La Tebaida, 24 de septiembre 2021

Señora

Mayor
ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON
Administradora Centro Vacacional

Asunto: Informe de Residuos

Por medio de la presente doy conocimiento del debido proceso de la clasificación de los residuos orgánicos e inorgánicos, ordinarios aprovechables que se realiza en el restaurante durante el proceso de producción, esta clasificación se efectúa según la norma del 1 de enero del año 2021 y que sus modificaciones se basan en el código de colores por tipo material;

El nuevo código de colores se basa en tres referencias y funciona de esta forma:

- **Blanco:** residuos aprovechables limpios y secos, como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
- **Negro:** residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros. En esta bolsa o recipiente también deberán disponerse los residuos covid-19 como tapabocas, guantes, entre otros.
- **Verde:** residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, residuos de corte de césped y poda de jardín etc.

Este procedimiento se efectúa sin impartir en la contaminación mezclando dichos desechos ya que ellos van en su respectiva caneca según norma evitando así posibles inconvenientes al proceso del transporte de dichos desperdicios.

Atentamente



Eduin Alberto Arteaga
Tel: 3107566702
Propietario Restaurante