

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 1
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 1 de 39

## Tabla de contenido

1. Introducción .....	4
2. Alcance .....	4
3. Objetivos .....	4
3.1. Objetivo general .....	5
3.2. Objetivos específicos .....	5
4. Normograma .....	5
5. Glosario.....	6
6. Implementación y operación.....	6
6.1. Componente I. Manejo Interno del Aceite Vegetal Usado – A.V.U. ....	7
6.1.1. Categorización de los servicios sociales generadores de aceite vegetal usado .....	7
6.1.2. Generación de Aceite Vegetal Usado.....	8
6.1.3. Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado.....	9
6.1.4. Elementos para el encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado.....	10
6.1.4.1. Recipiente .....	10
6.1.4.2. Embudo con filtro.....	11
6.1.4.3. Condiciones para el encapsulamiento de A.V.U. ....	12
6.1.4.4. Ubicación del recipiente.....	12
6.1.5. Recepción, recolección y transporte del Aceite Vegetal Usado .....	13
6.1.6. Seguimiento y control del A.V.U.....	14
6.1.7. Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U.....	15
6.1.8. Recolección y entrega de A.V.U. de la comunidad.....	17
6.1.9. Elementos de protección personal (EPP).....	19
6.2. Componente II. Manejo externo del Aceite Vegetal Usado – A.V.U.....	21
6.2.1. Registro como generador de A.V.U.....	21
6.2.2. Recolección externa de A.V.U.....	22
6.2.3. Selección del Gestor de Aceite Vegetal Usado (A.V.U.).....	23
6.2.3.1. Competencia para adelantar el proceso de selección.....	24
6.2.3.2. Elaboración de documento previo.....	24
6.2.3.3. Invitación pública para la participación en la convocatoria pública.....	25

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 2 de 39

6.2.3.4.	Trámite de la convocatoria pública .....	25
6.2.3.5.	Supervisión del acuerdo .....	28
6.2.3.6.	Publicidad de la convocatoria en SECOP II .....	28
6.2.3.7.	Reporte externo.....	29
6.3.	Componente III. Recolección de grasas y buenas prácticas para evitar el aporte de grasas y sedimentos a la red de alcantarillado .....	30
6.3.1.	Medidas y controles operacionales .....	30
6.3.2.	Uso de rejillas .....	30
6.3.3.	Insumos en la preparación de alimentos .....	31
6.3.4.	Descomide .....	31
6.3.5.	Disposición aceites y grasas de origen animal .....	32
6.3.6.	Trampa de grasas .....	33
6.3.7.	Uso de detergentes, jabones y limpiadores biodegradables.....	34
7.	Divulgación del plan .....	34
8.	Indicador de seguimiento .....	36
9.	Plan de contingencia .....	36
9.1.	Protocolo de derrame.....	36
9.1.1	Condiciones generales.....	36
9.1.2	Medidas en caso de ocurrir un derrame .....	37
9.1.3	Controlar y contener el derrame.....	37
9.1.4	Limpiar la zona contaminada.....	37
9.1.5	Después de la emergencia.....	37
9.1.6	Administración.....	37
9.2	Protocolo de incendios .....	38
9.2.1	Condiciones generales.....	38
9.2.2	Medidas en caso de ocurrir un incendio .....	38
9.2.3	Medidas después del incendio .....	38
9.2.4	Administración.....	39
10	Documentos asociados .....	39
11	Aprobación del documento.....	39


 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 3 de 39

## LISTADO DE TABLAS

Tabla 1. Normograma .....	5
Tabla 2. Servicios sociales generadores de Aceite Vegetal Usado según el tipo de administración. ....	7
Tabla 3. Condiciones para la ubicación del recipiente .....	13
Tabla 4. Programación entrega documentación jardines sociales .....	15
Tabla 5. Condiciones técnicas para el área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U. ....	15
Tabla 6. Pasos gestión interna de A.V.U. ....	16
Tabla 7. Elementos de Protección Personal (EPP) .....	19
Tabla 8. Cronograma de actividades .....	35

## LISTADO DE IMAGENES

Imagen 1. Proceso de transformación del aceite vegetal .....	9
Imagen 2. Obstrucción de tuberías por residuos de grasas .....	9
Imagen 3. Ejemplos recipientes para el encapsulamiento de A.V.U. ....	10
Imagen 4. Rótulo recipiente .....	11
Imagen 5. Embudo .....	11
Imagen 6. Filtro.....	11
Imagen 7. Detalle del filtro.....	12
Imagen 8. Ubicación del embudo sobre el recipiente .....	12
Imagen 9. Señalización del espacio para ubicación del recipiente.....	13
Imagen 10. Ejemplo de recipientes para el encapsulamiento del AVU en la comunidad.....	17
Imagen 11. Área de almacenamiento designada para la disposición de A.V.U. entregados por la comunidad .....	18
Imagen 12. Uso de rejillas .....	31
Imagen 13. Contenedores de descomide .....	32
Imagen 14. Disposición de grasas y aceites de origen animal .....	33

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 4 de 39

## 1. Introducción

La Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), en el marco de la implementación del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), ha realizado acciones de identificación y elaboración de propuestas de gestión integral para el manejo de sus aspectos e impactos ambientales más significativos. Desde esta perspectiva y con el objeto de cumplir con los lineamientos de la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA), expuestos en el artículo 23 de la resolución 3957 de 2009, donde se menciona que “los usuarios que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberán instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico”. Igualmente, este lineamiento propende por el cumplimiento de lo establecido en la normatividad ambiental vigente que le aplique y en el acuerdo 634 de 2015 por el cual se regula “la gestión del Aceite Vegetal Usado (A.V.U), que comprende las etapas de generación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento o aprovechamiento en el Distrito Capital”.

Por lo anterior, la SDIS desde el PIGA, propone el manejo ambientalmente seguro para la disposición de grasas y el encapsulamiento de A.V.U los cuales, son generados en las unidades operativas que contemplan dentro de la prestación de sus servicios la preparación y cocción de alimentos.


La SDIS en el marco de la implementación del manejo adecuado de los aceites de cocina usados – ACU, contempla dentro de la normatividad aplicable la resolución 316 de 2018 “por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones”, para efectos de este documento se maneja la sigla AVU – Aceite Vegetal Usado, de la cual se hace referencia en el acuerdo 634 de 2015, lo anterior teniendo en cuenta los procesos pedagógicos adelantados en la Entidad desde el año 2011 con funcionarios, contratistas y comunidad.

## 2. Alcance

El presente documento, establece los lineamientos para la gestión integral del A.V.U y grasas, desde la generación hasta su tratamiento, aprovechamiento y/o disposición final, controlando su vertimiento en todas las unidades operativas que contemplan dentro de la prestación de sus servicios, la preparación y cocción de alimentos, ya sean de administración propia o tercerizada, minimizando el riesgo que se pueda causar al ambiente y a la salud humana, por la reutilización directa o indirecta en cualquier tipo de industria de alimentos para consumo humano.

Teniendo en cuenta las directrices administrativas de los jardines infantiles sociales, se determinó en común acuerdo con los representantes de las cajas de compensación y referentes técnicos de la Subdirección para la Infancia, que estas unidades operativas asumen la responsabilidad directa del manejo integral del aceite vegetal usado, atendiendo la normatividad ambiental aplicable y lo específico en este documento, realizando los debidos reportes al Componente de Gestión Ambiental.

## 3. Objetivos

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> <hr/> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	<b>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</b>  <b>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</b>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 5 de 39

### 3.1. Objetivo general

Garantizar la gestión integral del Aceite Vegetal Usado y grasas, resultantes del proceso de preparación y cocción de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social, que lleven a cabo esta actividad, para prevenir el daño a la salud humana y minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente aplicable.

### 3.2. Objetivos específicos


- Establecer las directrices necesarias para el manejo integral de A.V.U. y grasas generados en la SDIS.
- Promover y fortalecer la adecuada gestión y manejo del A.V.U. y grasas generadas en la Entidad, mediante jornadas de sensibilización.
- Dar cumplimiento a lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, por medio del cual “se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones”.
- Coordinar acciones que busquen prevenir y mitigar la contaminación de fuentes hídricas disminuyendo el contenido de A.V.U. y grasas vertidas por las unidades operativas al sistema de alcantarillado.

## 4. Normograma

Es importante aclarar que los A.V.U. no son catalogados como residuos peligrosos y tienen una normatividad aplicable que establece la adecuada disposición de estos, determinando deberes y prohibiciones por parte de generadores, transportadores y gestores. Las normas en mención se presentan en la siguiente tabla.

Tabla 1. Normograma

NIVEL	EXPEDIDA POR	LEGISLACIÓN	TÍTULO
Distrital	Secretaría Distrital de Ambiente	Resolución 3957 de 2009	<p>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.</p> <p>Artículo 14. Vertimientos permitidos. Se permitirá el vertimiento al alcantarillado destinado al transporte de aguas residuales o de aguas combinadas que cumpla las siguientes condiciones:</p> <p>a) Aguas residuales domésticas.</p> <p>b) Aguas residuales no domésticas que hayan registrado sus vertimientos y que la Secretaría Distrital de Ambiente – SDA haya determinado que no requieren permiso de vertimientos.</p> <p>c) Aguas residuales de Usuarios sujetos al trámite del permiso de vertimientos, con permiso de vertimientos vigente.</p> <p>Artículo 23: Los usuarios que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de</p>

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 6 de 39

NIVEL	EXPEDIDA POR	LEGISLACIÓN	TÍTULO
			alcantarillado deberán instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico.
Distrital	Secretaría Distrital de Ambiente	Resolución 242 de 2014	Por la cual se adoptan los lineamientos para la formulación, concertación, implementación, evaluación, control y seguimiento del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA). Artículo 13: Programas de Gestión Ambiental.
Distrital	Secretaría Distrital de Ambiente	Acuerdo 634 de 2015	"Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".
Nacional	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible	Resolución 316 de 2018	Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.

Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

Se recomienda tener en cuenta que la normatividad aplicable puede ser modificada, derogada o reemplazada durante la vigencia de este documento, por ello, se invita a los funcionarios, contratistas y partes interesadas a consultar permanentemente el normograma institucional vigente, como fuente oficial y actualizada de las disposiciones normativas que rigen las actuaciones de la Entidad.


## 5. Glosario

Los términos y definiciones aplicables al documento pueden ser consultados en el glosario institucional en el Manual del Sistema de Gestión / Novedades / Glosario Institucional: <https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/novedades/glosario-institucional>.

## 6. Implementación y operación

La Secretaría Distrital de Integración Social, consciente de la necesidad de establecer una gestión integral, del Aceite Vegetal Usado y Grasas, generados en las unidades operativas que llevan a cabo la actividad de preparación y cocción de alimentos durante la prestación de los servicios sociales, consolida bajo el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, los lineamientos para el manejo de estos residuos teniendo en cuenta las etapas y los actores que intervienen en la generación, recolección, transporte, aprovechamiento y/o disposición final, por lo anterior el presente plan se estructura bajo los siguientes componentes:

- Manejo interno del Aceite Vegetal Usado – A.V.U.
- Manejo externo del Aceite Vegetal Usado – A.V.U,
- Manejo de grasas.

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> <hr/> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	<b>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</b>  <b>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</b>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 7 de 39

## 6.1. Componente I. Manejo Interno del Aceite Vegetal Usado – A.V.U.

En este componente se fijan las pautas que se deben tener en cuenta para el manejo integral de los aceites vegetales usados generados en las diferentes unidades operativas de la Entidad que realicen la actividad de preparación y cocción de alimentos, ya sean estas con administración propia o tercerizada; lo anterior con el fin de garantizar un manejo integral a estos residuos, desde su generación hasta el almacenamiento temporal.

Por lo anterior, se establecen los lineamientos que se deben seguir para el manejo de los A.V.U. en cada una de las etapas que se dan a nivel interno, contemplando los tiempos, momentos y responsables de cada actividad.


### 6.1.1. Categorización de los servicios sociales generadores de aceite vegetal usado

Toda unidad operativa propia o tercerizada de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realice labores de preparación y cocción de alimentos dentro de las actividades que desarrolla en cumplimiento de su objetivo misional, es catalogada como generadora de Aceite Vegetal Usado y está en la obligación de implementar el presente plan.

A continuación, en la Tabla 2 se muestran los servicios sociales de la Entidad generadores de Aceite Vegetal Usado, clasificándolos según el tipo de administración.

Tabla 2. Servicios sociales generadores de Aceite Vegetal Usado según el tipo de administración.

TIPO DE ADMINISTRACIÓN	NOMBRE DEL SERVICIO SOCIAL
Propia	Centro de Atención Transitoria
	Hogar de Paso Día y Noche
	Comunidad de vida
	Centros Día y Noche
	Centros de Protección Social
	Centro Abrazar
	Jardín Infantil SDIS Diurno - Nocturno
	Casas de Pensamiento Intercultural
	Centros Amar de Integración
	Centros Crecer
	Centros Proteger
	Creciendo en Familia en la Ruralidad
Centro Renacer	
Tercerizada	Jardines Infantiles Cofinanciados
	Jardines Infantiles Sociales
	Comedores
	Centros de Protección Social
	Centros Día y Noche
Hogar de Paso Día y Noche	

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 8 de 39

TIPO DE ADMINISTRACIÓN	NOMBRE DEL SERVICIO SOCIAL
	Centros Integrarte – atención externa
	Centros Integrarte – atención interna
	Centros Avanzar

Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

Por la dinámica de la SDIS, se realiza cierre y apertura de la prestación de los servicios sociales o varían su tipo de administración, para verificar la actualización de los servicios de la entidad, se puede remitir al portafolio de servicios de la Entidad.

### 6.1.2. Generación de Aceite Vegetal Usado

El aceite vegetal es un producto orgánico, y como tal, después de su utilización a altas temperaturas en la preparación y cocción de alimentos sufre un proceso de degradación experimentando cambios en las características físico químicas iniciales del producto, generando como residuo el Aceite Vegetal Usado – A.V.U.–, que a pesar de no tener características de peligrosidad si ocasiona problemas nocivos a la salud humana y al ambiente.

Cuando los aceites vegetales usados se eliminan por los desagües, forman gruesas capas dentro de las líneas de alcantarillado que causan obstrucciones en las redes y ello trae como consecuencia desbordamientos de las aguas negras, malos olores y atracción a roedores y bacterias y contaminación de las aguas de los Ríos Bogotá y Magdalena.


A pesar de que los A.V.U. no son considerados residuos peligrosos cuando están degradados por su uso, son residuos líquidos que no deben verterse por los desagües y que deben tratarse de forma adecuada para evitar cualquier problema sanitario o medioambiental bajo el entendido de que estos son residuos líquidos que requieren de un manejo diferente al que se proporciona al resto de residuos urbanos.

Según la Organización Mundial de la Salud – OMS, un litro de residuos de aceites usados de cocina (que son aceites de origen vegetal) contamina el consumo de agua de una persona durante 1,5 años.<sup>1</sup>

La manipulación del Aceite Vegetal Usado en cualquiera de las etapas de generación, almacenamiento, transporte y recepción debe hacerse de manera controlada para evitar daños a la salud humana y al ambiente.

La SDIS como líder del sector social, ha puesto a disposición de la Ciudad, espacios de atención dirigidos a población vulnerable en las veinte (20) localidades del Distrito; ofreciendo el servicio de apoyo alimentario, mediante la preparación y cocción de alimentos, actividad en la que se genera el Aceite Vegetal Usado como residuo.

<sup>1</sup> Proyecto de acuerdo 329 de 2009: "Por el cual se establecen las condiciones técnicas para el manejo, almacenamiento, transporte, utilización y la disposición de aceites vegetales de fritura usados, se crea el programa intersectorial de prevención de la contaminación y Gestión Ambiental de residuos de aceites vegetales de fritura usados y control de la contaminación hídrica en la ciudad de Bogotá y se dictan otras disposiciones"

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> <hr/> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	<b>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</b>  <b>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</b>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 9 de 39

Teniendo en cuenta lo anterior, en la Imagen 1, se muestra el cambio que presenta el aceite vegetal después de ser expuesto a altas temperaturas para la fritura de alimentos, ya que por el cambio fisicoquímico que sufre, este toma un color oscuro y presencia de trazas de alimentos.



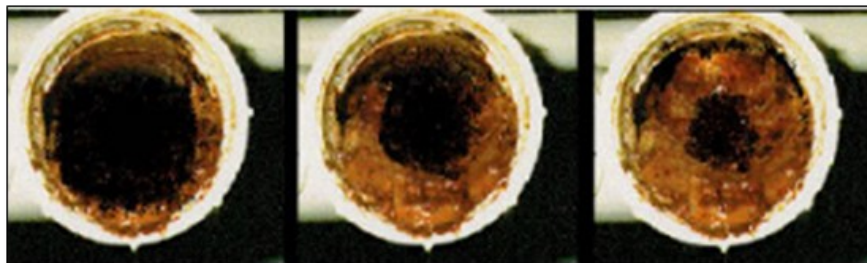
Imagen 1. Proceso de transformación del aceite vegetal  
Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

De conformidad a las prohibiciones del generador estipuladas en el artículo 6 del Acuerdo 634 de 2015, la SDIS establece que en ninguna circunstancia los A.V.U. generados en las unidades operativas, deben ser reusados en la preparación de nuevos alimentos, así como en la utilización directa o indirecta en cualquier tipo de industria alimentaria. En general, no pueden usarse en actividades que incumplan la normatividad aplicable vigente, de tal forma que, para las unidades operativas de la SDIS, generadoras de A.V.U., queda expresamente prohibida su comercialización y/o entrega a personas naturales y jurídicas diferentes a las avaladas por el ente de control ambiental, mediante la articulación y directrices de la Secretaría Distrital de Integración Social.

### 6.1.3. Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado


Verter el Aceite Vegetal Usado a la red de alcantarillado, causa un impacto representativo en la contaminación de fuentes hídricas dada su capacidad para formar películas de grasa sobre el agua, impidiendo el ciclo normal de oxigenación, afectando la fauna y la flora de ríos y quebradas, así como la obstrucción y taponamiento en las tuberías, como se puede observar en la imagen 2, creando un ambiente propicio para la proliferación de vectores como ratas y cucarachas.

Imagen 2. Obstrucción de tuberías por residuos de grasas



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

Con el fin de establecer un manejo adecuado del A.V.U. generado en las actividades de preparación y cocción de alimentos de las unidades operativas de la SDIS, el Componente de

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 10 de 39

Gestión Ambiental establece el encapsulamiento, como una acción preventiva para minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico debido al vertimiento de este tipo de residuo al sistema de alcantarillado de la ciudad.

El encapsulamiento de A.V.U., consiste en utilizar un recipiente para envasar el aceite resultante como residuo luego de haber realizado la fritura de alimentos, esta actividad se debe ejecutar única y exclusivamente por el personal de manipulación de alimentos.

#### 6.1.4. Elementos para el encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado

Para la implementación del presente plan, se establecen a continuación los elementos básicos para el proceso de encapsulamiento del A.V.U, los cuales son requeridos para el manejo integral del mismo.

##### 6.1.4.1. Recipiente

Para realizar el encapsulamiento de los Aceites Vegetales Usados, las unidades operativas deben contar con un recipiente que cumpla con las siguientes características:

- Material plástico resistente.
- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U.).
- Agarraderas para su manipulación y transporte.
- Sistema de cierre hermético (tapa o tapón).
- Rótulos visibles y legibles.
- Capacidad recipiente: de 3 a 10 gal (galones).


Las unidades operativas propias, hacen uso del recipiente que la SDIS desde el Componente de Gestión Ambiental les suministre previa solicitud de contenedores enviada al gestor ambiental local y/o referente ambiental local o técnico; y este a su vez al líder del programa de A.V.U.

A continuación, en la imagen 3, se muestran ejemplos de los recipientes que se pueden usar para realizar el encapsulamiento de aceite vegetal usado.

Imagen 3. Ejemplos recipientes para el encapsulamiento de A.V.U.



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> <hr/> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	<b>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</b>  <b>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</b>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 11 de 39

Las unidades operativas, deben garantizar que el recipiente siempre cuente con el rótulo que se muestra en la Imagen 4, el cual debe ser adhesivo, lavable y ajustado al tamaño del recipiente.

Imagen 4. Rótulo recipiente



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

#### 6.1.4.2. Embudo con filtro

Cada recipiente deber contar con un embudo con filtro, como se muestra en la Imagen 5, Imagen 6 e Imagen 7, que sirve para realizar el trasvase del A.V.U., garantizando la separación de los residuos de comida que quedan en el Aceite Vegetal Usado.

Luego de realizar el trasvase, se debe limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico (comida) y A.V.U., que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura, depositando estos residuos en la caneca verde de cocina.

Imagen 5. Embudo



Imagen 6. Filtro



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.


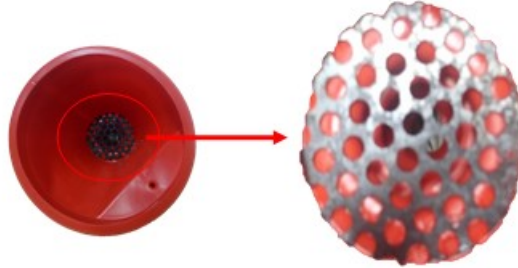
 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> <hr/> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	<b>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</b> <b>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</b>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 12 de 39

Imagen 7. Detalle del filtro



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

Para evitar contaminación cruzada cuando el embudo no se esté utilizando para filtrar el A.V.U., se recomienda que este se mantenga sobre el bidón como se observa en la Imagen 8, ya que este elemento solo se debe utilizar para el proceso de encapsulamiento del aceite vegetal usado.

Imagen 8. Ubicación del embudo sobre el recipiente



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

#### 6.1.4.3. Condiciones para el encapsulamiento de A.V.U.

Para garantizar el cumplimiento del presente plan, se establecen condiciones seguras para llevar a cabo la actividad de encapsulamiento de A.V.U., a continuación, se informan las acciones que deben contemplar las unidades operativas para tal fin.

#### 6.1.4.4. Ubicación del recipiente

El espacio donde se ubica el recipiente para encapsular el A.V.U., debe estar señalizado con un aviso rectangular, letra color verde sobre fondo blanco, ser legible y claro cómo se puede apreciar en la Imagen 9.


 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> <hr/> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	<b>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</b>  <b>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</b>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 13 de 39

Imagen 9. Señalización del espacio para ubicación del recipiente.



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

En la Tabla 3, se describen las condiciones que se deben tener en cuenta para la ubicación del recipiente en el cual se realiza el encapsulamiento del A.V.U.

Tabla 3. Condiciones para la ubicación del recipiente

CONDICIONES LA UBICACIÓN DEL RECIPIENTE DEL A.V.U.
Ubicar alejado de estufas, hornos y demás fuentes de calor
Ubicar donde no haya riesgo de derrames
Ubicar donde no obstaculice el desarrollo de las labores cotidianas del personal
No ubicar en área de almacenamiento de alimentos e insumos de la unidad operativa
No ubicar en cuarto de almacenamiento de residuos sólidos
No ubicar en zonas de salida de emergencia
No ubicar en zonas donde se pueda presentar contaminación cruzada
No ubicar en zonas en las cuales se pueda tener contacto con los participantes de los servicios
No ubicar en zonas donde los rayos del sol sean directos al recipiente


Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

#### 6.1.5. Recepción, recolección y transporte del Aceite Vegetal Usado

El A.V.U. generado en las unidades operativas, debe ser entregado mínimo una vez por trimestre, para lo cual, el coordinador de la unidad operativa o el delegado ambiental de la misma debe garantizar el traslado del recipiente a los puntos de recepción transitoria de A.V.U.

Para las unidades operativas que por dos (2) periodos consecutivos no realicen la entrega de A.V.U. según los tiempos establecidos, se adelantará un plan de mejora con la Oficina Asesora de Control Interno.

Los puntos de recepción transitoria de A.V.U., deben ser establecidos por los referentes ambientales locales, los cuales deben contar con el área suficiente para el acopio temporal de los recipientes; son espacios abiertos y no debe haber flujo continuo de personas, a fin de garantizar la seguridad de las mismas; este lugar, puede estar ubicado al interior de las Subdirecciones Locales o en la Unidad Operativa que el referente ambiental local considere cumpla con las condiciones mencionadas anteriormente.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 14 de 39

El referente ambiental local, debe comunicar con antelación y por medio de correo electrónico al Componente de Gestión Ambiental de la Entidad, el lugar seleccionado como punto de recepción transitoria de A.V.U.

Para realizar la recolección de los recipientes en los puntos de la recepción transitoria de A.V.U., el Componente de Gestión Ambiental establece un cronograma anual en el cual se fijan las fechas para cada jornada de recolección trimestral, garantizando el transporte para el traslado de los recipientes al área de almacenamiento temporal principal de A.V.U. de la SDIS.

Teniendo en cuenta el cronograma establecido, las unidades operativas ubicadas fuera de Bogotá, realizan la entrega del residuo directamente en el área de almacenamiento temporal principal de A.V.U. de la Secretaría Distrital de Integración Social o en el punto de recepción transitoria más cercano.

Previo a las jornadas de recepción y recolección de A.V.U., se debe adelantar una articulación de preparación, seguimiento y control, por parte de los responsables de cada unidad operativa, delegados ambientales, referentes ambientales técnicos y locales, gestores ambientales locales y coordinación del Componente de Gestión Ambiental; lo anterior con el fin de prevenir cualquier tipo de inconveniente o riesgo en el desarrollo de la actividad, y así lograr que la totalidad de unidades operativas generadoras de este tipo de residuo, realicen la entrega oportuna y en las condiciones adecuadas.

En los casos que el recipiente para encapsular el A.V.U. alcance las  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad total, antes de la fecha estipulada para la entrega en los puntos de recepción transitoria, el delegado ambiental de la unidad operativa debe informar la novedad por medio de correo electrónico al Componente de Gestión Ambiental, para programar la entrega directa al área de almacenamiento temporal principal de A.V.U. de la SDIS.


Las unidades operativas deben garantizar las siguientes condiciones para el traslado del recipiente a los puntos de recepción transitoria de A.V.U.:

- El recipiente se debe encontrar cerrado herméticamente, de tal forma que el residuo no se derrame, utilizando las tapas originales de cada elemento.
- El recipiente debe estar identificado con el nombre de la localidad y la unidad operativa, para asegurar la trazabilidad en la gestión integral del residuo, es importante tener en cuenta, que esta actividad no se debe realizar con marcador directamente sobre el recipiente plástico, se puede utilizar un corte de cinta de enmascarar registrando la información solicitada o con un corte de papel pegado con cinta transparente al recipiente.

#### 6.1.6. Seguimiento y control del A.V.U

Para el proceso de seguimiento y control de los aceites vegetales usados, generados en las unidades operativas, y que posteriormente ingresan al área de almacenamiento temporal principal de A.V.U. de la Entidad, se estandariza el formato Medición, registro y reporte de aceites vegetales usados (FOR-GA-030).

Este formato debe ser descargado trimestralmente del mapa de procesos, por cada referente ambiental local y diligenciarlo en conjunto con las unidades operativas en la sección uno (I) el día

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 15 de 39

que las unidades realicen la entrega de A.V.U. en los puntos de recepción transitoria.

Posteriormente, el Componente de Gestión Ambiental y el referente ambiental local deben diligenciar la sección dos (II) el día que se adelante la recolección de los recipientes en los puntos de recepción transitoria para llevarlos al área de almacenamiento temporal principal de A.V.U. de la Entidad.

Una vez estos residuos vayan a ser entregados al gestor autorizado por la Entidad, el Componente de Gestión Ambiental y la empresa gestora de A.V.U. diligencian la sección tres (III).

A más tardar a los ocho (8) días hábiles de culminada la jornada trimestral de recolección de A.V.U., el Componente de Gestión Ambiental, envía una copia del formato vía correo electrónico, a cada referente ambiental técnico y local, el cual debe remitir este formato a cada unidad operativa que realizó la entrega del residuo, este formato debe reposar de forma magnética en cada unidad operativa.

Teniendo en cuenta la programación descrita en la siguiente Tabla 4, los jardines sociales deben enviar trimestralmente vía correo electrónico al Referente Ambiental Técnico de la Subdirección para la Infancia una copia del formato diligenciado “Medición, registro y reporte de aceites vegetales usados (FOR-GA-030)”; una vez se cuente con el formato, este debe ser remitido al Componente de Gestión Ambiental.

Tabla 4. Programación entrega documentación jardines sociales

TRIMESTRE	FECHA MÁXIMA DE ENVÍO	MESES DEL TRIMESTRE
PRIMERO	Quinceavo día calendario de abril.	Enero, febrero, marzo.
SEGUNDO	Quinceavo día calendario de julio.	Abril, mayo, junio.
TERCERO	Quinceavo día calendario de octubre.	Julio, agosto, septiembre
CUARTO	Quinceavo día calendario de enero.	Octubre, noviembre, diciembre

Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.


#### 6.1.7. Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U.

Se define área de almacenamiento temporal, a aquel espacio físico que no supone ninguna forma de eliminación o aprovechamiento de este, de tal forma, se determina el área de almacenamiento temporal principal de A.V.U. de la Secretaria Distrital de Integración Social, donde son almacenados temporalmente los A.V.U generados por las unidades operativas, después de su recolección en los puntos de recepción transitoria de A.V.U.

Para garantizar de manera óptima y responsable el manejo del A.V.U en esta área y reducir los posibles riesgos a la salud y el ambiente, se requiere que la zona cuente con las condiciones técnicas presentadas en la Tabla 5.

Tabla 5. Condiciones técnicas para el área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U.

CONDICIONES TÉCNICAS DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL PRINCIPAL DE A.V.U.
--

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 16 de 39


Piso no permeable de fácil limpieza.
Cubierta del techo que protege el residuo de las condiciones del ambiente.
Demarcación del piso.
Aislamiento de los contenedores del piso.
Ubicación de kit de emergencias y derrame.
Balanza de piso.
Identificación de salidas de emergencia (señalización), con la ruta de evacuación, restricción de acceso a personal no autorizado.
Permitir la correcta circulación de operarios.
Contar con un elemento transportador para fácil movilización del residuo.
De fácil acceso peatonal y en lo posible vehicular.
Contar con sistemas de control de fuego adecuado al tipo de residuos que se manejan.
Contar con botiquines de primeros auxilios.
Los operarios contarán con los equipos de protección personal que sean necesarios para garantizar su seguridad.

Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

Con el fin de consolidar el proceso de gestión interna del manejo de los A.V.U, en la siguiente tabla se presentan los pasos para el desarrollo de este componente, los cuales se deben tener en cuenta e implementar por cada unidad operativa, referente ambiental local y Componente de Gestión Ambiental, según corresponda.

Tabla 6. Pasos gestión interna de A.V.U.

PASOS GESTIÓN INTERNA DEL A.V.U.
a. Usar los elementos de protección personal.
b. Establecer y señalar la zona de ubicación del recipiente para el proceso de encapsulamiento de A.V.U.
c. Contar con el recipiente, embudo con filtro y la tapa o tapón para el proceso de encapsulamiento.
d. Dejar enfriar el A.V.U hasta que alcance una temperatura ambiente.
e. Verter el aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro.
f. Cerrar el recipiente de tal manera que no se presenten derrames.
g. Limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico y A.V.U, que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura.
h. Depositar el papel absorbente con los residuos en contenedor de cocina de residuos no aprovechables.
i. Realizar para cada entrega trimestral de A.V.U. la marcación del recipiente con el nombre de la unidad operativa y localidad.
j. Trasladar trimestralmente el recipiente con A.V.U. a los puntos de la recepción de cada localidad de conformidad a los cronogramas establecidos.

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> <hr/> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	<b>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</b>  <b>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</b>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 17 de 39

PASOS GESTIÓN INTERNA DEL A.V.U.
k. Diligenciar en los puntos de la recepción el Formato FOR-GA-030 Medición, Registro y Reporte de A.V.U.
l. El Componente de Gestión Ambiental trasladará los recipientes al cuarto de almacenamiento temporal principal de A.V.U. y diligenciará también el Formato FOR-GA-030 Medición, Registro y Reporte de A.V.U.

Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

#### 6.1.8. Recolección y entrega de A.V.U. de la comunidad

La Secretaria Distrital de Integración Social consciente de la necesidad de que la Gestión Ambiental, debe sobrepasar la línea Institucional y acoger a la comunidad cercana a la prestación de los servicios sociales, hace partícipe a los funcionarios, contratistas y ciudadanos, para que implementen buenas prácticas ambientales, en el manejo integral de los aceites vegetales usados, para lo cual pone a disposición de la comunidad en el Nivel Central, Subdirección Local o Centros de Desarrollo Comunitario (CDC) de cada Localidad, los contenedores de recepción de A.V.U. domiciliario.

Los contenedores mencionados están ubicados estratégicamente en cada Subdirección Local, de tal manera que la comunidad tenga fácil acceso a ellos. De esta manera, la comunidad puede hacer entrega del aceite vegetal usado generado en las actividades de preparación y cocción de alimentos desde sus hogares, para esto, la comunidad, funcionarios y contratistas de la entidad deberán realizar el encapsulamiento de sus A.V.U. mediante el uso de recipientes plásticos o botellas plásticas, con sus respectivas tapas, de tal forma, que se evite derrames accidentales del líquido, en la siguiente imagen se pueden observar diferentes tipos de recipientes plásticos en los cuales la comunidad puede hacer entrega del A.V.U.


Imagen 10. Ejemplo de recipientes para el encapsulamiento del AVU en la comunidad.



Fuente: <https://www.muyinteresante.es/innovacion/fotos>

A continuación, se describen las características y condiciones de uso del recipiente plástico o botella plástica:

- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U.).
- Su capacidad o tamaño debe ajustarse al volumen de generación de A.V.U. en su hogar y tener un diámetro máximo de 22 cm.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 18 de 39

- No debe usarse un recipiente plástico o botella plástica que haya sido utilizado para la conservación de productos químicos de limpieza y aseo.
- No debe tener la etiqueta original del envase.
- El recipiente plástico o botella plástica debe estar cerrado herméticamente, al momento de depositarlo en los contenedores de recepción de A.V.U. domiciliario.
- No se debe verter el residuo en los contenedores de recepción de A.V.U. domiciliario, se debe ingresar la botella por la ranura.

Los recipientes plásticos o botellas plásticas que contienen los A.V.U. encapsulados por la comunidad, deben ser depositados en el contenedor número 5 identificado con la etiqueta “ACEITES VEGETALES USADOS – A.V.U. S.D.I.S.” del área de almacenamiento que se disponga en cada Subdirección Local, Centros de Desarrollo Comunitario (CDC) de cada Localidad y/o nivel central.

Imagen 11. Área de almacenamiento designada para la disposición de A.V.U. entregados por la comunidad




Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

Aunque el aceite vegetal usado A.V.U. no se cataloga como residuo peligroso, se incluye dentro de las áreas de almacenamiento temporal punto RESPEL, debido a la facilidad de poder concentrar los A.V.U. generados por la comunidad en un solo punto.

Es importante resaltar que los A.V.U. generados en las unidades operativas propias y tercerizadas no pueden ser dispuestos en este tipo de contenedores, no obstante, el A.V.U. generado en los hogares de los funcionarios y contratistas si pueden ser dispuestos en este.

Para el correcto uso del contenedor de A.V.U. ubicados en las áreas dispuestas para tal fin, el referente ambiental local y el delegado ambiental de la unidad operativa, donde estos se encuentren, son los encargados de mantenerlos en óptimas condiciones, estableciendo estrategias internas enfocadas a la limpieza y adecuada presentación del mismo, igualmente son los responsables de informar la necesidad de recolección, en el caso que el contenedor de A.V.U. haya alcanzado las  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad antes de la fecha establecida en cronograma para tal fin.

Para mantener la trazabilidad de los aceites vegetales usados generados por la comunidad, se debe diligenciar el formato Medición, registro y reporte de aceite vegetales usados (FOR-GA-030)

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 19 de 39

por parte del referente ambiental local y el Componente de Gestión Ambiental, estos residuos no se tienen en cuenta como residuos generados por la Entidad, más sin embargo son informados al ente de control ambiental.


La SDIS comprometida en reducir la problemática ambiental que se genera por la inadecuada gestión de los aceites vegetales usados, sustentada especialmente por el desconocimiento de la población en los impactos negativos causados principalmente en el agua y en el suelo y a su vez, en las acciones que se pueden desarrollar para abordar esta situación de forma positiva, establece como estrategia de sensibilización, la divulgación de piezas comunicativas con información de buenas prácticas para el manejo adecuado del Aceite Vegetal Usado, con cobertura a la comunidad (hogares) cercana a la prestación de los servicios sociales de la SDIS, a los participantes de las unidades operativas, funcionarios y contratistas, con el fin de generar un cambio en los hábitos inadecuados en el manejo del AVU, concientizando a la población sobre los daños ocasionados al ambiente y a la salud humana por la incorrecta disposición del residuo.


#### 6.1.9. Elementos de protección personal (EPP)





Los elementos de protección personal tienen como función principal proteger diferentes partes del cuerpo, para evitar que una persona tenga contacto directo con factores de riesgo que le puedan ocasionar una lesión o enfermedad.


Toda persona que realice el manejo integral del A.V.U., desde su generación hasta el almacenamiento temporal, está en la obligación de hacer uso de los EPP, los cuales deben estar en óptimas condiciones. En la Tabla 7, se relacionan los elementos requeridos.


Tabla 7. Elementos de Protección Personal (EPP)

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	IMAGEN
OJOS	Gafas de seguridad	Elemento para evitar la entrada de objetos, agua o productos químicos en los ojos.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U. de la Secretaría Distrital de Integración Social.	 <p>Fuente: Easy; Recuperado de: <a href="https://www.easy.com.co/p/gafa-seguridad-ns2100722-lente-claro-sin-antiempañante/">https://www.easy.com.co/p/gafa-seguridad-ns2100722-lente-claro-sin-antiempañante/</a></p>

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 20 de 39

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	IMAGEN
PECHO	Delantal plástico	Delantal plástico para proteger la parte frontal del cuerpo de posibles salpicaduras del residuo.	<p>Personal de manipulación de alimentos.</p> <p>Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U. de la Secretaria Distrital de Integración Social.</p>	 <p>Fuente: Seguridad industrial LLAQUINA S.A. (2016). Imagen delantal de PVC verde [Figura]. Recuperado de: <a href="http://www.llaquina.com.ar">http://www.llaquina.com.ar</a></p>
MANOS	Guantes de caucho	Guantes de caucho que protegen las manos de salpicaduras de aceite y permiten un mejor agarre del bidón. Se deben usar durante el proceso de encapsulamiento, recolección y transporte interno del A.V.U.	<p>Personal de manipulación de alimentos.</p> <p>Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U. de la Secretaria Distrital de Integración Social.</p> <p>Otro personal que manipule el contenedor para su traslado.</p>	 <p>Fuente: PRENTEX (2016). Imagen guante neopreno [Figura]. Recuperado de: <a href="http://prentex.us/">http://prentex.us/</a></p>
PIES	Botas de caucho con suela antideslizante	Botas altas elaboradas en material de caucho que evitan el deslizamiento en el caso que se presente un derrame.	Personal de manipulación de alimentos.	 <p>Fuente: AYTEX dotaciones limitada (2016). Imagen botas en caucho para el trabajo [Figura]. Recuperado de: <a href="http://www.aytexdotaciones.com/">http://www.aytexdotaciones.com/</a></p>
PIES	Botas antideslizantes con punta de acero.	Calzado de seguridad que se utiliza para proteger el pie contra superficies ásperas, pisadas sobre objetos filosos y contra caída de objetos y derrames.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U. de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 <p>Fuente: Uso y cuidado correcto de los elementos de protección personal; Recuperado de: <a href="http://en.calameo.com/books/00269068908006663f915">http://en.calameo.com/books/00269068908006663f915</a></p>

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 21 de 39

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	IMAGEN
CUERPO	Overol	Prenda de vestir de una pieza, confeccionada con tela rústica y resistente, que se usa para cubrir el cuerpo de posibles salpicaduras y derrames del A.V.U.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U. de la Secretaría Distrital de Integración Social.	 <p>Fuente: IPO Industrial Protection Online (2016). Imagen overol [Figura]. Recuperado de: <a href="http://proveedorindustrialonline.com/">http://proveedorindustrialonline.com/</a></p>

Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

## 6.2. Componente II. Manejo externo del Aceite Vegetal Usado – A.V.U.


Con el fin de realizar uso y aprovechamiento del A.V.U. en otros procesos productivos que cumplan con la normatividad y las especificaciones técnicas, ambientales y de seguridad existentes, se debe cumplir con las regulaciones para la recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado.

En este sentido, la Entidad debe realizar la entrega de los A.V.U. generados en la prestación de sus servicios sociales, a transportadores y gestores especializados en el manejo de este tipo de residuos, registrados y autorizados por la Secretaría Distrital de Ambiente. Para el desarrollo de esta actividad, la Entidad constituye el formato Acuerdo de corresponsabilidad para la recolección, y tratamiento o aprovechamiento de aceite vegetal usado (FOR-GA-027), el cual formaliza y establece las responsabilidades de las partes para el manejo integral de este residuo. Con la firma de este documento, se establece la entrega exclusiva para todas las unidades operativas propias y tercerizadas de los A.V.U., al gestor autorizado por el ente de control elegido por la Entidad.

### 6.2.1. Registro como generador de A.V.U.

De conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015, el registro ambiental para el manejo de Aceite Vegetal Usado es un “Instrumento de control mediante el cual la autoridad ambiental competente registra las actividades de manejo del Aceite Vegetal Usado, mediante la asignación de un código que identifica a los actores que hacen parte de la cadena de gestión del A.V.U.”, por lo anterior, las unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social catalogadas como generadoras de A.V.U., deben contar con el registro ante la Secretaria Distrital de Ambiente – SDA como generador, de tal forma que se dé cumplimiento a lo establecido por la norma.

Para las unidades operativas propias, el registro como generador ante la SDA y la actualización de los datos de éste están a cargo del Componente de Gestión Ambiental. Las unidades operativas con administración tercerizada deben realizar directamente la solicitud de registro como generador ante la Secretaría Distrital de Ambiente, teniendo en cuenta el transportador y gestor establecido por la Entidad para la gestión de los A.V.U.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 22 de 39

No obstante, la Entidad se encuentra en un proceso de transición para establecer un registro único bajo el cual queden cubiertas todas unidades operativas con administración propia y tercerizada que realizan preparación y cocción de alimentos, para dar cierre a este proceso de transición se establece como mínimo un tiempo de seis (6) meses en el cual las unidades operativas con administración tercerizada deberán coordinar con el Componente de Gestión Ambiental la documentación que para este fin se encuentre pendiente.

El registro como generador se realizará bajo el instructivo de registro de Aceite Vegetal Usado en línea, que se encuentra disponible en la página WEB de la Secretaria Distrital de Ambiente [www.ambientebogota.gov.co](http://www.ambientebogota.gov.co).

Una vez unificado el registro, todas las unidades operativas propias y tercerizadas (excepto jardines sociales) que hagan entrega del A.V.U. al Componente de Gestión Ambiental, quedan cubiertas bajo el registro a nombre de la SDIS.

#### 6.2.2. Recolección externa de A.V.U

Después de realizar la recolección interna del A.V.U. y para garantizar la gestión integral del residuo generado en las unidades operativas propias y tercerizadas, este debe entregarse a la empresa gestora autorizada por la Secretaría Distrital de Ambiente establecida por la SDIS mediante proceso de selección abierto para realizar el transporte, tratamiento o aprovechamiento del A.V.U.

El gestor de aceite vegetal usado realiza la recolección del A.V.U., de manera trimestral o cada vez que la Entidad así lo requiera en los lugares que la misma establezca.


Por cada recolección se realiza el proceso de pesaje por las dos partes y se debe diligenciar y firmar el Formato Medición, registro y reporte de aceites vegetales usados (FOR-GA-030), en la sección tres (III).

La empresa gestora realiza la limpieza y posterior devolución en buenas condiciones de los recipientes de las unidades operativas propias (reutilizables) y accesorios de propiedad de la Entidad, en los lugares que la Entidad determine.

Así mismo, la empresa gestora debe entregar por cada recolección de A.V.U. que se realice, un manifiesto al momento de la entrega in situ de los A.V.U., y así mismo un certificado de recolección y transporte donde se evidencie como mínimo:

- Fecha recolección.
- Volumen de residuo recolectado.
- Nombre, Nit y dirección de la Entidad.
- Nombre y firmas de quien entrega y quien recibe.
- Cantidad y tipo de recipientes (reutilizables) y accesorios de propiedad de la Entidad entregados.

A su vez, posterior a la recolección deber emitir un certificado de tratamiento y/o aprovechamiento, el cual debe contener:

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 23 de 39

- Fecha recolección.
- Volumen del residuo gestionado.
- Proceso que se utilizó para el tratamiento o aprovechamiento del aceite vegetal usado.
- Beneficios ambientales obtenidos.

Una vez sean expedidos por parte de la empresa gestora de A.V.U. los certificados de recolección y transporte, tratamiento y/o aprovechamiento, el Componente de Gestión Ambiental, enviará una copia de estos certificados vía correo electrónico, a cada unidad operativa que realizó la entrega del residuo, este formato debe reposar de forma magnética en cada unidad operativa.

Teniendo en cuenta la programación de la Tabla 4, los jardines sociales deben enviar trimestralmente vía correo electrónico al Referente Ambiental Técnico de la Subdirección para la Infancia una copia de los certificados de recolección y transporte, tratamiento y/o aprovechamientos expedidos por la empresa gestora.

Posterior de haber firmado el certificado de recolección y transporte, el Componente de Gestión Ambiental debe adelantar el proceso de verificación de las condiciones óptimas para el transporte de A.V.U. al vehículo de la empresa gestora.

Dicha verificación, se lleva a cabo por parte del Líder del Plan de A.V.U., mediante el diligenciamiento del formato Verificación empresa transportadora de aceites (FOR-GA-028), cada vez que se realice una entrega de aceite vegetal usado; y una vez al año o cada vez que el Componente de Gestión Ambiental de la Entidad así lo requiera, se adelanta el proceso de verificación a la empresa gestora, por parte del Líder del Plan de A.V.U. mediante el formato Verificación empresa gestora de aceite vegetal usado (FOR-GA-029).


Teniendo en cuenta los tiempos establecidos anteriormente, los jardines sociales una vez diligencien los formatos FOR-GA-028 y FOR-GA-029 deben enviar una copia de estos, vía correo electrónico, al Referente Ambiental Técnico de la Subdirección para la Infancia.

El gestor inscrito ante la Secretaría Distrital de Ambiente para el tratamiento o aprovechamiento de A.V.U., debe garantizar que la recepción, transporte, tratamiento y/o aprovechamiento de estos residuos se haga bajo los estándares normativos establecidos por la Secretaría Distrital de Ambiente y la normatividad legal vigentes aplicable.

### 6.2.3. Selección del Gestor de Aceite Vegetal Usado (A.V.U.)

En concordancia con el Acuerdo 634 de 2015 expedido por el Concejo de Bogotá, la SDIS se encuentra registrada ante la Secretaría Distrital de Ambiente como una entidad generadora de Aceite Vegetal Usado, razón por la cual, es responsable de su disposición y tiene la obligación de asegurarse que dichos residuos sean gestionados de manera adecuada, de acuerdo con las normas ambientales y sanitarias.

Teniendo en cuenta lo anterior, es responsabilidad de la SDIS gestionar la consecución de un gestor ambiental, inscrito en la Secretaría Distrital de Ambiente, con el fin de que realice la recolección, transporte, tratamiento y/o aprovechamiento de los A.V.U. generados en aquellos servicios misionales en donde se desarrollen actividades de preparación y cocción de alimentos, ya sea en unidades operativas propias o tercerizadas.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 24 de 39

Por otra parte, es importante indicar que el acuerdo de corresponsabilidad de que trata el presente documento, no se enmarca en alguna de las modalidades de selección de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 o decretos reglamentarios vigentes en materia de Contratación Pública, razón por la cual la SDIS regula a través del presente protocolo el proceso de selección del gestor de A.V.U., mediante una convocatoria pública abierta que debe cumplir con las disposiciones mínimas aquí establecidas, con el fin de garantizar la selección objetiva del ofrecimiento más favorable para la entidad.

#### 6.2.3.1. Competencia para adelantar el proceso de selección

De conformidad con lo establecido en la Resolución 1038 de 2015, el Secretario Distrital de Integración Social designó en el Director de Gestión Corporativa la figura de Gestor (a) Ambiental de la Secretaría, con el objeto principal de realizar acciones conducentes a la reducción de costos ambientales producidos en el desarrollo misional de la entidad.


Para tal fin, el referido acto administrativo establece que el Gestor(a) Ambiental de la SDIS tiene como apoyo para la implementación y cumplimiento de sus funciones al(la) coordinador(a) del Equipo de Gestión Ambiental de la entidad y que en los eventos de ausencia, caso fortuito o fuerza mayor u otros que impidan al Director (a) de Gestión Corporativa ejercer sus competencias como Gestor (a) Ambiental, dichas competencias serán asumidas por el(la) Subdirector(a) Administrativo(a) y Financiero(a), previa notificación.

De acuerdo con lo anterior, el(la) Director(a) de Gestión Corporativa o el(la) Subdirector(a) Administrativo(a) Financiero(a) en caso de delegación, son los encargados de adelantar el proceso de selección del Gestor de Aceite Vegetal Usado de la SDIS.

#### 6.2.3.2. Elaboración de documento previo

El(la) Subdirector(a) Administrativo(a) de la entidad es el encargado de elaborar y suscribir el documento previo de justificación para llevar a cabo el procedimiento de selección del Gestor de AVU con quien se celebrará un acuerdo de corresponsabilidad. El documento deberá contener, como mínimo, la siguiente información:

- La descripción de la necesidad que se pretende satisfacer con la celebración del Acuerdo.
- El análisis para conocer el sector relativo al objeto del acuerdo de corresponsabilidad desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo.
- La descripción del objeto del acuerdo, con sus especificaciones, las autorizaciones, permisos y licencias requeridos para su ejecución.
- Plazo de ejecución del acuerdo.
- Los criterios para seleccionar la oferta más favorable.
- El análisis del riesgo y la forma de mitigarlo.
- El análisis sobre la necesidad de exigir o no alguna de las garantías que contempla el Decreto 1082 de 2015 y sus condiciones.
- Indicar a cargo de quien estará la Supervisión del Acuerdo.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 25 de 39

El proyecto de justificación para el trámite del procedimiento de selección del Gestor de A.V.U. con quien se realice la celebración del acuerdo de corresponsabilidad será enviado a revisión a la Subdirección de Contratación para el respectivo control de legalidad.

#### 6.2.3.3. Invitación pública para la participación en la convocatoria pública

Una vez aprobado el documento de justificación para la celebración del acuerdo de corresponsabilidad, el(la) Subdirector(a) Administrativo(a) y Financiero(a) radicará el documento de justificación junto con el anexo técnico, matriz de riesgos y demás documentación soporte, ante la Subdirección de Contratación para el respectivo trámite del proceso de selección a través de la plataforma SECOP II.

Para tal efecto, con base en el documento previo de justificación, la Subdirección de Contratación elabora el documento de invitación pública para la participación en la convocatoria, el cual debe contener toda la información relacionada con el proceso de selección y la descripción de las condiciones y requisitos bajo los cuales se desarrollará la selección del Gestor de Aceite Vegetal de la SDIS. Las condiciones establecidas en el documento serán de obligatorio cumplimiento para todos los interesados en participar en el proceso de convocatoria.

El documento de invitación pública debe contener como mínimo, la siguiente información:


- El cronograma del proceso de selección.
- Los requisitos habilitantes técnicos y jurídicos, lo cual incluye la verificación de la ausencia de inhabilidades o incompatibilidades para contratar con el Estado.
- Los factores de asignación de puntaje para la evaluación de los participantes en el proceso.
- Los criterios de desempate.
- Las causales de rechazo de los participantes en el proceso.
- Las reglas aplicables a la presentación de las ofertas, su evaluación y escogencia del Gestor de Aceite Vegetal.
- Los Riesgos asociados la ejecución del Acuerdo, la forma de mitigarlos y la asignación del Riesgo entre las partes.
- El análisis sobre la necesidad de exigir o no alguna de las garantías que contempla el Decreto 1082 de 2015 y sus condiciones.
- Los términos y condiciones de la minuta del Acuerdo de Corresponsabilidad.
- Los términos de la supervisión del Acuerdo por parte de la SDIS.

#### 6.2.3.4. Trámite de la convocatoria pública

Con el fin de garantizar el cumplimiento de los principios de transparencia, igualdad, economía y el deber de selección objetiva del mejor ofrecimiento, la convocatoria pública se tramita a través de la plataforma SECOP II bajo la modalidad de régimen especial y se realiza teniendo en cuenta las siguientes etapas:

##### a. Invitación a participación en el proceso

De conformidad con lo señalado por los artículos 2.2.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, la Subdirección de Contratación publicará en la página web del SECOP II:

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 26 de 39

[www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co) el documento de Invitación Pública junto con el documento previo de justificación, anexos, formatos y demás documentos aplicables al proceso.

b. Observaciones al documento de invitación pública

Los interesados en participar en el proceso pueden presentar observaciones o solicitar aclaraciones en relación con el documento de invitación pública y sus anexos y/o formatos a través de la plataforma SECOP II, en el término máximo de tres(3) días hábiles.

Las observaciones técnicas presentadas son resueltas por la Subdirección Administrativa y Financiera de la SDIS y las observaciones jurídicas por la Subdirección de Contratación, mediante documento de respuestas que será publicado en la página web del SECOP II: [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co), a más tardar dentro de los tres(3) días hábiles siguientes a la finalización del plazo antes señalado.

c. Adendas al documento de invitación pública

Si como resultado de las observaciones o aclaraciones presentadas surgen modificaciones a la invitación o cuando la SDIS lo considere necesario y conveniente, se pueden expedir adendas con el fin de modificar el documento de invitación, las cuales deben ser publicadas en la página web del SECOP II: [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co).

Las adendas son expedidas por el (la) Director(a) de Gestión Corporativa o el(la) Subdirector(a) Administrativo(a) Financiero(a) en caso de delegación.

d. Presentación de propuestas


Los interesados en participar en la convocatoria deben remitir sus propuestas a través de la página web del SECOP II: [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co), las cuales deben ser presentadas dentro de los tres (3) días hábiles siguientes, contados a partir de la fecha de publicación del documento de respuestas a las observaciones presentadas a la invitación, y hasta la fecha y hora máxima prevista para la entrega de propuestas de conformidad con lo establecido en el cronograma del proceso.

Si un proponente en un mismo proceso de selección presenta por sí o por interpuesta persona (en Consorcio, en Unión Temporal o individualmente) varias propuestas, únicamente se tiene en cuenta la primera propuesta recibida.

e. Cierre del proceso y apertura de las propuestas

La hora de entrega de las propuestas es la establecida en el SECOP II, momento hasta el cual la plataforma permitirá su presentación.

La Entidad una vez finalizada la hora de cierre del presente proceso, procederá a: (i) Descriptar las propuestas de quienes registraron sus ofertas a través de la plataforma SECOP II, y (ii) a publicar la lista de oferentes, la cual se genera desde la referida plataforma, constituyendo el acta de cierre.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 27 de 39

En caso de presentarse una indisponibilidad de la plataforma SECOP II antes o durante la diligencia de cierre del proceso, en la invitación pública se debe regular lo correspondiente, de acuerdo con el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente en la guía de indisponibilidad del SECOP II.

f. Evaluación de las propuestas presentadas

La verificación documental y evaluación de la información presentada por los participantes en la convocatoria abierta es realizada por un comité evaluador designado por el(a) Director(a) de Gestión Corporativa, el cual está encargado de realizar la verificación de los requisitos habilitantes y de la evaluación de las propuestas, de acuerdo con los requisitos establecidos en el documento de invitación, dentro del plazo establecido en el cronograma para el efecto. Los resultados son consolidados en un informe de evaluación.

La oferta más favorable es aquella que teniendo en cuenta los factores técnicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en la invitación pública, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dicho documento.

Durante la evaluación de las propuestas se tiene en cuenta que la ausencia de requisitos o la falta de documentos referentes al futuro acuerdo o a los participantes, no necesarios para la comparación de los ofrecimientos, no servirán de título suficiente para el rechazo de estos. En consecuencia, todos aquellos requisitos que no afecten la asignación de puntaje deben ser solicitados por el Comité Evaluador y deben ser entregados por los participantes hasta el término de traslado del informe de evaluación. Serán rechazadas las ofertas de aquellos participantes que no suministren la información y documentación solicitada por la Secretaría hasta el plazo anteriormente señalado.


g. Publicación del informe de evaluación

El informe de evaluación es publicado en la página web del SECOP II: [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co) para la presentación de los subsanes o aclaraciones allí solicitadas y/o para la presentación de observaciones a dicho informe.

h. Observaciones al informe de evaluación

El informe de evaluación publicado estará a disposición de los interesados para la presentación de observaciones y/o subsanes o aclaraciones, durante el término de tres (3) días hábiles después de la fecha de su publicación en la página web del SECOP II: [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co).

Las observaciones y/o subsanes deben ser enviados a través de la plataforma SECOP II dentro del término máximo establecido para tal fin por la SDIS, en el cronograma de la invitación.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 28 de 39

i. Publicación de las respuestas a observaciones y/o subsanes

En la fecha establecida en el cronograma de la invitación, se publica en la página web del SECOP II: [www.colombiacompra.gov.co](http://www.colombiacompra.gov.co) el documento de respuesta del comité evaluador a las observaciones y/o subsanes, así como el informe de evaluación final.

En el informe de evaluación final el comité evaluador realiza la recomendación correspondiente al Director(a) de Gestión Corporativa (o el(la) Subdirector(a) Administrativo(a) y Financiero(a) en caso de ausencia de aquel), en relación con el Gestor de Aceite Vegetal que debe ser seleccionado de acuerdo con el resultado de la evaluación.

La Secretaría Distrital de Integración Social puede celebrar el acuerdo de corresponsabilidad cuando solo se haya presentado una oferta y esta satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública en materia de requisitos técnicos y/o jurídicos habilitantes.

j. Elaboración y firma de acuerdo de corresponsabilidad con el Gestor de A.V.U. seleccionado

Con fundamento en el informe de evaluación final publicado por la entidad, se procede con la suscripción del acuerdo de corresponsabilidad entre la Secretaría Distrital de Integración Social y el Gestor de Aceite Vegetal que ocupó el primer lugar, producto de la convocatoria abierta adelantada.


Si durante el periodo de ejecución del acuerdo el gestor seleccionado incumple con alguna de las cláusulas establecidas, a juicio de la SDIS se puede dar por terminado el mismo y se puede firmar el acuerdo con el proponente ubicado en el segundo lugar de conformidad con el informe de evaluación final publicado durante la convocatoria. En caso de que ello no sea posible, se continuara con el proponente ubicado en el tercer lugar en el orden de elegibilidad, y así sucesivamente, hasta agotar la totalidad de proponentes que resultaron habilitados, siempre y cuando mantengan el cumplimiento de los requisitos habilitantes que fueron establecidos durante la convocatoria.

6.2.3.5. Supervisión del acuerdo

La supervisión, seguimiento y control del acuerdo está a cargo del(a) Director(a) de Gestión Corporativa de la entidad o a quien esta delegue.

6.2.3.6. Publicidad de la convocatoria en SECOP II

Con el fin de dar cumplimiento al precepto legal de que todas las entidades Estatales deben publicar sus procesos de contratación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP), lo cual está fundamentado en los artículos 223 del Decreto Ley 019 de 2012 y 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, para la celebración del Acuerdo de Corresponsabilidad, se considera procedente utilizar como una herramienta para el trámite de la convocatoria y publicidad de los documentos generados en desarrollo del proceso de selección, el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II – Régimen Especial (con ofertas).

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 29 de 39

### 6.2.3.7. Reporte externo

Con el fin de dar cumplimiento al literal h, artículo 5, del acuerdo 634 de 2015, en el cual se establece para los generadores *“Entregar los diez (10) primeros días de cada trimestre, un informe a la autoridad ambiental del Distrito Capital, donde se precise la fecha y volumen entregado de Aceite Vegetal Usado, así como la relación de los certificados emitidos por el transportador o gestor contratado para esta actividad”*, por lo anterior desde el Componente de Gestión Ambiental se presenta un único informe de generación al ente de control, bajo el cual queden cubiertas todas unidades operativas con administración propia y tercerizada, lo cual fue avalado por la SDA, toda vez que se daría cumplimiento al Acuerdo 634 de 2015.

Acompañado del informe de generación, el Componente de Gestión Ambiental remitirá por medio de memorando al ente de control, un inventario actualizado con las unidades operativas vigentes que realizan preparación y cocción de alimentos, donde se especifique la cantidad de A.V.U. entregada por cada unidad operativa.

El informe trimestral de la generación de aceite vegetal usado que se debe remitir a la autoridad ambiental del Distrito Capital, se realiza ingresando a la página WEB de la Secretaría Distrital de Ambiente [www.ambientebogota.gov.co](http://www.ambientebogota.gov.co) bajo el siguiente link: <http://www.secretariadeambiente.gov.co/ventanillavirtual/app>, así mismo se debe tener en cuenta que la fecha de inicio para presentar el informe trimestral es el mes siguiente a la entrega de los A.V.U. contados máximo diez (10) días calendario, tanto para unidades operativas propias, tercerizadas y jardines sociales.


Para la presentación del reporte en línea se debe tener presente las siguientes indicaciones y contar con la siguiente documentación e información:

- Se debe presentar los diez (10) primeros días calendario de cada trimestre.
- Se debe ingresar a la plataforma con el usuario y contraseña para trámites en línea ante la SDA.
- Registro como generador otorgado por la SDA.
- Certificado de recolección y transporte.
- Certificado de tratamiento y/o aprovechamiento emitido por el gestor.

El responsable de realizar el diligenciamiento del reporte trimestral de generación ante la SDA para unidades operativas propias y tercerizadas es el Componente de Gestión Ambiental; para los jardines sociales, la presentación del informe está a cargo del delegado ambiental de cada unidad operativa.

Al momento del diligenciamiento, se debe precisar la cantidad de A.V.U. generada y la fecha de entrega al transportador, al tiempo que se deben subir en PDF a la plataforma de la SDA el certificado de recolección y transporte, y el certificado de tratamiento y/o aprovechamiento emitido por el gestor.

Al finalizar el diligenciamiento del informe trimestral ante la SDA, se generará un certificado con número de radicado por parte del ente de control, el cual será enviado al siguiente día calendario vía correo electrónico por parte del Componente de Gestión Ambiental a los Gestores Ambientales Locales y Referentes Técnicos Ambientales, para que estos a su vez lo remitan a

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 30 de 39

cada unidad operativa propia y tercerizada que haya realizado la entrega del A.V.U. en los tiempos establecidos. Este documento se debe incorporar en la carpeta magnética del Componente de Gestión Ambiental y en el drive del correo ambiental de cada unidad operativa.

Los jardines sociales una vez presenten el reporte de generación ante el ente de control, deben remitir una copia del certificado vía correo electrónico al Referente Ambiental Técnico de la Subdirección para la Infancia y este a su vez debe remitir este reporte al Componente de Gestión Ambiental.

Es obligatoria la entrega de A.V.U., así como el reporte del informe en la plataforma establecida por la autoridad ambiental mínimo una (1) vez por trimestre.

Si las unidades operativas tanto propias como tercerizadas no generaron AVU durante el periodo de un trimestre establecido (según corresponda), se debe informar a la autoridad ambiental por qué no se realizó el reporte en dicho trimestre (justificación) y este hace a su vez las veces de certificado al momento de reportar.

### 6.3. Componente III. Recolección de grasas y buenas prácticas para evitar el aporte de grasas y sedimentos a la red de alcantarillado


#### 6.3.1. Medidas y controles operacionales

La Entidad a fin de dar cumplimiento a los requisitos normativos y a los lineamientos del proceso Gestión ambiental, establece e implementa medidas dirigidas a mitigar los impactos ambientales adversos, a través de controles operacionales establecidos para cada uno de los procesos desarrollados en las unidades operativas.

Por lo anterior, a continuación, se describen las acciones que debe implementar cada unidad operativa de la Entidad y que les aplique, teniendo en cuenta todas las actividades en la prestación de los servicios sociales y administrativos que generan vertimientos a la red de alcantarillado.

#### 6.3.2. Uso de rejillas

El uso de rejillas como control operacional, consiste en colocar rejillas tipo colador preferiblemente fijas, en todos los desagües como: lavaplatos, lavamanos, pocetas, lavaderos, duchas, entre otros, para evitar el paso de residuos sólidos, alimentos y/o residuos de comida, a fin de disminuir la cantidad de sólidos sedimentables que puedan llegar al sistema de alcantarillado. Lo anterior considerando que estos son dispositivos indispensables para no incurrir en prohibiciones normativas asociadas con el aporte de residuos sólidos a la red.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 31 de 39

Es importante que la limpieza de las rejillas se realice cada vez que sea necesario, a fin de que estén libres de residuos y su funcionamiento sea óptimo. Los residuos resultantes de la limpieza deben ser depositados en la caneca correspondiente a residuos no aprovechables.

Imagen 12. Uso de rejillas



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

### 6.3.3. Insumos en la preparación de alimentos

Para contribuir a mejorar la calidad de los vertimientos, las unidades operativas deben propender por la adquisición para la preparación de alimentos, productos prelavados, con el fin de disminuir la carga orgánica, de residuos sedimentables u otros, que puedan llegar al sistema de alcantarillado.

Entre estos productos se encuentran las papas, frutas, verduras y otros tubérculos que hacen parte del menú de los diferentes servicios que presta la entidad.

### 6.3.4. Descomide

En las unidades operativas que realicen preparación de alimentos o brinden complementación alimentaria y los alimentos sean consumidos por los participantes en la unidad operativa, deben contar con una caneca exclusiva para depositar los residuos generados por descomide o alimentos no consumidos, ubicada en el o los comedores de la unidad operativa esta caneca debe estar debidamente rotulada y contar con bolsa plástica, los anterior, de acuerdo con las directrices y el código de colores establecido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente (PAIPAERS) de la entidad, en la siguiente imagen se identifican los contenedores de la fase 1 contenedor verde y fase 2 contenedor negro.


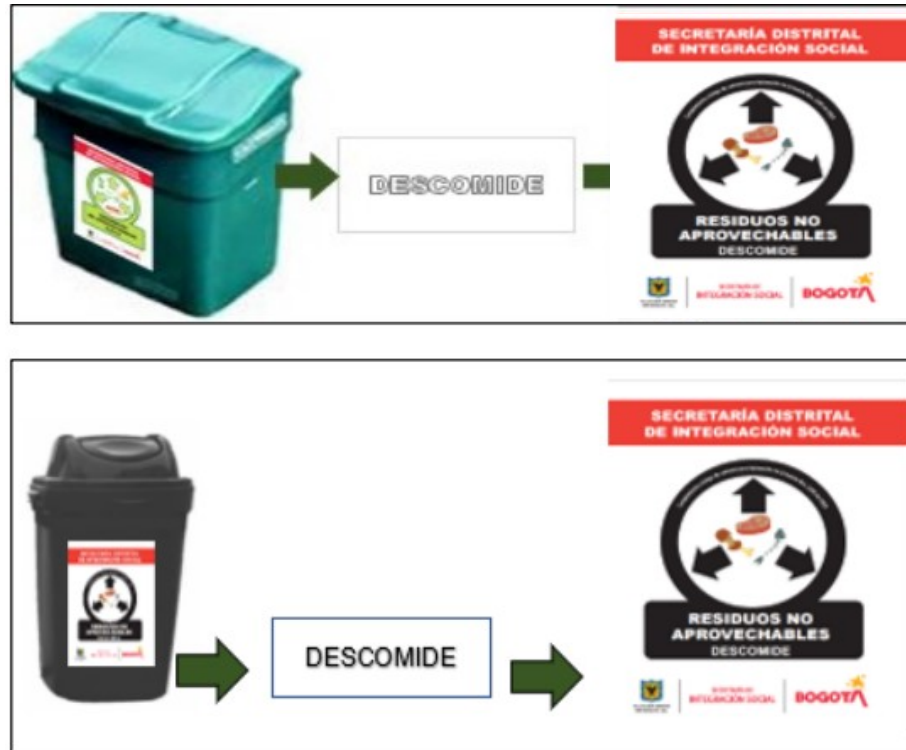
 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	<b>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</b> <b>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</b>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 32 de 39

Imagen 13. Contenedores de descomide



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

En el caso en que los residuos alimentarios se acumulen en el piso, éstos deben ser recogidos con un paño húmedo o toalla absorbente húmeda, más no con escoba y recogedor, con el fin de evitar que las grasas se extiendan e incidentes o accidentes por caída.

Si generan residuos líquidos como sopas y/o jugos, se debe realizar un colado con el fin de atrapar todos los residuos sólidos que contengan este tipo de residuos los cuales deben ser depositados en la bolsa negra y el líquido debe ser vertido al desagüe.

También es importante resaltar que una vez finalice la etapa de consumo de alimentos en la unidad operativa y antes del lavado de menaje y similares en la cocina, se debe realizar el proceso de descomide en estos elementos, así como la gestión de los residuos que se generen de este proceso de acuerdo con el PAIPAERS-

#### 6.3.5. Disposición aceites y grasas de origen animal

Los funcionarios, contratistas y participantes de la Entidad, deben realizar la disposición de los aceites provenientes de las latas de atún al igual que las grasas de origen animal, mediante el reúso de bolsas, evitando el derrames y contaminación de estos residuos e inmediatamente depositarla en las canecas de residuos no aprovechables destinadas para tal fin según la fase del PAIPAERS en la que se encuentre, con el objetivo de contribuir a una cultura de separación para disminuir la carga contaminante en los cuerpos de agua o sistemas de alcantarillado.


 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> <hr/> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	<b>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</b>  <b>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</b>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 33 de 39

Imagen 14. Disposición de grasas y aceites de origen animal



Fuente: La Dieta del Futuro, s.f.

### 6.3.6. Trampa de grasas


Teniendo en cuenta que las unidades operativas que realizan preparación y cocción de alimentos implementan el encapsulamiento de aceite vegetal usado, el aporte de grasas mediante la descarga de vertimientos domésticos es mínima, no obstante, con el propósito de incrementar la eficiencia del proceso ambiental y de disminuir de este tipo de vertimientos, algunas unidades operativas cuentan con trampas de grasas como un control adicional las cuales son un sistema de pretratamiento que permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada que bajan por los sistemas de lavado y de preparación de alimentos en las unidades operativas y en diferentes aplicaciones y procesos industriales. Este documento no incita a la implementación de trampa de grasas, lo que busca es dar directrices a las unidades operativas que cuentan con la misma.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante resaltar que las unidades operativas que cuentan con trampas de grasas fijas o móviles deben adelantar los diferentes procesos de mantenimiento preventivo o correctivo y de limpieza que sean necesarios de manera periódica de acuerdo con las directrices de la Subdirección de Plantas Físicas, del equipo de apoyo logístico de la Subdirección Administrativa y financiera y de las fichas técnicas de cada trampa de grasas cuando aplique.

Con el fin de contar con un control de los procesos de mantenimiento o limpieza de estos elementos, se deben documentar las acciones realizadas bajo el formato Registro y control limpieza/mantenimiento de trampas de grasa y sistemas de captación de aguas lluvias (SCALL) (FOR-GA-031), dicho formato debe quedar diligenciado en la carpeta física y cargado a la carpeta magnética de Gestión Ambiental de la unidad operativa.

Importancia de limpiar la trampa de grasa regularmente:

- Evita malos olores: al tener residuos acumulados en descomposición podría generar la creación de plagas y de distintos vectores.
- Obstrucción del sistema de drenaje: al no realizarse un debido aseo, los residuos podrían circular al sistema de alcantarillado y el resultado sería el taponamiento de tuberías.
- Optimización periodo de retención de residuos: al realizar una limpieza (succión y lavado) permite tener espacio suficiente en la separación de aceites y grasa evitando que el periodo de retención se reduzca.
- Multas y sanciones: un exceso de grasas en la red de alcantarillado puede generar la imposición de medidas.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 34 de 39

Recordar:

- Las trampas de grasas evitan la contaminación ambiental.
- Lavar periódicamente minimiza la cantidad de grasas, aceites y sólidos y disminuye la temperatura de las aguas residuales.
- Es necesario separar el aceite de cocina para no desecharlo y eliminar los residuos de comida de los platos antes de lavarlos.

#### 6.3.7. Uso de detergentes, jabones y limpiadores biodegradables

Se debe gestionar progresivamente que todos los agentes tenso activos utilizados en los productos (detergentes, jabones y limpiadores) sean ser fácilmente biodegradables, bien sea por suministro del contratista, por adquisición de un tercero o por compras de caja menor, esto según las cláusulas ambientales estipuladas en los contratos.

El producto debe reducir o prevenir los riesgos para el ambiente o la salud humana relacionados con la utilización de sustancias peligrosas, reducir el impacto ambiental limitando la cantidad de ingredientes nocivos, disminuyendo la cantidad de detergentes utilizados y reduciendo los residuos de envases.

Es importante que las unidades operativas utilicen las concentraciones y cantidades requeridas para los procesos de limpieza, de acuerdo con lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico de la unidad operativa, con el fin de no generar sobrecargas en los vertimientos.

#### 7. Divulgación del plan

Para efectos de la divulgación de presente plan se toman como base los siguientes parámetros:


- Público objetivo: el público objetivo es el personal encargado de la preparación y cocción de alimentos en cada una de las unidades operativas de la SDIS y en general, funcionarios, contratistas, articulando la participación de usuarios y la comunidad en general.
- Medios de divulgación de la información: capacitaciones programadas, correo institucional, apoyados de piezas publicitarias a cargo del Componente de Gestión Ambiental y la Oficina Asesora de Comunicaciones.

En este proceso, se debe dar a conocer la totalidad del contenido del plan a la población objetivo, dejando el respectivo soporte mediante un acta de asistencia.

Esta divulgación se lleva a cabo en el marco del ciclo de capacitaciones que el Componente de Gestión Ambiental desarrolle en cada una de las unidades operativas o por iniciativa propia de los responsables de unidades operativas, delegados ambientales, referentes técnicos y/o locales.

Es deber de cada unidad operativa implementar y apoyar el cumplimiento de este plan, socializando al personal que manipule los A.V.U. (personal de cocina) mínimo una vez al año, con el fin de reducir al máximo los vertimientos de grasas y A.V.U. a la red pública de alcantarillado.


Se debe tener en cuenta que la responsabilidad directa de la implementación y divulgación del presente plan en la unidad operativa está a cargo del (la) Coordinador (a) o delegado(a) Ambiental de la misma.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 35 de 39

La siguiente tabla presenta el cronograma de actividades establecidas en el marco del Plan de Gestión Integral de Aceites Vegetales Usados y Grasas, en el cual se detallan las metas, responsabilidades, acciones, periodicidad y mecanismos de reporte asociados a su implementación.

Tabla 8. Cronograma de actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
	META	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	FRECUENCIA DE EJECUCIÓN	REPORTE AL EQUIPO DE GESTION AMBIENTAL
GESTION INTEGRAL DE ACEITES VEGETALES USADOS Y GRASAS DE LA ENTIDAD	Cumplimiento al programa de gestión integral de aceites vegetales usados y grasas	Socializar el plan de gestión integral de aceite vegetal usado y grasas	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Mínimo una vez al año	Anual
		Firma del acuerdo de corresponsabilidad	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Cada vez que se requiera firmar por las partes	Anual
		Entregar el bidón o pimpina correctamente marcado a los puntos de recepción transitoria de A.V.U.	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Coordinador de la unidad operativa	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual
		Diligenciar el formato Medición, Registro y Reporte de A.V.U. (FOR-GA-030) en la sección (I) y (II) uno y dos el día que realice la recepción de A.V.U. por parte del equipo de gestión ambiental	Delegada ambiental - Referente ambiental local – Líder del plan	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual
		Diligenciar el formato Medición, Registro y Reporte de A.V.U. (FOR-GA-030) en la sección (III) tres, el día que se realice la entrega del A.V.U. a la empresa gestora.	Líder del plan	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual
		Realizar el diligenciamiento y reporte del informe trimestral de generación de A.V.U.	Líder del plan	Trimestral – 10 días calendario una vez finalizado cada trimestre	N/A

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 36 de 39

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
		bajo la página web de la SDA			
		Ejecución de la campaña referente al manejo integral de los aceites vegetales usados	Coordinador de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental	Anual	N/A

Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

## 8. Indicador de seguimiento

El tipo de indicador a utilizar para la actividad de encapsulamiento de aceite vegetal usado es de eficiencia, lo cual permite medir objetivamente el grado de cumplimiento en la implementación del presente plan y conocer la ejecución y resultados de un trabajo o una tarea con el mínimo de recursos.

Unidades del indicador: porcentaje de aprovechamiento de aceite vegetal comprado.

Periodicidad de la medición: trimestral.

$$\%AAVUE = ((AVUE * 100) / AVPCA)$$

%AAVUC: Porcentaje de Aprovechamiento de Aceite Vegetal Comprado

AVUE: Aceite Vegetal Usado Encapsulado

AVPCA: Aceite Vegetal para preparación y cocción de alimentos

## 9. Plan de contingencia

El plan de contingencia propone una serie de procedimientos alternativos al funcionamiento normal del plan cuando alguna de las actividades se vea perjudicada por contingencias internas o externas. Se proponen 2 protocolos de manejo los cuales se explican a continuación.


### 9.1. Protocolo de derrame

- Objetivo del protocolo

Asegurar que no se presenten fugas de Aceites Vegetales Usados en toda la cadena de manejo, desde su generación hasta su entrega al gestor ambiental autorizado y si se presentan fugas o derrame, realizar un manejo seguro.

#### 9.1.1 Condiciones generales

Las operaciones de trasvase de los recipientes de cocina a los recipientes donde se encapsula el A.V.U., deben realizarse asegurando que en ningún momento el Aceite Vegetal Usado tenga contacto con el agua o el sistema de tuberías de la unidad operativa, evitando su derrame y vertimiento por accidente, o cualquier otra eventualidad no contemplada.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 37 de 39

### 9.1.2 Medidas en caso de ocurrir un derrame

#### a. Evaluar el incidente:

- Evaluar el área y localice el derrame o fuga.
- Intentar detener el derrame o fuga al nivel de su origen, sólo si lo puede hacer en forma segura y está autorizado, con materiales absorbentes. Si lo va a hacer en esta etapa, utilice elementos de protección personal.
- Notificar al coordinador o delegado ambiental de la unidad operativa.

#### b. Asegurar el área

- Alertar a sus compañeros sobre el derrame.
- Demarcar la zona del derrame, mediante barreras y elementos de señalización para el aislamiento del área afectada.
- Ventilar el área si se requiere.
- Rodear con materiales absorbentes.
- Apagar toda fuente de ignición.
- Disponer de un extintor para prevenir una posible inflamación.

### 9.1.3 Controlar y contener el derrame

- Antes de comenzar con el control o contención del derrame, debe colocarse los elementos de protección personal necesarios.
- Localizar el origen del derrame y controle el problema a este nivel.
- Contener con barreras, diques y/o materiales absorbentes. Si el derrame es sobre superficie impermeable: (cemento, lata, pisos) contener rápidamente formando un dique con el producto absorbente, comenzando sobre la menor cota de suelo en caso de pendiente, evitando que llegue a fuentes de agua o infiltre al suelo.


### 9.1.4 Limpiar la zona contaminada

- Intentar recuperar el producto si es posible en un contenedor vacío.
- Lavar la zona contaminada con agua, en caso de que no exista contraindicación. Si parte del suelo se contaminó extraer el mismo y llevar a contenedores adecuados.
- Rotular adecuadamente todos los contenedores donde se van depositando los residuos.

### 9.1.5 Después de la emergencia

- Verificar que se detuvo el derrame.
- Verificar la cantidad de producto derramado.
- El encargado de la unidad operativa debe asegurarse de coordinar el retiro del producto derramado con la empresa gestora autorizada por la Entidad para el manejo de los A.V.U.

### 9.1.6 Administración

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 38 de 39

La administración del protocolo debe ser realizada por una persona del equipo que realiza preparación de alimentos en la unidad operativa designada por el coordinador(a) o delegado(a) Ambiental de la misma.

Al maniobrar el A.V.U. se debe cumplir con todas las medidas de seguridad relacionadas con las condiciones para la ubicación del recipiente y pasos para la gestión interna de A.V.U específicas en la Tabla 4 y Tabla 6 de este documento, de la misma manera el uso de elementos de protección personal de la tabla 3. Es importante revisar los recipientes al momento de manipular o transportar los mismos con el fin de detectar filtraciones o roturas.

Disponer de material absorbente para el control de goteos, fugas y derrames del A.V.U.

## 9.2 Protocolo de incendios

- Objetivo del protocolo

Asegurar que no se presenten incendios debido a los Aceites Vegetales Usados en toda la cadena de manejo, desde su generación hasta su entrega al gestor ambiental autorizado.

### 9.2.1 Condiciones generales


Las operaciones de trasvase de los recipientes de cocina a los recipientes deben realizarse asegurando que en ningún momento el Aceite Vegetal Usado tenga contacto con una fuente de ignición o calor en la unidad operativa, evitando incendios, o cualquier otra eventualidad no contemplada.

### 9.2.2 Medidas en caso de ocurrir un incendio

- Dar aviso al personal y accionar las alarmas disponibles en el caso de almacenamiento en bodega o apagar el vehículo en el caso de transporte.
- Identifica las salidas de emergencia, así como los teléfonos de servicios médicos y bomberos más cercanos. Evacuar al personal que se encuentre en el área de influencia a un lugar distante y seguro.
- Suspender el suministro de energía en el tablero de control (solamente para el caso de almacenamiento).
- Notificar al coordinador o delegado ambiental de la unidad operativa.
- Llamar a las entidades de emergencia en caso de no poder controlar el fuego. Los números de contacto de las entidades deben estar ubicados en un lugar visible cerca del teléfono.
- Proteger ojos y piel.

### 9.2.3 Medidas después del incendio

- Alejarse del lugar del área afectada para no entorpecer las labores de los grupos especializados en atención de emergencias.
- No regresar al inmueble, hasta recibir indicaciones.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL</p> <p>PLAN GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS</p>	Código: PLA-GA-005
		Versión: 01
		Fecha: Memo I2025024679 24/07/2025
		Página: 39 de 39

#### 9.2.4 Administración

La administración del protocolo es realizada por una persona del equipo que realiza preparación de alimentos en la unidad operativa designada por el coordinador(a) o delegado(a) Ambiental de la misma.

Una vez se haya utilizado el aceite vegetal en la preparación de alimentos, el residuo resultante debe dejarse enfriar alejado de posibles fuentes ígneas. Cuando el aceite se encuentre frío se procede a realizar el encapsulamiento (vertimiento de los aceites en los bidones o recipientes definidos para tal fin) cuidando también que esta acción se ejecute en lugares seguros para la manipulación del residuo. Una vez encapsulado el A.V.U., el recipiente plástico debe permanecer en el lugar previamente establecido siguiendo las prohibiciones ya dadas en cuanto a cercanía con fuentes de calor.

Es obligatorio ubicar los recipientes destinados para encapsular los aceites vegetales usados lejos de las estufas, cerillas, instalaciones eléctricas y/o demás posibles fuentes de calor. De la misma manera la operación de trasvase de aceites debe realizarse en un lugar seguro que garantice buenas condiciones de ventilación.

#### 10 Documentos asociados

- FOR-GA-027 Formato Acuerdo de corresponsabilidad para la recolección y tratamiento o aprovechamiento de aceite vegetal usado
- FOR-GA-028 Formato Verificación empresa transportadora de aceite vegetal usado
- FOR-GA-029 Formato Verificación empresa gestora de aceite vegetal usado
- FOR-GA-030 Formato Medición, registro y reporte de aceites vegetales usados
- FOR-GA-031 Formato Registro y control limpieza / mantenimiento de trampas de grasas

#### 11 Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Cristian David Ardila Montilla Glitz Johanna Vega	Estefany Sabino Fajardo Daniel Alberto Moque Reyes Gloria Matilde Torres Cruz	María Camila Díaz Marín
Tipo de vinculación y Cargo / Rol	Contratista Equipo de Gestión Ambiental Contratista Líder Equipo de Gestión Ambiental y gestora SG del proceso Gestión ambiental	Contratista Subdirección de Contratación Contratista Subdirección Administrativa y Financiera Subdirectora Administrativa y Financiera	Directora de Gestión Corporativa