

ALCALDÍA DE FUNZA		ACTA VISITA DE CONTROL Y VIGILANCIA AMBIENTAL SECTOR COMERCIAL			
		34-FR-17			
CIUDAD	Funza	FECHA	13-08-2020	No. ACTA	135
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
NOMBRE ESTABLECIMIENTO	San Toto Restaurante Parrilla Bar				
NIT / CEDULA	107503827-1	DIRECCIÓN	calle 17 # 12-56.		
BARRIO / VEREDA	Centro	CUADRANTE	IV.		
CORREO ELECTRÓNICO	imesata@hotmail.com	TELÉFONO	3052870460.		
NOMBRE PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	Imena Botierex	CARGO	Administradora.		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Restaurante.				
I. RESIDUOS SÓLIDOS					
1.1 RESIDUOS SÓLIDOS CONVENCIONALES (Resolución 2184 de 2019)					
CRITERIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	
¿Genera residuos convencionales? (Indicar cuáles)	X			Organicos, Aprovechables	
¿Cuantifica los residuos convencionales generados? (Indicar Kg por tipo)		X		No Aprovechables.	
¿Cuenta con plan de gestión integral de residuos sólidos actualizado?	X			Actualizar Res 2184 de 2019.	
¿Implementa el código de colores?	X				
¿Realiza separación en la fuente?		X			
1.2 RESIDUOS SÓLIDOS PELIGROSOS (Decreto 4741 de 2005)					
CRITERIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	
¿Genera residuos peligrosos? (Indicar cuáles)		X			
¿Cuál es la cantidad de residuos peligrosos que se generan al mes? (Indicar Kg/mes)			X		
¿Cuenta con registro como generador de residuos peligrosos? Aplica para generadores mayor a 10 Kg / mes (Indicar radicado CAR y categoría - Pequeño 10 a 100 Kg/mes, Mediano 100 a 1000 Kg/mes y Gran mayor a 1000 Kg/mes)			X		
¿Cuenta con certificados de disposición final entregados por la empresa gestora de residuos peligrosos y especiales? (Indicar última fecha de disposición y gestor que certifica)			X		
1.3 RESIDUOS ACEITES DE COCINA USADOS (Resolución 316 de 2018)					
CRITERIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	
¿Genera aceites de cocina usados?	X				
¿Almacena los aceites de cocina usados evitando que se mezcle con otras sustancias o residuos peligrosos?	X				
¿Cuenta con certificados de disposición final de aceites de cocina usados? (Indicar última fecha de disposición y gestor que certifica)	(X)	X		No → Transporte.	
¿Cuenta con la inscripción ante la CAR como generador de aceites de cocina usados? (Indicar radicado CAR)		X			
¿Realiza el reporte anual en los primeros 15 días de la vigencia en la plataforma dispuesta por la CAR acerca de la generación de aceites de cocina usados? (Indicar fecha del último reporte)		X	(X)	No.	
¿Realiza capacitación del personal encargado de los aceites de cocina usados? (Indicar fecha de capacitación)		X			
II. RECURSO HÍDRICO (Decreto 1076 de 2015 y Resolución 631 de 2015)					
CRITERIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	
¿Conoce el consumo de agua potable? (Indicar m3/mes)	X			6m3	
¿Cuenta con trampa de grasas?		X			
¿Cada cuanto realiza la limpieza de las trampas?			X		
¿Cuenta con certificados de disposición final de lodos generados por la trampa de grasas? (Indicar última fecha de disposición y gestor que certifica)			X		
¿Presenta caracterización de vertimientos al prestador de servicio público de alcantarillado? (Indicar última fecha de presentación)			X		

ALCALDIA DE FUNZA		ACTA VISITA DE CONTROL Y VIGILANCIA AMBIENTAL SECTOR COMERCIAL		
34-FR-17				
¿Cuenta con concepto favorable de vertimientos al alcantarillado emitido por parte del prestador del servicio público de alcantarillado vigente (6 meses)?			X	
¿Cuenta con concepto favorable de proceso en seco emitido por parte del prestación del servicio público de alcantarillado vigente (1 año)? (Indicar fecha de certificación)			X	
III. ENERGÍA Y EMISIONES (Decreto 948 de 1995)				
CRITERIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
¿Conoce el consumo de energía? (Indicar kW/mes)	X			569 kwh.
¿El establecimiento cuenta con chimenea o extractor?		X		No se lo exige Salud.
RECOMENDACIONES U OBSERVACIONES FUNCIONARIO Y/O CONTRATISTA DELEGADO A LA VISITA				
<p>Se le recomienda: Incluir Res 2189 de 2019 en el P&AS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la separación en la fuente de manera adecuada. • Realizar inscripción como generador de aceite de cocina usado ante la CAP. • Realizar reporte como generador de aceite de cocina usado. • Solicitar certificado de disposición final de aceites de cocina usados. • (Opcional) Realizar capacitación al personal encargado en el manejo de ACO. • (Realizar inscrip.) Instalar trampa de grasas. 				
RESULTADO DE LA VISITA				
COMPLETA	<input type="checkbox"/>	SEGUIMIENTO	<input checked="" type="checkbox"/>	FECHA 13/10/2025.
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA		FUNCIONARIO Y/O CONTRATISTA DELEGADO A LA VISITA		
NOMBRE	ANDREA GUAR	NOMBRE	ANDREA GUAR	
C.C.	26649105	C.C.	26649105	
CARGO	Administrador	CARGO	Contratista	
FIRMA	[Firma]	FIRMA	[Firma]	
<p>La Alcaldía de Funza, garantiza la confidencialidad de los datos personales facilitados por los usuarios y su tratamiento de acuerdo con la legislación sobre protección de datos de carácter personal; siendo de uso exclusivo de la entidad y trasladados a terceros con autorización previa del usuario. Ley 1581 de 2012 Disposiciones generales para la Protección de datos personales.</p> <p>Autorizo el uso de mis datos personales facilitados dentro del proceso para poder ser publicados en: La página web de la Entidad, perfiles en redes sociales de la Alcaldía, filmaciones y fotografías destinadas a difusión.</p>				