de plagas al interior del establecimiento.
- La presencia de cualquier infestación en la instalación debe identificarse en los registros de gestión de plagas y ser parte de un programa efectivo de control para eliminar o gestionar la infestación, de modo que no presente un riesgo para los productos, materias primas o envases.
- El técnico aplicador debe aprovechar toda ocasión que se tenga para informar al encargado del control de plagas respecto de la importancia del mantenimiento de las instalaciones y sugerirles el sellar posibles accesos de los insectos rastreros, voladores o roedores a las zonas intervenidas.
- Se debe realizar educación comunitaria relacionada especialmente con el manejo adecuado de residuos sólidos, líquidos, disposición temporal y eliminación final de residuos, cultura del reciclaje, aspectos sanitarios en la prevención y control de enfermedades zoonóticas, detección precoz y control oportuno ante la presencia de vectores plaga, trabajo comunitario y demás aspectos que se identifiquen pueden ser modificados para evitar la proliferación de plagas.
- Retirar en áreas externas todo recipiente que pueda contener agua al aire libre, tales como envases, tarros, floreros, llantas de carros, residuos vegetales.
- Desecar y anular, o en su defecto tapar, todo reservorio de agua natural o artificial, tales como charcos, pantanos, canales, albercas o tanques de agua.
- Mantener podados y bien cuidados la vegetación, los jardines y las zonas verdes.

#### **7.3.2.2.3. CONTROL QUIMICO DE INSECTOS:**

Son todas aquellas actividades donde se emplean los productos insecticidas como última medida de control en lugares de alta infestación de insectos rastreros o voladores empleando las siguientes sustancias:

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	26 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

#### 7.3.2.2.3.1. INSECTICIDAS, EMULSIONES Y SUSPENSIONES LÍQUIDAS

Los insecticidas líquidos se aplicarán mediante sistema de aspersión con bomba de presión manual o con equipo de nebulización. La aspersión se dirige hacia el piso por los rincones, en grietas, ranuras y demás sitios de posible circulación de insectos.

La mezcla de insecticida líquido se prepara en un sitio ventilado y con disponibilidad de agua. Se prohíbe el escurrimiento de insecticida o su mezcla en sifones o cañerías.

El operario dosifica y aplica empleando guantes de nitrilo para manipulación de químicos, careta respiratoria, cachucha, overol (tyvek), gafas y botas de seguridad. Las áreas deben estar disponibles. Se avisará con anticipación al personal y, en lo posible, se buscará evacuarlo.

Al asperjar se evita la impregnación de productos, materiales y equipos.

#### 7.3.2.2.3.2. POLVOS MOJABLES

Se aplican en forma seca empleando un espolvoreado o se puede diluir en agua. Estos productos se emplean en instalaciones eléctricas, motores en funcionamiento, tomas y cajas de corriente. Es una formulación muy residual, de gran efecto expulsor. No debe aplicarse cerca de áreas de alimentos pues es de fácil dispersión. Este producto se utiliza especialmente para la eliminación de cucarachas y hormigas.


#### 7.3.2.2.3.3. GEL INSECTICIDA

Son formulaciones cremosas que vienen listas para usar empleando jeringa dosificadora de 5, 10, 15 o 30 gramos. De esta forma se aplica dejando gotas diminutas en forma muy localizada, en grietas y ranuras de superficies y muebles con presencia de cucarachas y hormigas.

Se aplican en sitios donde hay riesgo bajo de insectos rastreros y donde el empleo de otras formulaciones conlleva alto riesgo de afección de personas.

Por su inocuidad no requieren la evacuación de mercancías y personas, por lo que los riesgos de contaminación son mínimos. Pueden usarse, especialmente, en áreas de alimentos. Tienen muy poco efecto sobre otros insectos como moscas o zancudos.

- Identificar el tipo de plaga a controlar en forma precisa
- Seleccionar el producto y la técnica adecuada para el control de la plaga (insectos)
- Darle al cliente la mejor opción de servicio (determinar la opción adecuada, y los dispositivos disponibles a emplear)
- Concientizar al cliente sobre la importancia del manejo higiénico de la instalación}
- Recomendar las mejoras locativas necesarias (instalación de barreras físicas, mejoras locativas etc.)
- verificar que el personal designado por el cliente tiene conocimiento de la realización de la actividad de control, a fin de que tome sus propias precauciones y haga alistamiento oportuno de las áreas.

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	27 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

- Si el control es químico mediante aspersión o nebulización, asegurarse que en las áreas a intervenir se encuentran suspendidos los procesos de producción, y que están libres de personas, animales, equipos de proceso, materias primas y alimentos o productos terminados (empacados o expuestos).
- Si estos últimos se encuentran en las áreas, asegurarse de que quedan muy bien protegidos, o guardados en neveras, o cubiertos con plásticos.
- Cuando se utilicen máquinas a motor se deben desactivar los sensores de humo y de inundación para evitar alarmas innecesarias

#### 7.4. CONDICIONES DE CALIDAD DE AGUA POTABLE, RESIDUAL Y PISCINAS EN EL IDIPRON.

El Instituto Distrital para la protección de la Niñez y la Juventud debe dar cumplimiento a los diferentes parámetros de calidad de agua que han establecido las diferentes autoridades ambientales y sanitarias de orden nacional y distrital. Por lo cual a continuación se detallará dichos parámetros:

##### 7.4.1.CONDICIONES DE CALIDAD DE AGUA POTABLE:

Las Sedes Administrativa, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios cuentan con un sistema de almacenamiento de agua, los cuales deben garantizar los parámetros establecidos en la Resolución 2115 de 2015 donde se estipulan las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para el consumo humano.

Cada tanque debe estar construido según las recomendaciones y materiales óptimos que estipulan la normatividad como material sanitario resistente, no poroso, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas que no dificulten la limpieza y desinfección de este.


los parámetros establecidos en la Resolución 2115 de 2015 son:

Tabla 2 Artículo Segundo Resolución 2115 de 2007

Características físicas	Expresadas como	Valor Máximo Aceptable
Color Aparente	Unidades de platino Cobalto (UPC)	15
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2
Conductividad	Micro siemens/cm	1000
Potencial de hidrogeno o PH	-	Mínimo 6,5 Máximo 9,0

Fuente: Resolución 2115 de 2007

Tabla 3 Artículo sexto Características químicas que tienen implicaciones sobre la salud humana

	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>28 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

<b>Elementos, compuestos químicos o mezclas de compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana</b>	<b>Expresadas como</b>	<b>Valor Máximo Aceptable (mg/L)</b>
Carbono orgánico total	COT	5
Nitritos	NO <sub>2</sub>	0,1
Nitratos	NO <sub>3</sub>	10
Fluoruros	F <sup>-</sup>	1

Fuente: Resolución 2115 de 2007

Tabla 4 Artículo séptimo características químicas que tienen mayores consecuencias económicas e indirectas sobre la salud humana

<b>Elementos, compuestos químicos que tienen implicaciones de tipo económico</b>	<b>Expresadas como</b>	<b>Valor Máximo Aceptable (mg/L)</b>
Calcio	Ca	60
Alcalinidad Total	CaCO <sub>3</sub>	200
Cloruros	Cl <sup>-</sup>	250
Aluminio	Al <sup>3+</sup>	0.2
Dureza total	CaCO <sub>3</sub>	300
Hierro total	Fe	0.3
Magnesio	Mg	36
Manganeso	Mn	0.1
Molibdeno	Mo	0.07
Sulfatos	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	250
Zinc	Zn	3
Fosfatos	PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup>	0.5

Fuente: Resolución 2115 de 2007

Tabla 5 Artículo Once características microbiológicas

<b>Características</b>	<b>Expresadas como</b>	<b>Valor Máximo Aceptable</b>
Filtración por membrana	UFC/100 cm <sup>3</sup>	0 UFC/100 cm <sup>3</sup>
Enzima sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm <sup>3</sup>	< de 1 microorganismo en 100 cm <sup>3</sup>
Sustrato definido	0 microorganismo en 100 cm <sup>3</sup>	0 microorganismo en 100 cm <sup>3</sup>
Presencia - Ausencia	Ausencia en 100 cm <sup>3</sup>	Ausencia en 100 cm <sup>3</sup>

Fuente: Resolución 2115 de 2007.


	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>29 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>


Tabla 6 Artículo trece, índice de riesgo de la calidad del agua para consumo humano (IRCA)

<b>Característica</b>	<b>Puntaje de riesgo</b>
Color aparente	6
Turbiedad	15
pH	1.5
Cloro residual libre	15
Alcalinidad total	1
Calcio	1
Fosfatos	1
Manganeso	1
Molibdeno	1
Magnesio	1
Zinc	1
Dureza total	1
Sulfatos	1
Hierro total	1.5
Cloruros	1
Nitratos	1
Nitritos	3
Aluminio	3
Fluoruros	1
COT	3
Coliformes totales	15
Escherichia coli	25
Sumatoria puntajes asignados	100

Fuente: Resolución 2115 de 2007.

Para poder y dar cumplimiento a estos parámetros se recomienda realizar las siguientes operaciones en las Sedes Administrativa, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios:

- Lavar y desinfectar antes de la puesta en funcionamiento y como mínimo dos (2) veces al año, los tanques de almacenamiento de aguas tratadas.
- Drenar periódicamente en aquellos puntos de la red de distribución que representen zonas muertas o de baja presión.

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	30 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023


#### 7.4.2.CONDICIONES DE CALIDAD DE AGUA RESIDUAL

Las Sedes Administrativa, Unidades de Protección Integral Urbanas y Comedores Comunitarios cuentan con un sistema de aguas residuales que se encuentran conectados a la red de Alcantarillado de Bogotá, así mismo en las Unidades de Protección Integral rurales cuenta con sistema de almacenamiento de aguas residuales (Pozos Sépticos). Las aguas residuales generadas deben cumplir con los parámetros establecidos en las Resoluciones 3957 de 2009 y 631 de 2015.

los parámetros establecidos en la Resoluciones 3957 de 2009 y 631 de 2015 son:

Tabla 7 Parámetros agua residual


Parámetro	Unidades	Valor
pH	Unidades Pt-Co	50 unidades en dilución 1/20
DQO	mg/L	800
DBO5	mg/L	1500
Solidos suspendidos totales	mg/L	100
Solidos sedimentables	mg/L	5.0 – 9.0
Grasas y aceites	mg/L	2
Compuestos semivolátiles Fenólicos	mg/L	600
Fenoles totales	°C	30
Formaldehido	mg/L	10
Sustancias activas azul de metileno		
<b>Hidrocarburos</b>		
Hidrocarburos totales	mg/L	10,00
Hidrocarburos aromáticos policíclicos	mg/L	Análisis y Reporte
BTEX (Benceno, Tolueno, Etilbenceno y Xileno)	mg/L	Análisis y Reporte
Compuestos Orgánicos Halogenados Absorbibles	mg/L	Análisis y Reporte
<b>Compuestos de Fosforo</b>		
Ortofosfatos	mg/L	Análisis y Reporte
Fosforo Total	mg/L	Análisis y Reporte
<b>Compuestos de Nitrógeno</b>		
Nitratos	mg/L	Análisis y Reporte
Nitritos	mg/L	Análisis y Reporte
Nitrógeno Amoniacal	mg/L	Análisis y Reporte
Nitrógeno Total	mg/L	Análisis y Reporte
<b>Iones</b>		
Cianuro Total	mg/L	0,10
Cloruros	mg/L	250,00
Fluoruros	mg/L	5,0
Sulfatos	mg/L	250,0
Sulfuros	mg/L	1,00
<b>Metales y Metaloides</b>		
Aluminio	mg/L	Análisis y Reporte
Antimonio	mg/L	0,30
Arsénico	mg/L	0,10
Bario	mg/L	1,00

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	31 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

Berilio	mg/L	Análisis y Reporte
Boro	mg/L	Análisis y Reporte
Cadmio	mg/L	0,01
Cinc	mg/L	3,00
Cobalto	mg/L	0,10
Cobre	mg/L	1,00
Cromo	mg/L	0,10
Estaño	mg/L	2,00
Hierro	mg/L	1,00
Litio	mg/L	Análisis y Reporte
Manganeso	mg/L	Análisis y Reporte
Mercurio	mg/L	0,002
<b>Parámetro</b>	<b>Unidades</b>	<b>Valor</b>
Molibdeno	mg/L	Análisis y Reporte
Níquel	mg/L	0,10
Plata	mg/L	0,20
Plomo	mg/L	0,10
Selenio	mg/L	0,20
Titanio	mg/L	Análisis y Reporte
Vanadio	mg/L	1,00
<b>Otros parámetros para análisis y reporte</b>		
Acidez total	mg/L CaCO3	Análisis y Reporte
Alcalinidad total	mg/L CaCO3	Análisis y Reporte
Dureza cálcica	mg/L CaCO3	Análisis y Reporte
Dureza total	mg/L CaCO3	Análisis y Reporte
Color real	m <sup>-1</sup>	Análisis y Reporte

Para poder y dar cumplimiento a estos parámetros se recomienda realizar las siguientes operaciones en las Sedes Administrativa, Unidades de Protección Integral y Comedores Comunitarios:

- Abstenerse de verter sustancias químicas altamente contaminantes en los sifones y sistemas de drenaje.
- Abstenerse de verter aceites vegetales usados en los sifones y sistemas de drenaje.
- Solicitar mensualmente la limpieza de trampa de grasa.
- Segregar adecuadamente los residuos peligrosos líquidos y solicitar su recolección.

	<b>GESTION AMBIENTAL</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>A-GAM-FT-001</b>
		<b>VERSIÓN</b>	<b>05</b>
	<b>SANIAMIENTO BASICO</b>	<b>PÁGINA</b>	<b>32 de 35</b>
		<b>VIGENTE DESDE</b>	<b>15/11/2023</b>

### 7.4.3.CONDICIONES DE CALIDAD DE AGUA DE PISCINAS.

Las Unidades de Protección Integral rurales cuenta con piscinas para el recreo y disfrutes de los NNAJ. Las aguas almacenadas en estas piscinas deben cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución No. 1618 de 2010.

Los parámetros establecidos en la Resolución No. 1618 de 2010 son:


Tabla 8. Parámetros agua de piscinas

ÍTEM	CARACTERÍSTICA	EXPRESADA COMO	VALOR ACEPTABLE	PERIODICIDAD
1	Conductividad	μS/cm (micro siemens por centímetro)	Hasta 2400	mensual
2	Aluminio	Al	Menor que 0.2	mensual
3	Amonio (Ion)	NH4+	Menor que 1.5	mensual
4	Cobre	Cu	Menor que 1	mensual
5	Hierro Total	Fe	Menor que 0.3	mensual
6	Plata	Ag	Menor que 0.1	mensual
7	Heterótrofos	UFC/1 cm <sup>3</sup>	Menor que 200	mensual
8	Coliformes Termotolerantes	Microorganismos o UFC/100 cm <sup>3</sup>	0	mensual
9	Escherichia coli	Microorganismos o UFC/100 cm <sup>3</sup>	0	mensual
10	Pseudomona aeruginosa	Microorganismos o UFC/100 cm <sup>3</sup>	0	mensual
11	Cryptosporidium parvum	Ooquistes/1000 cm <sup>3</sup>	0	anual
12	Giardia	Quistes/1000 cm <sup>3</sup>	0	anual

El proceso de gestión ambiental deberá gestionar los recursos económicos necesarios para la contratación de la empresa encargada de realizar la caracterización de agua potable, residual y piscinas de las Sedes Administrativas, Unidades de Protección Integral. Así mismo mantener vigente este contrato para poder atender las situaciones de emergencia.


También deberá gestionar los recursos económicos necesarios para la contratación de la empresa encargada de suministrar los químicos requeridos para el tratamiento de agua de las piscinas.




	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	33 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

## 8. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA (DD/MM/AAAA)	ELABORÓ
01	Se pasa al proceso Gestión Ambiental en versión 01; anteriormente se encontraba en el proceso Administración de Bienes e Infraestructura, con código A-ABI-MA-001, en versión 03 y vigente desde 25/08/2011”.	23/04/2015	<u>FIRMA EN ORIGINAL</u>  ANGÉLICA ESPINO Profesional Universitario Proyecto 959 Fortalecimiento Institucional
02	Teniendo en cuenta que el plazo para la migración total de la documentación SIGID al mapa de procesos vigente se venció, de acuerdo al memorando con radicado 2019IE2694 enviado por la Oficina Asesora de Planeación el 8 de marzo de 2019, y con el fin de dar cumplimiento al plan de mejoramiento y cierre del hallazgo realizado por la contraloría; se procede a realizar la actualización de la plantilla, sin que el documento sufra alguna modificación de forma o de fondo.	07/05/2019	<u>FIRMA EN ORIGINAL</u>  STEFANNY REINA Profesional Universitario OAP Código 219, Grado 02
03	<p>Se realiza la actualización del documento, mediante la nueva plantilla para los manuales que el proceso gestión de mejora adopto dentro de su documentación.</p> <p>Se modifico el contenido del manual, especificado controles operacionales generales y específicos frente al saneamiento básico que requiere toda la infraestructura física de las sedes del IDIPRON</p> <p>Adicionalmente en atención al plan de mejora PMCB-2021-041 se especificó los procedimientos para realizar la limpieza y mantenimiento de los pozos sépticos ubicados en las Unidades de Protección Integral ubicadas en la ruralidad.</p>	29/06/2022	<u>FIRMA EN ORIGINAL</u>  OMAR NORVEY RUIZ SIERRA Contratista  <u>FIRMA EN ORIGINAL</u>  LUIS FERNEY GARZON Contratista
04	Se realiza la actualización del documento en la descripción de los programas de (Limpieza y Desinfección, Manejo Integral	15/11/2023	<u>FIRMA EN ORIGINAL</u>  MARIBEL FERNANDEZ

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	34 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

	<p>de Plagas, Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Gestión Integral de los Residuos)</p> <p>Se incorporan los instructivos y Manuales de:</p> <p>A-GAM-IN-001 MESA DE AYUDA DE GESTION AMBIENTAL</p> <p>M-PSS-IN-012 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN UNIDADES DE PROTECCIÓN INTEGRAL, COMEDORES, SEDES ADMINISTRATIVAS ENFERMERIAS CONSULTORIOS DE ODONTOLOGÍA, MEDICINA ALTERNATIVA, SALAS AMIGAS Y/O MIXTAS:</p> <p>M-PSS-IN-013: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN</p> <p>M-DAL-DI-049: LAVADO DE MANOS</p> <p>A-GAM-IN-004 LIMPIEZA SUPERFICIAL Y MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA:</p> <p>A-GAM-IN-005 CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIÓN</p> <p>A-GAM-IN-006 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA</p> <p>A-GAM-IN-007 CONTROL DE CALIDAD FISICA Y QUIMICA DEL AGUA DE PISCINAS</p> <p>A-GAM-IN-008 CARACTERIZACION DE AGUA POTABLE:</p> <p>Adicionalmente en atención a los planes de mejora PMCB-2023-043 y PMCB-2023-052 se especificó los procedimientos para realizar la limpieza y mantenimiento de los pozos sépticos ubicados en las Unidades de Protección Integral ubicadas en la ruralidad.</p>		<p>Contratista</p> <p><u>FIRMA EN ORIGINAL</u></p> <p>LUIS FERNEY GARZON ATARA Contratista</p>
--	---	--	--

	GESTION AMBIENTAL	CÓDIGO	A-GAM-FT-001
		VERSIÓN	05
	SANIAMIENTO BASICO	PÁGINA	35 de 35
		VIGENTE DESDE	15/11/2023

## 9. REVISIÓN Y APROBACIÓN

	NOMBRE	CARGO	FECHA (DD/MM/AAAA)
REVISÓ	LUIS FERNEY GARZON ATARA	Contratista	15/11/2023
APROBACIÓN LÍDER DE PROCESO	ALEJANDRA GUZMÁN ARENAS	GERENTE ADMINISTRATIVA CÓDIGO 034 GRADO 1	15/11/2023