

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>PROTOCOLO</b>                                       | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 1/11  |

## 1. OBJETIVO DEL PROTOCOLO

Establecer los lineamientos para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos o por vectores y en general las asociadas a condiciones de limpieza, y prevenir o minimizar los impactos ambientales negativos por la generación de residuos.

## 2. ALCANCE

METRO LÍNEA 1 actuando a través de sus sistemas integrados de gestión, trasciende el alcance de programa a todas las instalaciones donde se desarrollen las actividades y donde tenga injerencia, así como los deberes y obligaciones de los trabajadores directos, contratistas y subcontratistas respecto al programa.

El manejo de los residuos generados en los frentes de trabajo se realizará bajo los lineamientos establecidos en el plan de manejo ambiental y el programa de manejo de residuos de construcción y demolición RCD.

## 3. PROCESO O SUBPROCESO

Sistema Integrado de Gestión

## 4. DEFINICIONES

| TERMINO        | DESCRIPCIÓN  |
|----------------|--|
| Acopio         | Acción tendiente a reunir productos desechados o descartados por el consumidor al final de su vida útil y que están sujetos a planes de gestión de devolución de productos post consumo, en un lugar acondicionado de manera segura y ambientalmente adecuada, a facilitando su recolección y posterior manejo integral. El lugar donde se desarrolla esta actividad se denominará centro de acopio. |
| Almacenamiento | Es el depósito temporal de residuos o desechos en un   |

MUY IMPORTANTE: La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>METRO LÍNEA 1</b> | <b>PROTOCOLO</b>                                       | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 2/11  |

| <b>TERMINO</b>  | <b>DESCRIPCIÓN</b>  |
|---|---|
|   | espacio físico definido y por un tiempo determinado con carácter previo a su aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final.   |
| Disposición final                                       | Es el proceso de aislar y confinar los residuos o desechos, en especial los no aprovechables, en lugares especialmente seleccionados, diseñados y debidamente autorizados, para evitar la contaminación y los daños o riesgos a la salud humana y al ambiente.  |
| Generador   | Cualquier persona cuya actividad produzca residuos o desechos.  |
| Plan de gestión de devolución de productos post consumo | Instrumento de gestión que contiene el conjunto de reglas, acciones, procedimientos y medios dispuestos para facilitar la devolución y acopio de productos post consumo que al desecharse se convierten en residuos peligrosos, con el fin de que sean enviados a instalaciones en las que se sujetarán a procesos que permitirán su aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final controlada.  |
| Programa de Control de Plagas                           | Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.  |
| Programa de Desechos Sólidos                            | En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente. |

MUY IMPORTANTE: La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>METRO LÍNEA 1</b> | <b>PROTOCOLO</b>                                       | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 3/11  |

| <b>TERMINO</b>                      | <b>DESCRIPCIÓN</b>  |
|-------------------------------------|---|
| Programa de Limpieza y desinfección | Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.  |
| Residuos Peligroso                  | Es aquel residuo o desecho que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.   |
| Residuo sólido aprovechable         | Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo. (Guía de planeación estratégica para el manejo de residuos sólidos de pequeños municipios de Colombia, p10).   |
| Residuo sólido no aprovechable      | Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. No tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición. (Guía de planeación estratégica para el manejo de residuos sólidos de pequeños municipios de Colombia, p10). |
| Respel                              | Sigla de Residuos Peligrosos.   |

MUY IMPORTANTE: La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>METRO LÍNEA 1</b> | <b>PROTOCOLO</b>   | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y<br/>SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 4/11  |

## 5. GENERALIDADES

### MANEJO DE RESIDUOS

El manejo de residuos en todas las instalaciones y frentes de trabajo se rige por lo establecido en el plan de manejo ambiental y el programa de manejo de residuos de construcción y demolición RCD

### PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El plan busca reducir al mínimo el peligro de contaminación estableciendo un sistema programado y periódico, que incluya todas las instalaciones y equipos especificando frecuencia, procedimientos, personal responsable y productos utilizados.

Se considera un adecuado plan de limpieza aquel que incluye:

- Limpieza Principal: Consiste en la desunión de la grasa y la suciedad de las superficies por medio de un detergente.
- Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.
- Desinfección: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación (vertido directamente, por aspersion o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.
- Enjuague final: Para eliminar los restos del desinfectante.
- Secado: Para ello es mejor emplear aire seco.

Se debe acatar las siguientes recomendaciones en las actividades de limpieza y desinfección:

- Preparar la dilución diariamente antes de su empleo, en recipientes de similares condiciones a las del empaque original, y etiquetados. Implementar lo establecido en el procedimiento de manejo de sustancias químicas.
- Mantener el producto en un lugar fresco y protegido de la luz.

**MUY IMPORTANTE:** La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>METRO LÍNEA 1</b> | <b>PROTOCOLO</b>                                       | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 5/11  |

- Respetar estrictamente la concentración recomendada según la desinfección a realizar. y hacer uso de los EPP, para evitar ingestas, o contacto con estas sustancias.
- La limpieza de suelos, paredes, mesas y superficies de baños e instalaciones en general se hará con detergentes autorizados, eliminándolos con abundante agua y dejando que sequen al aire.
- Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados al finalizar su uso. Así mismo para evitar contaminación, no se deben utilizar los mismos implementos de limpieza para todas las áreas o equipos.
- Mantener almacenado en compartimiento diferente al de los alimentos
- En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua.
- No realizar mezclas entre productos
- No se deben mezclar nunca las soluciones de cloro con productos de limpieza que contengan el amoníaco, el cloruro de amonio o el ácido fosfórico. Al combinar estas sustancias químicas se produce un gas peligroso de cloro que puede causar náuseas, irritación de los ojos o lagrimeo, dolor de cabeza y falta de aire. Estos síntomas pueden durar varias horas. Si después de haber mezclado una solución de cloro con un producto de limpieza, Ud. nota un olor desagradablemente fuerte, salga inmediatamente de la sala o del área y no vuelva hasta que se disipen los vapores por completo.
- Para desarrollar el correcto proceso de aseo y limpieza se debe capacitar al personal de servicios generales y mantenimiento en la dilución del hipoclorito con concentración normal con el fin de dar un mejor uso y disminuir el riesgo que el agente químico, así como realizar la correcta desinfección de las áreas de trabajo.
- En los sitios de almacenamiento de los productos de limpieza se dispondrán las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección y la matriz de compatibilidad de los productos almacenados.
- Para lograr una correcta limpieza y desinfección de los recipientes y equipos primero se debe proteger las partes eléctricas del equipo para evitar accidentes en el momento de la limpieza y desinfección, realizar el proceso con equipos desconectados.

MUY IMPORTANTE: La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>METRO LÍNEA 1</b> | <b>PROTOCOLO</b>                                       | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 6/11  |

## **CONTROL DE VIRUS, PLAGAS Y VECTORES**

En los diferentes ambientes presentes dentro de la empresa se crean diferentes hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (virus, microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para el personal que trabaja, por contaminación biológica, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

Las plagas más importantes para controlar son los roedores, cucarachas, zancudos, moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

Es importante ejecutar el programa de limpieza y desinfección completa y sistemática. Para este fin se han determinado como muy importantes las siguientes actividades:

- Realizar una inspección periódica y subsanar rápidamente cualquier fallo, estar atento a los primeros indicios de presencia de plagas.
- Asegurarse de que todas las cañerías, cables, etc. que penetran en la oficina se encuentran completamente selladas.
- No dejar olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que puedan atraer plagas.
- Revisar que la zona de almacenamiento de basuras se mantiene siempre limpia, ordenada y desinfectadas con regularidad.
- En instalaciones la altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm.
- Donde apliquen tuberías y ductos, el sifón se debe mantener con rejilla.

El control de plagas y vectores se realiza por fumigación o higienización por nebulización de acuerdo con el SIG-EI-PR-21 Procedimiento para manejo de vectores.

En el control de propagación de virus se deben acatar las siguientes recomendaciones en caso de presentar sintomatología por cualquier virus:

**MUY IMPORTANTE:** La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>METRO LÍNEA 1</b> | <b>PROTOCOLO</b>                                       | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 7/11  |

- En caso de presentar sintomatología por cualquier virus, acudir a la EPS y realizar aislamiento y cuidado en casa o según indique el médico tratante.
- Si se presenta cualquier sintomatología respiratoria, utilizar tapabocas permanentemente en las instalaciones.
- Incrementar la frecuencia en lavado de manos y/o uso de alcohol desinfectante.

Aplica lo establecido en el SIG-EI-PT-01 Protocolo de Bioseguridad.

## **CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

En los frentes de trabajo e instalaciones, se mantendrá disponibilidad de agua en puntos de hidratación según las condiciones establecidas en el **SIG-EI-IN-03** instructivo para suministro de hidratación.

En las áreas donde se almacenen y consuman alimentos:

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías, cajones, gabinetes u otras áreas utilizadas para dicho almacenamiento.
- Disponer de mesas y sillas que se puedan limpiar.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.
- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y recogerlas con frecuencia

Las personas que realicen manipulación de alimentos deben poner en práctica este hábito:

- Lavarse las manos antes de tocar los alimentos y cada vez que se cambie de actividad que indique que estas se han contaminado, por ejemplo, después de ir al baño, tocarse alguna parte del cuerpo, de estornudar o toser, tocar a algún animal o tener contacto con la basura.

**MUY IMPORTANTE:** La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>METRO LÍNEA 1</b> | <b>PROTOCOLO</b>                                       | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 8/11  |

- Mantener las uñas cortas para evitar acumulación de mugre, limpias, no deben llevarse pintadas ni tener joyas u objetos personales durante la manipulación del alimento.
- Si tiene algún tipo de corte o herida en las manos se deben proteger con guantes para evitar que tengan contacto con los alimentos.
- Evitar estornudar sobre los alimentos o áreas de manipulación de estos, se aconseja el uso del tapabocas.
- Prohibido comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos, esto se debe realizar en el área destinada para su fin.
- No hablar directamente sobre los alimentos.
- Si el manipulador presenta síntomas de alguna enfermedad debe comunicarla a su superior y evitar el contacto con los alimentos.
- No tocarse el cabello mientras está en contacto con los alimentos y si lo hace debe lavarse las manos antes de volver a manipular los alimentos. El manipulador debe llevar el cabello recogido, cubierto con un gorro y evitar en lo posible la barba y el bigote.
- Debe pasar por examen de manipulador de alimentos al ingreso y periódicamente cada año y tener la formación.

Cualquier persona que realice uso de las zonas para el consumo de alimentos debe:

- Lavarse las manos antes de tocar los alimentos
- Evitar tocarse alguna parte del cuerpo, de estornudar o toser, tocar a algún animal o tener contacto con la basura.
- Prohibido fumar en el área de consumo de alimentos, esto se debe realizar en el área destinada para su fin.

**MUY IMPORTANTE:** La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

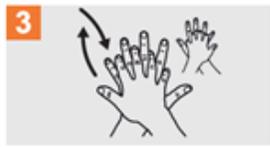
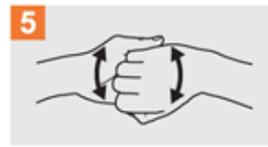
|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>PROTOCOLO</b>                                       | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 9/11  |

Figura 1 Instructivo de lavado de manos

# ¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>0</b></p>  <p>Mójese las manos con agua;</p>  | <p><b>1</b></p>  <p>Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;</p>                         | <p><b>2</b></p>  <p>Frótese las palmas de las manos entre sí;</p>  |
| <p><b>3</b></p>  <p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p>         | <p><b>4</b></p>  <p>Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p>   | <p><b>5</b></p>  <p>Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p> |
| <p><b>6</b></p>  <p>Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p> | <p><b>7</b></p>  <p>Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;</p> | <p><b>8</b></p>  <p>Enjuáguese las manos con agua;</p>   |
| <p><b>9</b></p>  <p>Séquese con una toalla desechable;</p>  | <p><b>10</b></p>  <p>Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;</p>  | <p><b>11</b></p>  <p>Sus manos son seguras.</p>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  <p><b>Organización Mundial de la Salud</b></p> | <p><b>Seguridad del Paciente</b></p> <p><small>UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA</small></p> | <p><b>SAVE LIVES</b></p> <p>Clean Your Hands</p> |
|--|---|--|

<https://la100.cienradios.com/alcohol-en-gel-casero-la-oms-explico-como-combatir-con-el-desabastecimiento-por-coronavirus/>

MUY IMPORTANTE: La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>METRO LÍNEA 1</b> | <b>PROTOCOLO</b>                                       | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 10/11   |

## **BATERIAS SANITARIAS**

En los frentes de trabajo e instalaciones, se mantendrá disponibilidad de sanitarios y lavamanos en cercanía a los puntos de trabajo y en proporciones de 1 baño por cada 15 trabajadores de acuerdo con la legislación colombiana. Estos deberán disponer de papel higiénico, jabón y agua y papel de secado de manos. Adicionalmente:

- Se debe mantener limpios y desinfectados los baños.
- Se debe lavar y desinfectar las canecas frecuentemente.
- Se debe mantener las canecas con bolsa y tapa y recoger los residuos mínimo 1 vez al día.
- Los alrededores se deben mantener limpios de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1 cm
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- Hay que asegurar que todas las cañerías, cables, etc. que penetran en la edificación se encuentran completamente sellada.

## **6. INFORMACIÓN DOCUMENTADA QUE SE DEBE CONSERVAR**

- No aplica

## **7. DOCUMENTOS ASOCIADOS**

- Políticas
- Marco Legal Colombiano del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- NTC/ISO 45001:2018
- Apéndice Técnico 15 – Gestión Ambiental y Seguridad y Salud en el Trabajo  
CONTRATO DE CONCESIÓN No 163

**MUY IMPORTANTE:** La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

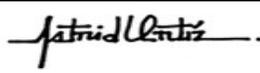
Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.

|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>METRO LÍNEA 1</b> | <b>PROTOCOLO</b>   | <b>CÓDIGO: SIG-EI-PR-20</b><br><b>DEPARTAMENTO: SSTAS</b><br><b>VERSIÓN: 1.0</b> |
|   | <b>MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y<br/>SANEAMIENTO BÁSICO</b> | Pag: 11/11   |

## 8. CONTROL DE CAMBIOS Y APROBACIONES

| CONTROL DE EMISIONES |            |              |
|----------------------|------------|--------------|
| REV                  | FECHA      | EMITIDO PARA |
| 1                    | 28/02/2022 | Para emisión |
|                      |            |              |
|                      |            |              |

| CONTROL DE CAMBIOS |       |                        |
|--------------------|-------|------------------------|
| REV                | FECHA | DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO |
|                    |       |                        |
|                    |       |                        |

| APROBACIÓN ML1 |   |                       |                                     |
|----------------|---|-----------------------|-------------------------------------|
|                | FIRMA   | NOMBRE                | CARGO                               |
| <b>ELABORÓ</b> |  | Ludwin Alberto Ruiz   | SST Resident                        |
| <b>REVISÓ</b>  |  | Liliana Isabel Molina | SST Coordinator                     |
| <b>REVISÓ</b>  |  | Angela Ciendua        | SIG Engineer – HSEQ                 |
| <b>REVISÓ</b>  |  | Astrid Ortiz Forero   | Environmental & SST General Manager |
| <b>REVISÓ</b>  |  | Alejandro Tocaruncho  | SIG- HSEQ Director                  |
| <b>APROBÓ</b>  |  | Alejandro Maya        | Environmental & SST, Social VP      |

MUY IMPORTANTE: La validez de este documento, presentado a firma, debe ser comprobada antes de su uso consultando el repertorio "Documentos relevantes" de la biblioteca de documentos.

Este documento y la información que contiene son propiedad de ML1. No puede ser utilizado, reproducido o transmitido a terceros sin una autorización previa por escrito.