

ALCALDÍA DE FUNZA		ACTA VISITA DE CONTROL Y VIGILANCIA AMBIENTAL SECTOR COMERCIAL			
CIUDAD		FECHA		No. ACTA	
Funza		2008-2017		143	
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
NOMBRE ESTABLECIMIENTO	La academia restaurante beer				
NIT / CEDULA	51845081-9	DIRECCIÓN	Calle 12 # 12-23.		
BARRIO / VEREDA	Centro	CUADRANTE	3		
CORREO ELECTRÓNICO	magnolia1@hotmail.com	TELÉFONO	318418705.		
NOMBRE PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	Magnolia Fonseca	CARGO	Administradora.		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Restaurante.				
I. RESIDUOS SÓLIDOS					
1.1 RESIDUOS SÓLIDOS CONVENCIONALES (Resolución 2184 de 2015)					
CRITERIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	
¿Genera residuos convencionales? (Indicar cuáles)	X			Aproximables, orgánicos	
¿Cuantifica los residuos convencionales generados? (Indicar Kg por tipo)		X			
¿Cuenta con plan de gestión integral de residuos sólidos actualizado?	X				
¿Implementa el código de colores?	X			Botlar Canecas	
¿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			
¿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			
¿Realiza capacitación del personal encargado de los aceites 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			36 m3	
¿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. ENERGIA Y EMISIONES (Decreto 948 de 1995)					
CRITERIO	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	
¿Conoce el consumo de energía? (Indicar kW/mes)	X			173 kW/h.	
¿El establecimiento cuenta con chimenea o extractor?	X			Extractor.	
RECOMENDACIONES U OBSERVACIONES FUNCIONARIO Y/O CONTRATISTA DELEGADO A LA VISITA					
<p>Se recomienda: Realizar la fuente adecuadamente. Almacenar los ACU evitando que se mezcle con otras sustancias. Contar con certificación de los ACU. Realizar la inscripción ante la CAK como generador de ACU. Realizar la capacitación al personal en el manejo de los ACU. Instalar trampa de grasas. Se recomienda realizar la separación en la fuente adecuadamente.</p>					
RESULTADO DE LA VISITA					
COMPLETA	<input checked="" type="checkbox"/>	SEGUIMIENTO	<input type="checkbox"/>	FECHA	20-01-2025
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA			FUNCIONARIO Y/O CONTRATISTA DELEGADO A LA VISITA		
NOMBRE	[Firma]		NOMBRE	[Firma]	
C.C.	[Firma]		C.C.	[Firma]	
CARGO	[Firma]		CARGO	[Firma]	
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>					