

SISTEMA DE EXTRACCIÓN

ARTÍCULO 97º. SISTEMA DE EXTRACCIÓN EN COCINA: Todos los establecimientos de comercio ubicados en las unidades privadas pertenecientes a las Plazoletas de Comidas y/o Restaurantes deben, sin excepción, instalar o ajustar su sistema de extracción en cocina de conformidad con los estándares exigidos por las normas nacionales o internacionales. Los ductos extractores deben dirigirse de forma tal que las emisiones de humo, vapores, olores y grasa no afecten, deterioren o ensucien las zonas comunes de la copropiedad o el entorno de la Ciudadela Comercial.

Es obligación del propietario y el tenedor a cualquier título de las unidades privadas de la copropiedad, efectuar los mantenimientos a su sistema de extracción en cocina (ducto y campana), con el fin de evitar la acumulación de grasas u hollín, que puedan causar conflagraciones y contaminación al medio ambiente. Además de las obligaciones legales indicadas en los Decretos 948 de 1995 (Reglamento de Protección y Control de la Calidad del Aire), 909 de 2008 (Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones) y la Resolución 627 de 2006 (por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental).

PARÁGRAFO PRIMERO: Para una correcta limpieza de los sistemas de extracción en las unidades privadas destinadas a comidas, se debe tener en cuenta:

<u>Extractores:</u>	La limpieza en la turbina de extracción es fundamental, puesto que la aglomeración de grasas en los cableados tiene un alto índice de producción de incendios. Para esta limpieza se recomienda usar poderosos desengrasantes biodegradables.
<u>Conductos:</u>	La limpieza de los ductos verticales y horizontales de los sistemas de extracción se recomienda usar poderosos desengrasantes biodegradables.
<u>Campana y Filtros:</u>	Se debe desmontar todos los elementos de la campana, para realizar la limpieza a profundidad. Además de aislar con plásticos el sistema para recoger la grasa y usar un desengrasante adecuado para no afectar la campana y el ducto.
<u>Áreas del Sistema:</u>	Debe conservarse una adecuada limpieza en las áreas aledañas del sistema de extracción intervenidas (pisos y paredes de la cocina).
<u>Disposición de Grasas:</u>	Las Grasas retiradas del sistema de extracción, deben ser depositadas en bolsas para ser entregadas a la empresa de aseo, quien le dará disposición final.
<u>Condiciones de Seguridad:</u>	Antes de iniciar con la intervención del sistema de extracción en cocinas se debe realizar inspección previa de cada una de ellas, para con ello determinar las condiciones de seguridad (EPPs, equipos contra caídas), alturas (andamios certificados), características de los ductos (tipo de material, dimensiones). Nuestro personal cuenta con su certificado de las alturas.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El propietario o tenedor a cualquier título de unidades privadas que ocasionen daños a las zonas comunes o unidades privadas de la Ciudadela Comercial, se encuentra obligado al pago de las reparaciones que se deban realizar y de la reposición de los equipos o material deteriorado o dañado.

PARÁGRAFO TERCERO: Cada unidad privada que cuente con sistemas de campana de extracción y equipos mecánicos, debe realizar el mantenimiento de estos en una periodicidad no mayor a tres meses, La Ciudadela Comercial podrá realizar inspecciones mensuales y solicitar dichos certificados que deben ser conservados en cada unidad o restaurante.

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

CAPÍTULO XV

MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS, COMUNES Y ESPECIALES

La Ciudadela Comercial Unicentro Cali, implementó el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos con el interés y compromiso social y ambiental que la organización ha demostrado a lo largo de los años.

ARTÍCULO 109º. OBJETIVOS GENERALES: Implementación del Sistema de Gestión Integral de Residuos Sólidos - SGIRS con la finalidad de dar un manejo óptimo a los residuos generados dentro de la misma, obteniendo así un compromiso social y ambiental generado a lo largo de los años.

ARTÍCULO 110º. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ✓ Fijar las pautas que deben seguir la administración de la copropiedad, propietarios, tenedores a cualquier título de bienes privados y áreas comerciales en el manejo de los residuos sólidos:
- ✓ Optimizar los procesos de la gestión integral de los residuos sólidos orientados a la mejora continua del sistema.

ARTÍCULO 111º. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS PARA LA CIUDADELA COMERCIAL UNICENTRO: Para la clasificación de los residuos sólidos generados en la Ciudadela Comercial Unicentro Cali, se tiene en cuenta lo expuesto por el Sistema de Gestión Integral de Residuos Sólidos, el manual de procedimientos para la gestión integral de residuos hospitalarios y similares, y el decreto 2676 de 2000 y la Resolución 2184 de 2019 sobre el código de colores para la separación de residuos a nivel nacional.

ARTÍCULO 112º. RESIDUOS NO PELIGROSOS: Son aquellos residuos resultantes de las actividades diarias del comercio y los hogares, pueden ser de diferentes tipos: reciclables y no reciclables o inertes. Y no generan un peligro inmediato para la salud y el medio ambiente.

- **Biodegradables:** Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

- **Reciclables:** Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.
- **Inertes:** Son aquellos que no se descomponen ni se transforman en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.
- **Ordinarios o comunes:** Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

ARTÍCULO 113º. RESIDUOS PELIGROSOS: Son aquellos desechos que por su composición pueden generar daño a la salud humana o al medioambiente, se clasifican en infecciosos o de riesgo biológico, radiactivos y químicos:

a.- RESIDUOS INFECCIOSOS O DE RIESGO BIOLÓGICO:

Biosanitarios: Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de los procedimientos asistenciales que tienen contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del paciente humano o animal tales como: gasas, apósitos, aplicadores, algodones, drenes, vendajes, mechas, guantes, bolsas para transfusiones sanguíneas, catéteres, sondas, material de laboratorio como tubos capilares y de ensayo.

Anatomopatológicos: Son los provenientes de restos humanos, muestras para análisis, incluyendo biopsias, tejidos orgánicos amputados, partes y fluidos corporales, que se remueven durante necropsias, cirugías u otros procedimientos, tales como placentas, restos de exhumaciones entre otros.

Corto punzantes: Son aquellos que por sus características punzantes o cortantes pueden dar origen a un accidente percutáneo infeccioso. Dentro de estos se encuentran: limas, lancetas, cuchillas, agujas, restos de ampolletas, pipetas, láminas de bisturí o vidrio, y cualquier otro elemento que por sus características cortopunzantes pueda lesionar y ocasionar un riesgo infeccioso.

De animales: Son aquellos provenientes de animales de experimentación, inoculados con microorganismos patógenos y/o los provenientes de animales portadores de enfermedades infectocontagiosas.

b.- RESIDUOS QUÍMICOS:

Fármacos Parcialmente Consumidos, Vencidos y/o Deteriorados: Son aquellos medicamentos vencidos, deteriorados y/o excedentes de sustancias que han sido empleadas en cualquier tipo de procedimiento, dentro de los cuales se incluyen los residuos producidos en laboratorios farmacéuticos y dispositivos médicos que no cumplen los estándares de calidad, incluyendo sus empaques.

Residuos de Citotóxicos: Son los excedentes de fármacos provenientes de tratamientos oncológicos y elementos utilizados en su aplicación tales como: jeringas, guantes, frascos, batas, bolsas de papel absorbente y demás material usado en la aplicación del fármaco.

Metales Pesados: Son objetos, elementos o restos de estos en desuso, contaminados o que contengan metales pesados como: Plomo, Cromo, Cadmio, Antimonio, Bario, Níquel, Estaño, Vanadio, Zinc, Mercurio. Este último precedente del servicio de odontología en procesos de

retiro o preparación de amalgamas, por rompimiento de termómetros y demás accidentes de trabajo en los que esté presente el mercurio.

Reactivos: Son aquellos que por sí solos y en condiciones normales, al mezclarse o al entrar en contacto con otros elementos, compuestos, sustancias o residuos, generan gases, vapores, humos tóxicos, explosión o reaccionan térmicamente colocando en riesgo la salud humana o el medio ambiente. Incluyen líquidos de revelado y fijado, de laboratorios, medios de contraste, reactivos de diagnóstico in vitro y de bancos de sangre.

Aceites Usados: Son aquellos aceites con base mineral o sintética que se han convertido o tornados inadecuados para el uso asignado o previsto inicialmente, tales como: lubricantes de motores y de transformadores, usados en vehículos, grasas, aceites de equipos, residuos de trampas de grasas.

ARTÍCULO 114º. MANEJO DE RESIDUOS: A continuación, se reseña el manejo de los residuos no peligrosos y peligrosos:

Manejo de residuos no peligrosos:

BOLSA NO APROVECHABLE: Es aquella bolsa que posee todo tipo de materiales que no son susceptibles de ser recuperados o aprovechados por el sistema. Debe contener: Servilletas, papel higiénico, empaques de papel plastificado, barrido, colillas de cigarrillo, icopor, vasos desechables, papel carbón, tela, desperdicios de comida procesada y no procesada, desperdicios de restaurantes.

BOLSA APROVECHABLE: Es aquella bolsa que posee todo tipo de materiales que son susceptibles de ser recuperados o aprovechados por el sistema. Esta debe contener: Papel de impresión, cartón, plegadiza, cartulinas, prensa o periódico, archivo, plásticos (bolsas plásticas, botellas plásticas (PET), tarros plásticos), latas o cualquier clase de metal, vidrio (Claro, verde y ámbar).

Es muy importante que estos materiales no se encuentren mojados o contaminados por alimentos u otras sustancias, ya que, de ser así, no será posible su recuperación.

Manejo de residuos peligrosos:

- Evite causar daño a las personas y al medio ambiente.
- Las Lámparas fluorescentes deben ser entregadas sin estallar.

ARTÍCULO 115º. HORARIOS DE RECOLECCIÓN:

Principio del formulario HORARIOS RUTA DE RECOLECCIÓN Final del formulario			
CENTRO COMERCIAL	Hora de Inicio	Hora Terminación Aproximada	OBSERVACIONES
Bolsa no aprovechable (Zona de Comidas)	06:00 a.m.	09:00 a.m.	Todos los días
Bolsa no aprovechable (Locales Comerciales)	10:00 a.m.	02:00 p.m.	Todos los días

Bolsa Blanca (Aprovechable)	02:00 p.m.	06:00 p.m.	Todos los días
Bolsa no aprovechable (Zona de Comidas)	06:00 p.m.	09:30 p.m.	Todos los días
Bolsa no aprovechable (Zona de Comidas)	03:00 a.m.	04:30 a.m.	De lunes a sábado
OASIS - PASOANCHO	Hora de Inicio	Hora Terminación Aproximada	OBSERVACIONES
Bolsa no aprovechable (Zona de Comidas)	06:30 a.m.	08:30 a.m.	Todos los lunes
Bolsa no aprovechable (Zona de Comidas)	11:00 a.m.	12:30:00 m	Todos los días
Bolsa Blanca (Aprovechable)	02:00 p.m.	06:00 p.m.	Todos los días
Bolsa no aprovechable (Zona de Comidas)	04:00 p.m.	05:00 p.m.	Todos los días
Bolsa no aprovechable (Zona de Comidas)	07:00 p.m.	08:00 p.m.	Todos los días
Bolsa no aprovechable (Zona de Comidas)	03:00 a.m.	04:30 a.m.	De lunes a sábado
CENICEROS	Hora de Inicio	Hora Terminación Aproximada	OBSERVACIONES
Centro Comercial y Oasis	11:00 a.m.	02:30 p.m.	Todos los días
Centro Comercial y Oasis	07:00 p.m.	09:00 p.m.	Todos los días
RH	Hora de Inicio	Hora Terminación Aproximada	OBSERVACIONES
Ruta hospitalaria Centro Comercial.	09:00 a.m.	1:00 p.m.	Lunes a sábado

ARTÍCULO 116º. RECOMENDACIONES: Para nuestra organización es importante que todos los usuarios, internos y externos de la Ciudadela, tengan en cuenta las siguientes recomendaciones:

- a. Se Prohíbe el depósito de los residuos que no logró entregar a la hora de la ruta interna en los recipientes de los pasillos y en la parte posterior de los locales (Las normas de control serán de estricto cumplimiento) no es posible generar ningún tipo de lixiviados en las zonas comunes que pueden ocasionar un accidente, malos olores y deterioro de pisos.
- b. Si produce residuos de naturaleza peligrosa, recuerde que la ley tiene especiales sanciones a los productores de estos residuos. Le recomendamos que evite problemas con las autoridades ambientales y trabaje en conjunto con nuestro Sistema de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- c. Por seguridad de nuestros operarios y de sus empleados, se deben manejar bolsas y recipientes de menos de 25 KG de peso y calibre mínimo de 1.6 de resistencia.
- d. Para el manejo de los residuos de riesgo biológico se debe manejar bolsas de resistencia no inferior a 20 KG peso y la bolsa no debe exceder los 8 Kg de peso. Igualmente, para objetos cortos punzantes, tapabocas y guantes se requiere la utilización de este tipo de bolsa además de guardianes para tal fin.

- e. Se prohíbe depositar en el shut de basuras cualquier tipo de residuos peligrosos tales como biosanitarios, cortopunzantes, etc., la entrega de estos únicamente se debe hacer en la ruta y horario establecidos.

ARTÍCULO 117º. INCUMPLIMIENTO EN EL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS: El incumplimiento de una o varias de las normas fijadas para el tratamiento de los residuos en el Sistema de Gestión Integral de Residuos Sólidos, que ocasione daños o perjuicios a terceros incluyendo las áreas comunes de la Ciudadela Comercial por parte de los propietarios o tenedores a cualquier título de bienes privados y área comerciales; está obligado a asumir los costos y gastos que demanden las reparaciones o gastos médicos generados por su infracción.

ARTÍCULO 118º. RECOLECCIÓN Y ALMACENAMIENTO TEMPORAL: Los costos de la Recolección y almacenamiento temporal de los residuos sólidos que efectúa la Ciudadela Comercial Unicentro Cali PH, será cobrado y facturado a la unidad privada generadora del mismo por el prestador del servicio. No obstante, lo anterior, la responsabilidad de disponer de bolsas suficientes para el manejo de residuos es de la unidad privada, la Ciudadela Comercial entregará una (1) bolsa de color blanco solamente si la unidad privada entrega una bolsa llena de material reciclable.

PARÁGRAFO: Desde el año 2021, las unidades privadas que genere RH deberán realizar contrato directo con el gestor autorizado por la Ciudadela Comercial. Además de entregar sus bolsas marcadas con el número de la Unidad privada.

VERTIMIENTOS

ARTÍCULO 88º. GESTION DE VERTIMIENTOS: Las unidades comerciales dedicadas a la preparación de alimentos deberán contar con un sistema de trampa grasas para minimizar la carga contaminante de las aguas residuales y evitar la obstrucción de la red de alcantarillado de la copropiedad, así mismo gestionar la entrega a un gestor autorizado por la autoridad ambiental, la entrega y disposición del aceite usado, puesto que está prohibido verterlo en las áreas comunes, alcantarillado o tuberías.

TRAMPAS DE GRASA

ARTÍCULO 17º. OTRAS OBLIGACIONES DE LOS PROPIETARIOS: Además de las obligaciones indicadas anteriormente en este mismo capítulo, constituyen otras obligaciones a cargo de los propietarios de unidades privadas y tenedores a cualquier título de la CIUDADELA COMERCIAL UNICENTRO CALI, son las siguientes:

- U. Las unidades privadas destinadas a actividades de comidas deberán obligatoriamente cumplir con la obligación de instalar extractores y trampa de grasas, además de las normas y exigencias que sobre el particular dispongan las autoridades ambientales y de salud.