COMERCIALIZADORA MEAL
TRABAJAMOS CON CALIDAD

Ricaurte Cundinamarca

02 de mayo de 2024

Capitán
IVÁN DARÍO HIGUERA TAMAYO
Administrador Centro Vacacional Ricaurte
Diagonal 7 N. 13-85 Zona Urbana
Ricaurte Ricaurte-Cundinamarca

Asunto: **Cumplimiento mensual condiciones del sistema de gestión ambiental "ITEM 1" mes de "ABRIL".**

Comedidamente me permito informar al señor Capitán, las actividades relacionadas con ocasión al tratamiento de los residuos peligrosos generados en el marco del cumplimiento del contrato de prestación de servicio PN DIBIE No. 08-7-16036-23, servicio de lavado, lavado en seco y planchado de las prendas de lencería para los centros vacacionales Ricaurte y Anapoima vigencias futuras 2023-2024, así:

Actividad de cumplimiento
Mensualmente, durante la ejecución del contrato, presentar informe con registro fotográfico de las acciones realizadas en las instalaciones donde se dé cumplimiento al objeto del contrato, que permitan evidenciar el seguimiento y control de mínimo a los aspectos ambientales antes relacionados (vertimientos, emisiones atmosféricas, generación de residuos (no peligrosos y peligros), generación de olores ofensivos, generación de ruido, altos consumos de agua y de energía.)

Realización

Es esencial para nosotros considerar y tomar medidas para evidenciar el seguimiento y control de aspectos ambientales como vertimientos, emisiones atmosféricas, generación de residuos (tanto peligrosos como no peligrosos), olores ofensivos, ruido, y altos consumos de agua y energía.

Esto no solo garantiza el cumplimiento legal y la responsabilidad social corporativa, sino que también contribuye a la conservación de recursos naturales, protege la salud pública y el bienestar comunitario, y promueve la eficiencia operativa mediante la optimización de procesos y la reducción de costos a largo plazo.

Por lo anterior es preciso señalar:

Vertimientos

Los vertimientos están conectados directamente al sistema de alcantarillado municipal de Ricaurte, Cundinamarca, este procedimiento está respaldado por el respeto al medio ambiente y la normativa vigente. Al optar por esta medida, se asegura que los vertimientos generados por las operaciones de la lavandería sean tratados de manera adecuada y conforme a los estándares ambientales establecidos por las autoridades locales y nacionales. Este enfoque contribuye a la protección de los recursos hídricos locales y a la preservación del medio ambiente al evitar la contaminación de cuerpos de agua cercanos. Asimismo, al cumplir con la normativa ambiental, la lavandería demuestra su compromiso con la sostenibilidad y el cuidado del entorno en el que opera, lo que fortalece su reputación y credibilidad tanto entre sus clientes como en la comunidad en general. En resumen, la conexión al sistema de alcantarillado municipal de Ricaurte se justifica en función del respeto por el medio ambiente y el cumplimiento de la normativa ambiental, asegurando un manejo responsable de los vertimientos y promoviendo prácticas empresariales sostenibles.

Para ello se hace una revisión del sistema de desagüe en aras de prevenir filtraciones que afecten los suelos y el hábitat natural circundante.

Emisiones atmosféricas

El uso de energía eléctrica en la lavandería de la Comercializadora MEAL, junto con la generación de vapor por la máquina de planchado, ofrece una oportunidad para justificar el respeto por las emisiones atmosféricas. Al optar por energía eléctrica en lugar de combustibles fósiles para alimentar las operaciones, se reduce significativamente la emisión de contaminantes atmosféricos directos como dióxido de azufre (SO2), óxidos de nitrógeno (NOx) y partículas finas. Además, la elección de utilizar vapor en lugar de combustión directa para la generación de calor minimiza aún más las emisiones, ya que el vapor es una forma más limpia de energía térmica en comparación con la quema de combustibles. Esta estrategia demuestra un compromiso tangible con la reducción de emisiones atmosféricas y la protección del medio ambiente, alineándose con prácticas empresariales sostenibles y responsables. Asimismo, puede mejorar la imagen de la empresa ante los clientes y la comunidad, mostrando una preocupación genuina por la calidad del aire y la salud pública. En resumen, la elección de energía eléctrica y vapor en lugar de combustibles fósiles para operar la lavandería de Comercializadora MEAL refleja un enfoque proactivo hacia la reducción de emisiones atmosféricas y el respeto por el medio ambiente.

El control de las emisiones atmosféricas en una lavandería se puede lograr mediante varias medidas y prácticas. Aquí hay algunas formas comunes de controlar y monitorear estas emisiones:

Selección de equipos eficientes: Utilizar equipos de lavandería y planchado que cumplan con estándares de eficiencia energética puede reducir las emisiones asociadas con el consumo de energía.

Mantenimiento regular: Realizar mantenimiento regular en los equipos para garantizar su eficiencia operativa y reducir la posibilidad de emisiones no deseadas debido a fugas o mal funcionamiento.

Sistemas de ventilación: Instalar sistemas de ventilación adecuados para capturar y eliminar los vapores y gases generados durante las operaciones de lavado y planchado, evitando así su liberación directa al aire.

Control de procesos: Implementar prácticas de trabajo que reduzcan la generación de emisiones, como minimizar el tiempo de funcionamiento de equipos que generen vapores y gases, o programar las operaciones de manera que se maximice la eficiencia energética.

Monitoreo y seguimiento: Realizar monitoreo regular de las emisiones atmosféricas para identificar cualquier problema potencial y tomar medidas correctivas de manera oportuna. Esto puede incluir la instalación de dispositivos de medición de la calidad del aire y la realización de pruebas periódicas para garantizar el cumplimiento de las regulaciones ambientales.

Capacitación del personal: Capacitar al personal sobre la importancia del control de emisiones atmosféricas y proporcionar pautas claras sobre las prácticas operativas que ayuden a minimizarlas.

Generación de residuos (no peligrosos y peligrosos)

La Comercializadora MEAL ha demostrado un compromiso sólido con la gestión responsable de residuos, tanto peligrosos como no peligrosos, en su lavandería. Esta dedicación se refleja en la implementación efectiva de medidas para minimizar la generación de residuos, clasificarlos adecuadamente y disponer de ellos de manera segura y conforme a la normativa ambiental vigente.

Mediante la adopción de prácticas de reducción de residuos en todas las áreas de la lavandería, la empresa ha logrado minimizar significativamente la cantidad de desechos generados durante sus operaciones. Además, la implementación de un sistema de separación en la fuente ha permitido clasificar los residuos desde su origen, facilitando su manejo posterior y garantizando su tratamiento adecuado.

La Comercializadora MEAL ha establecido procedimientos para el almacenamiento seguro de los residuos, utilizando contenedores apropiados y etiquetándolos correctamente según su clasificación y contenido. Asimismo, la empresa ha contratado servicios de disposición final autorizados para el manejo y eliminación

de residuos, asegurándose de cumplir con todas las regulaciones ambientales y de seguridad aplicables.

A través del registro y seguimiento detallado de la generación, manejo y disposición de residuos, la Comercializadora MEAL ha mantenido un control riguroso sobre este aspecto crítico de su operación. Esto ha facilitado la auditoría interna y externa, así como la identificación de áreas de mejora continua en su gestión de residuos.

La Comercializadora MEAL ha cumplido de manera efectiva con la gestión de residuos en su lavandería, demostrando un compromiso firme con la sostenibilidad ambiental y el cumplimiento normativo en todas sus operaciones.

Generación de olores ofensivos

La Comercializadora MEAL se enorgullece en asegurar un ambiente de trabajo y vecindario saludable mediante el control efectivo de la generación de olores ofensivos en su lavandería. Este compromiso se fundamenta en la implementación de prácticas y tecnologías que reducen al mínimo la emisión de olores molestos hacia el entorno.

La empresa ha adoptado medidas proactivas para mitigar la generación de olores, incluyendo la instalación de sistemas de ventilación y filtración adecuados que capturan y tratan los olores en su origen. Además, se han implementado programas de mantenimiento regular para garantizar el funcionamiento óptimo de estos sistemas y evitar la acumulación de residuos que puedan contribuir a la emisión de olores.

La Comercializadora MEAL también ha llevado a cabo evaluaciones periódicas de la calidad del aire en las áreas circundantes a la lavandería para monitorear la efectividad de las medidas de control de olores. Estas evaluaciones han confirmado el cumplimiento con los estándares ambientales y la minimización del impacto olfativo en la comunidad.

Además, la empresa ha establecido canales de comunicación abiertos con los residentes y autoridades locales para abordar cualquier inquietud relacionada con la generación de olores. Se ha promovido la transparencia y la cooperación para encontrar soluciones que satisfagan las necesidades de todas las partes involucradas.

La Comercializadora MEAL ha demostrado un compromiso sólido con el control de la generación de olores ofensivos en su lavandería, garantizando un entorno limpio y saludable tanto para sus empleados como para la comunidad circundante.

Generación de ruido

La Comercializadora MEAL se compromete a mantener un entorno de trabajo y vecindario armonioso, asegurando el cumplimiento con las regulaciones y estándares ambientales relacionados con la generación de ruido en su lavandería. Para alcanzar este objetivo, la empresa ha implementado diversas medidas de control de ruido.

La Comercializadora MEAL lleva a cabo evaluaciones regulares de los niveles de ruido en y alrededor de la lavandería para garantizar el cumplimiento con los límites establecidos por las autoridades ambientales. Estos controles periódicos permiten identificar cualquier necesidad de ajuste o mejora en las medidas de control de ruido existentes, (anexo certificación de revisión niveles de presión sonora).

Además, la empresa ha implementado programas de capacitación para el personal, enfocados en concientizar sobre la importancia de reducir la generación de ruido y adoptar prácticas operativas que minimicen su impacto. Esto incluye la atención a detalles como la lubricación adecuada de maquinaria para reducir el ruido de funcionamiento.

A través de estas acciones, la Comercializadora MEAL asegura un ambiente de trabajo seguro y confortable para sus empleados, al tiempo que contribuye al bienestar de la comunidad al reducir la generación de ruido en su entorno. La empresa reafirma su compromiso con la responsabilidad social y ambiental al cumplir con las regulaciones y promover prácticas empresariales sostenibles.

Altos consumos de agua y de energía

La Comercializadora MEAL se enorgullece en demostrar su compromiso con la sostenibilidad y la eficiencia energética y hídrica en su lavandería, asegurando el cumplimiento con las regulaciones ambientales y promoviendo prácticas empresariales responsables.

En primer lugar, la empresa ha implementado tecnologías y equipos de lavandería altamente eficientes que minimizan tanto el consumo de agua como el de energía. Esto incluye el uso de equipos de última generación con características de ahorro de agua y energía, así como la optimización de los procesos de lavado y secado para reducir el uso de recursos.

Además, la Comercializadora MEAL ha llevado a cabo inversiones en infraestructura para mejorar la eficiencia energética de sus instalaciones, como la instalación de sistemas de iluminación LED de bajo consumo y la implementación de medidas de gestión energética para reducir el desperdicio y optimizar el uso de la energía.

La empresa también ha desarrollado programas de capacitación para concientizar al personal sobre la importancia del uso responsable de los recursos y la adopción

de prácticas que minimicen el consumo de agua y energía. Esto incluye la implementación de procedimientos operativos estándar que promueven el uso eficiente de los recursos en todas las áreas de la lavandería.

A través de estas iniciativas, la Comercializadora MEAL no solo cumple con las regulaciones ambientales relacionadas con el consumo de agua y energía, sino que también contribuye activamente a la conservación de recursos naturales y la reducción de la huella ambiental de sus operaciones. La empresa reafirma su compromiso con la responsabilidad ambiental y la sostenibilidad al adoptar medidas proactivas para minimizar su impacto en el medio ambiente.

Evidencia fotográfica



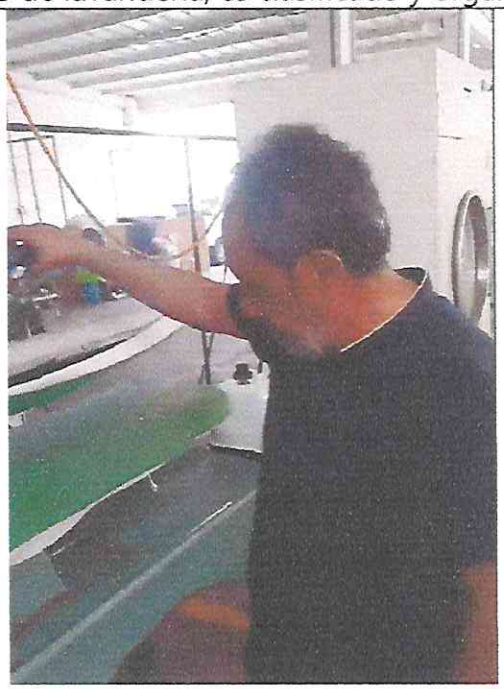
Descripción: Conexión al sistema de alcantarillado municipal de los vertimientos.



Descripción: Nuestros equipos tienen alta calidad en funcionamiento para garantizar el mínimo en emisiones atmosféricas.



Descripción: Cada residuo (recipiente), una vez utilizados u contenido como insumo para el proceso de lavandería, es clasificado y organizado debidamente.



Descripción: Se asegura un sistema de ventilación de olores adecuado para evitar la acumulación de los mismos.



Descripción: Periódicamente se hace la revisión de ruido en el procedimiento de lavandería en las instalaciones a fin de evitar sanciones de las autoridades locales correspondientes.



Descripción: Es clave una maquinaria que asegura el ahorro de agua y energía, por tanto, siempre estamos evaluando y monitoreando nuestros equipos para optimizar su desempeño y rendimiento al máximo.

Anexo: Certificación de revisión niveles de presión sonora, Plan de Gestión de Residuos Integral de Residuos – PGIRs Comercializadora MEAL – Lavandería, fichas técnicas de los equipos que funcionan con energía eléctrica, Programa de uso eficiente y ahorro de agua y concepto sanitario favorable lavandería.

YAIR ALEXANDER MENESES
Comercializadora MEAL
Representante Legal

PABLO FABIÁN PERDOMO GARCÍA

INGENIERO AMBIENTAL – MEDICIÓN SONORA

Ubicación geográfica	Municipio de Ricaurte Cundinamarca
Ubicación específica	Diagonal 7 número 14B-52 Zona Urbana
Fecha	02 de mayo de 2024
Atiende la inspección	Yair Alexander Meneses
Empresa	Comercializadora MEAL - Lavandería
Objetivo	Informe de medición de niveles de presión sonora

OBJETIVO

Evaluar los niveles de ruido en la lavandería de la Comercializadora MEAL – Lavandería, para garantizar el cumplimiento de las regulaciones ambientales y proteger la salud auditiva de los empleados y la comunidad circundante.

PROCEDIMIENTO

I. Seleccionar ubicaciones representativas dentro de la lavandería para realizar las mediciones de ruido. Esto incluye áreas donde se llevan a cabo operaciones de lavado, secado, planchado y manipulación de ropa.

II. Utilizar un sonómetro calibrado y certificado para realizar las mediciones de ruido. El sonómetro se coloca a una altura y distancia estándar del suelo, y se registra la lectura del nivel de presión sonora en decibelios (dB) en intervalos regulares.

III. Realizar mediciones en diferentes momentos del día, incluyendo períodos de mayor actividad en la lavandería, para capturar una imagen completa de los niveles de ruido durante el horario de operación.

IV. Registrar la ubicación exacta de cada punto de medición, así como la hora y la fecha de cada medición.

V. Analizar los resultados obtenidos y compararlos con los límites de exposición al ruido establecidos por las regulaciones ambientales pertinentes.

RESULTADOS

Área de Lavado	Nivel de ruido promedio de 75 dB durante el funcionamiento de las lavadoras industriales. Picos de hasta 80 dB durante los ciclos de centrifugado.
Área de Secado	Nivel de ruido promedio de 70 dB durante el funcionamiento de las secadoras industriales. Picos de hasta 75 dB durante los ciclos de secado de alta velocidad.
Área de Planchado	Nivel de ruido promedio de 65 dB durante el funcionamiento de las máquinas de planchado. Picos de hasta 70 dB durante las operaciones de prensado.
Área de Manipulación de Ropa	Nivel de ruido promedio de 60 dB durante las operaciones de manipulación y transporte de ropa. Picos de hasta 65 dB durante la carga y descarga de las máquinas.

CONCLUSIONES

Los niveles de ruido en la lavandería de la Comercializadora MEAL están dentro de los límites permitidos por las regulaciones ambientales aplicables. Se observaron picos de ruido durante ciertas operaciones, pero estos no superaron los límites establecidos. Se recomienda continuar con el monitoreo regular de los niveles de ruido y tomar medidas correctivas según sea necesario para mantener un entorno de trabajo seguro y confortable.

Este informe se presenta como una evaluación de los niveles de ruido en la lavandería de la Comercializadora MEAL. Los resultados son representativos de las condiciones observadas en el momento de la medición y pueden variar según las circunstancias específicas de operación.

Certifico, Pablo Fabián Perdomo García
T.P. 25238-280511
Ingeniero Ambiental
Universidad de Cundinamarca

Pablo Fabian Perdomo García
T.P. 25238-280511
Ingeniero Ambiental
Universidad de Cundinamarca

COMERCIALIZADORA MEAL
TRABAJAMOS CON CALIDAD

PGIRs

Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS)

Nombre de la Empresa o Entidad: Comercializadora MEAL.
Título del Documento: Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
Versión del Documento: "Versión 1.0".
Fecha de Elaboración: 08/10/2023.
Fecha de Revisión: Vigente.
Responsable de la Elaboración: Ingeniero Ambiental Pablo Fabian Perdomo García.
Slogan o Lema Corporativo: Trabajamos con calidad.
Aprobado por: Jair Alexander Meneses – Representante legal Comercializadora MEAL.

PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS (PGIRs)

Comercializadora MEAL - Lavandería

1. Introducción

El Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) de la Comercializadora MEAL Lavandería tiene como objetivo establecer estrategias para una adecuada gestión de los residuos sólidos generados en las operaciones de la lavandería. Este plan busca promover la reducción, reutilización, reciclaje y disposición final adecuada de los residuos, en cumplimiento de la normativa ambiental vigente y con el compromiso de contribuir a la protección del medio ambiente.

2. Diagnóstico de Generación de Residuos

Se realiza un análisis detallado de los tipos y cantidades de residuos generados en las diferentes etapas de las operaciones de la lavandería. Se identifican las principales fuentes de generación de residuos y se cuantifican sus volúmenes para establecer una línea base que sirva de referencia para la implementación de medidas de gestión.

3. Objetivos del PGIRS

- Reducir la cantidad de residuos generados en la lavandería.
- Fomentar la reutilización y el reciclaje de materiales.
- Asegurar una disposición final adecuada de los residuos que no puedan ser valorizados.
- Promover la sensibilización y participación del personal en la gestión de residuos.

4. Estrategias y Acciones

4.1. Reducción en la Fuente:

- Implementar medidas para reducir el uso de materiales desechables y promover la reutilización de productos y envases.
- Optimizar los procesos de producción para minimizar el desperdicio de materiales.

4.2. Separación en la Fuente:

- Establecer un sistema de separación de residuos en la lavandería para clasificar adecuadamente los materiales reciclables, orgánicos y no reciclables.
- Distribuir contenedores de reciclaje en áreas estratégicas para facilitar la separación de residuos por parte del personal.

4.3. Reciclaje y Valorización:

- Establecer convenios con empresas recicladoras para la recolección y valorización de materiales reciclables, como papel, cartón, plástico y vidrio.
- Implementar programas de compostaje para el aprovechamiento de residuos orgánicos como restos de comida y material vegetal.

4.4. Disposición Final:

- Contratar servicios de disposición final autorizados para el manejo adecuado de los residuos no reciclables, peligrosos y especiales.
- Asegurar el cumplimiento de las normativas ambientales en cuanto a la disposición final de residuos.

Empresa **BIOLÓGICOS Y CONTAMINADOS SAS ESP**
Descripción BIOLÓGICOS Y CONTAMINADOS SAS ESP es una empresa del Grupo ASEI, organización pionera en Colombia con más de 27 años de experiencia en la gestión integral de los residuos peligrosos, que incluye el asesoramiento, la recolección, el transporte y el tratamiento adecuados. Contamos con operación nacional compuesta por 5 plantas de tratamiento propias, 3 en Antioquia, 1 en Cundinamarca y otra en Tolima, con una flota vehicular de 41 vehículos debidamente acondicionados y operados por personal calificado. Somos la compañía con la mejor oferta de procesos y tratamientos propios licenciados para la gestión de sus residuos peligrosos y especiales, garantizamos resultados ambientalmente responsables con estricto cumplimiento normativo.
Descripción empresarial Somos un equipo multidisciplinario con experiencia en gestión integral de residuos peligrosos, reconocido por ser pioneros en la instalación de tratamientos térmicos en el país. Transportamos, tratamos y damos disposición final a sus residuos peligrosos y especiales, con altos estándares, para aportar a un planeta mejor.

<table>
<tr><td colspan="2">Contamos con plantas propias y una amplia flota vehicular para ser sus aliados estratégicos en la gestión de sus residuos.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Actividad solicitada

Soluciones de Vanguardia en Transporte, Recolección, Tratamiento y Disposición Final de Residuos Peligrosos y Especiales.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ubicación y contacto

PBX: (57 8) 267 77 10 Ext. 8101 E-mail: info@asei.com.co Calle 57 N° 6B-18 - Manzana G casa 22 Barrio El Limonar. Ibagué – Tolima.</td></tr>
<tr><td>Logotipo

</td><td>Servicio de transporte de residuos
</td></tr>
<tr><td>Planta de tratamiento
</td><td>Planta de tratamiento
</td></tr>
</table>

5. Capacitación y Sensibilización

Implementar programas de capacitación y sensibilización dirigidos al personal de la lavandería para promover buenas prácticas en la gestión de residuos y fomentar una cultura ambiental responsable.

Temporalidad: Permanente

6. Monitoreo y Evaluación

Establecer indicadores de seguimiento para evaluar el desempeño del PGIRS y realizar ajustes según sea necesario. Realizar auditorías periódicas para verificar el cumplimiento de los objetivos y metas establecidos en el plan.

7. Responsabilidades y Recursos

Definir las responsabilidades de cada miembro del personal en la implementación del PGIRS y asignar los recursos necesarios para su ejecución, incluyendo presupuesto, equipos y materiales.

8. Cronograma de Implementación

Establecer un cronograma detallado que indique las actividades específicas a realizar en cada etapa de la implementación del PGIRS, así como los plazos de ejecución correspondientes.

Temporalidad: Permanente (Actividad diaria de acuerdo a consumo de insumos).

9. Conclusiones

El Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) de la Comercializadora MEAL Lavandería representa un compromiso con la sostenibilidad ambiental y el cumplimiento de la normativa vigente en materia de gestión de residuos. Su implementación contribuirá a reducir el impacto ambiental de las operaciones de la lavandería y promoverá una cultura de responsabilidad ambiental entre el personal.

Pablo Fabián Perdomo García
T.P. 25238-280511
Ingeniero Ambiental
Universidad de Cundinamarca

Pablo Fabian Perdomo García
T.P. 25238-280511
Ingeniero Ambiental
Universidad de Cundinamarca

Lavadora Comercial

Detalles del producto:

Modelo	Unidad	SXT-300FZQ	SXT-500FZQ	SXT-1000FZQ	SXT-1250FZQ	SXT-1500FZQ
Capacidad	Kg	30	50	100	120	150
Volumen del tambor	L	323	540	1062	1202	1540
Tamaño del tambor	mm	906 * 500	1070 * 600	1300 * 800	1300 * 905	1460 * 920
Velocidad de lavado	R / min	32	32	32	32	32
Alta velocidad de extracción	R / min	780	720	680	650	630
Potencia del motor	Kw	4 4	5.5	7.5	11	15
Inversor de frecuencia	Kw	5.5	7.5	11	15	22
Tamaño del tubo de drenaje	mm	DN140	DN140	DN140	DN140	DN140
Tamaño de entrada de agua	mm	DN40	DN50	DN50	DN50	DN50
Tamaño de entrada de vapor	mm	DN20	DN25	DN40	DN40	DN40
Presión de entrada de agua	Mpa	0.3-0.4	0.3-0.4	0.3-0.4	0.3-0.4	0.3-0.4
Presion de vapor	Mpa	0.2-0.5	0.2-0.5	0.2-0.5	0.2-0.5	0.2-0.5
Electricidad calor potencia	Kw	(30)	(48)	(70)	-	-
voltaje	V / Hz	380v-50hz 3N + PE	380v-50hz 3N + PE	380v-50hz 3N + PE	380v-50hz 3N + PE	380v-50hz 3N + PE





SECADORA COMERCIAL DE 50 KG

Detalles del producto:

se utiliza principalmente para secar productos de algodón, cáñamo, seda, lana y fibra química, y también se utiliza en materiales sanitarios, dispositivos médicos, productos de caucho y plástico. Aplicar a hoteles, baños, restaurantes, apartamentos para ancianos, hospitales, escuelas residenciales, militares, minería, base de campos petroleros, industria del transporte, producción en fábrica o taller de lavado de ropa de logística, fábrica de lavado profesional.

Número de modelo: GZZ-30D, GZZ-50D, GZZ-100D, GZZ-100E
Capacidad: 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg, 30 kg, 50 kg, 100 kg, 120 kg
Calefacción: vapor, gas, electricidad.
Motor de accionamiento: 0.55kw-2kw
Motor del ventilador: 0.75kw-3kw



PRENSAS DE PLANCHADO INDUSTRIAL

Detalles del producto:

CARACTERÍSTICAS

-Plato inferior vaporizante y aspirante en todos los modelos.

• Plato superior vaporizante o pulido (el plato pulido es opcional, y no tiene vaporizante).

• Dimensiones del plato universal: 1.180 x 380 x 220 mm. • Descenso del plato superior accionado por dos pulsadores.

• Entrada de vapor en el plato superior mediante pulsador.

• Ascenso del plato inferior controlado por pulsador.

• Entrada de vapor en el plato inferior accionada por pedal. • Todos los modelos equipados con aspirador.

• Conexión: 230/400V III 50Hz



RODILLO DE PLANCHADO INDUSTRIAL CON SALIDA FRONTAL

Detalles del productor:

Rodillo de planchado con calefaccionamiento eléctrico ancho útil 1,40 [m] potencia 7,73 [kW] 380 [V] / 50 [Hz] / 3

- Tipo mural: ingreso y salida de la ropa por la parte frontal del equipo.
- Cuenta con cubeta de acero que mantiene el calor por más tiempo..
- El rodillo está revestido por lana de acero y un paño de Nomex.
- El pedal permite detener la rotación del rodillo para posicionar más fácilmente las prendas.
- Seguridad: cuenta con botón de parada de emergencia y protección para los dedos.
- El control electrónico permite seleccionar la temperatura y la velocidad de operación del rodillo.
- Se debe presecar la ropa hasta alcanzar un 20-25% de Humedad Residual.
- Se recomienda hacer 1 doblez como máximo, y no procesar prendas de más de 2,80 [m] de ancho.

CONEXIONES ELÉCTRICAS:

- **Voltaje:** 380 [V] / 50 [Hz] / 3
- **Potencia:** 7,73 [kW]
- **Enchufe:** Trifásico 16 [A]
- **Fusible:** Trifásico 16 [A]



COMERCIALIZADORA MEAL
TRABAJAMOS CON CALIDAD

Programa de uso eficiente y ahorro de agua

Nombre de la Empresa o Entidad: Comercializadora MEAL.
Título del Documento: Programa de uso eficiente y ahorro de agua.
Versión del Documento: "Versión 1.0".
Fecha de Elaboración: 08/10/2023.
Fecha de Revisión: Vigente.
Responsable de la Elaboración: Ingeniero Ambiental Pablo Fabian Perdomo García.
Slogan o Lema Corporativo: Trabajamos con calidad.
Aprobado por: Jair Alexander Meneses – Representante legal Comercializadora MEAL.

PROGRAMA DE USO EFICIENTE Y AHORRO DE AGUA

Comercializadora MEAL – Lavandería

Programa Integral de Uso Eficiente y Ahorro de Agua

I. Introducción

El agua es un recurso vital y limitado, por lo que su uso eficiente y ahorro son fundamentales para la sostenibilidad ambiental y la operación responsable de la lavandería de la Comercializadora MEAL. Este programa tiene como objetivo implementar medidas integrales que reduzcan el consumo de agua, promuevan la reutilización y optimización de recursos, y contribuyan al cuidado del medio ambiente.

II. Diagnóstico y Evaluación

1. Realizar un análisis exhaustivo del consumo actual de agua en la lavandería, identificando áreas de mayor consumo y posibles puntos de desperdicio.
2. Evaluar el estado de las instalaciones hidráulicas y equipos relacionados para detectar fugas, goteos y otros problemas que puedan afectar el consumo de agua.
3. Analizar los procesos operativos para identificar oportunidades de mejora y optimización en el uso del agua.

III. Sensibilización y Capacitación del Personal

1. Organizar sesiones de capacitación periódicas para todo el personal de la lavandería, destacando la importancia del uso eficiente del agua y proporcionando entrenamiento en prácticas de ahorro.
2. Fomentar una cultura organizacional que promueva la responsabilidad ambiental y la participación activa de los empleados en la conservación del agua.
3. Implementar programas de reconocimiento y incentivos para aquellos empleados que propongan ideas innovadoras y contribuyan al ahorro de agua.

IV. Optimización de Procesos y Tecnologías

1. Establecer procedimientos operativos estándar que promuevan el uso eficiente del agua en todas las etapas de la operación de la lavandería.
2. Invertir en tecnologías y equipos de lavado y secado de alta eficiencia que minimicen el consumo de agua y energía.
3. Implementar sistemas de recirculación de agua y recuperación de calor para maximizar la reutilización de recursos en los procesos de lavado y enjuague.
4. Realizar ajustes en los procesos de lavado, como la programación de ciclos más cortos y la carga completa de equipos, para reducir el uso de agua sin comprometer la calidad del servicio.

V. Gestión de Fugas y Mantenimiento Preventivo

1. Designar un equipo de mantenimiento responsable de la detección y reparación de fugas de agua en toda la lavandería.
2. Establecer un programa de mantenimiento preventivo para garantizar el óptimo funcionamiento de las instalaciones hidráulicas y equipos relacionados.
3. Implementar un sistema de monitoreo continuo para detectar y corregir cualquier anomalía que pueda afectar el consumo de agua de manera oportuna.

VI. Monitoreo y Seguimiento

1. Establecer indicadores de desempeño para medir el consumo de agua y el progreso en la implementación de medidas de ahorro.
2. Realizar auditorías periódicas para evaluar el cumplimiento de los objetivos de ahorro de agua y identificar áreas de mejora.
3. Mantener registros detallados de consumo de agua, fugas detectadas, reparaciones realizadas y otras actividades relacionadas con el uso del agua.

VII. Comunicación y Divulgación

1. Mantener una comunicación abierta con el personal de la lavandería sobre los avances y logros en materia de ahorro de agua.
2. Publicar informes regulares sobre el consumo de agua y los resultados obtenidos a través de las medidas implementadas.

3. Promover la participación activa del personal en la identificación de oportunidades de ahorro de agua y en la implementación de soluciones innovadoras.

VIII. Evaluación y Mejora Continua

1. Realizar evaluaciones periódicas del programa de uso eficiente y ahorro de agua para identificar áreas de éxito y oportunidades de mejora.
2. Ajustar y actualizar el programa según sea necesario para adaptarse a cambios en las operaciones de la lavandería o en las condiciones ambientales.
3. Comprometerse con la mejora continua en la gestión del agua y el cumplimiento de los objetivos de sostenibilidad a largo plazo.

Pablo Fabián Perdomo García
T.P. 25238-280511
Ingeniero Ambiental
Universidad de Cundinamarca

Pablo Fabian Perdomo García
T.P. 25238-280511
Ingeniero Ambiental
Universidad de Cundinamarca

Gobernación de Cundinamarca	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-155 Versión: 01 Fecha de aprobación: 15 / Abril / 2019

CIUDAD: Ricaurte | FECHA: 15-12-2023 | ACTA N°: 25612-017

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Establecimiento Comercial [X] | Establecimientos de Espectáculo Público [ ] | Establecimientos de Diversión Pública [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Cundinamarca.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

*RAZÓN SOCIAL: Yair Alexander Meneses Delgado

*CÉDULA / NIT: 1131789 9-6

*NOMBRE COMERCIAL: Comercializadora MEAL

*DIRECCIÓN: Diagonal 7 Nº. 14 B-52 | MATRICULA MERCANTIL: 4711 6-4664-39601 N8230

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca. | *MUNICIPIO: Ricaurte

Barrio: Centro | Vereda: | Comuna: | Localidad:

Sector: | Corregimiento: | Caserio: | UPZ:

Otro: [ ] | Cuál:

TELÉFONOS: 3102346357-3214289863 | CORREO ELECTRÓNICO: Condenillo07@hotmail.com.

CORREO ELECTRÓNICO: Condenillo07@hotmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Yair Alexander meneses Delgado

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] | *Número de documento: 1131789 9-6

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Yair Alexander meneses Delgado

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] | *Número de documento: 1131789 9-6

CORREO ELECTRÓNICO: Condenillo07@hotmail.com.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Diagonal 7 Nº 13-85 Centro Vacacional Ricaurte PONAL

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI [X] NO [ ]

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Condenillo07@hotmail.com.

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca. | *MUNICIPIO: Ricaurte.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8:00 AM a 12:00 - 2:00 PM A 6:00 PM L-S | N° DE TRABAJADORES: 2.

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS RIESGOS PROFESIONALES: 2

N° DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 2

CÓDIGO CIIU: 6469 SI [X] NO [ ] | DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD: Lavado Planchado y Secado.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Primera Vez	TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
N°ACTA DE ULTIMA VISITA	—		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
			DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO POR

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Crítico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **(para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)** **Nota:**

REVISIÓN DOCUMENTAL

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO SI	DOCUMENTADO NO	OBSERVACIONES
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		— " —
Contrato con gestor de residuos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	X		— " —
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	X		N/A

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
1.1	El establecimiento esta ubicado en terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, mataderos, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 160, 162,163 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		— | —	
1.2	Las entradas principales a la edificación y a sus ambientes interiores cuentan con facil acceso (Art 40 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0		— | —	
1.3	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 183, 194 Ley 9 de 1979)	4	2	0		— | —	
1.4	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	4	2	0		— | —	
1.5	Las redes e instalaciones electricas como interruptores, reguladores, lamparas y demás equipos o elementos utilizados para iluminación en áreas especificas están construidas, instaladas, mantenidas, accionadas, señalizadas y protegidas, de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.(Art 117 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		— | —	
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y están revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolución 14861 de 1985)	4	2	0	X	NO Aplica.	
1.7	La ventilación es adecuada para el uso.(Art 197 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		— | —	
1.8	La iluminación es suficiente y adecuada en cantidad para su uso. (Art 196 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		— | —	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					30	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta	

2.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
2.1	El establecimiento cuenta con, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (inodoros y lavamanos). (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	10		0		— | —	CR
2.2	El establecimiento mantiene las condiciones de en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones y equipos documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	6	3	0		— | —	
2.3	Los elementos y productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección se encuentran debidamente rotulados y almacenados.	4	2	0		— | —	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					20	La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta	

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		— | —	
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	4		0		— | —	CR
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión suficiente de servicio en todos los sitios de consumo (Art 10 numeral 2 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		— | —	
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		— | —	
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes).(Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		— | —	
	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**	
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son vertidos al alcantarillado u otro sistema alternativo. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		— | —	
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable	2	1	0		— | —	
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**	
3.3.1	Cuenta con programa para el manejo y gestión integral de sus residuos sólidos documentado e implementado.	2	1	0		— | —	
3.3.2	El área para el almacenamiento de residuos cumple con condiciones sanitarias	3	1.5	0		— | —	
3.3.3	Cuenta con recipientes de material rigido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	2	1	0		— | —	
	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**		
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 1979)	2	1	0		— | —	
3.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación (Art 168 Ley 09 de 79)	5		0		— | —	CR
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					30	La calificación del bloque corresponde al 30 % del total del acta	

4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	4	2	0		— | —	
4.3	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 206 Ley 9 de 1979) (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0		— | —	
4.4	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		— | —	
4.5	Las escaleras cuentan con cinta antideslizante, franja foto luminica y pasamanos.(Art 48 Resolución 14861 de 1985)	3	1.5	0	X	No Aplica	
4.6	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0		— | —	
4.7	Existe botiquin de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	3	1.5	0		— | —	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					20	La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta	

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100,0	FAVORABLE X	95%-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (NC-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%	
	DESFAVORABLE	< 49,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)	0
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO X

- [ ] Clausura temporal total
- [ ] Clausura temporal parcial
- [ ] Suspensión parcial de trabajos o servicios
- [ ] Suspensión total de trabajos o servicios
- [ ] Aislamiento o intervención de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- [ ] Decomiso
- [ ] Destrucción o desnaturalización
- [ ] Congelación
- [ ] Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- [ ] Vacunación personas o animales
- [ ] Destrucción o desnaturalización
- [ ] Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- [ ] Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

Nº DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA: 0

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE HALLAZGOS

DÍAS HÁBILES PLAZO	0
FECHA INICIO PLAZO	0
FECHA LIMITE DE PLAZO	0

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Diciembre del año 2023 en la Ciudad de Riohacha.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Johan William Jordan Cariño	NOMBRE:	
CÉDULA:	1122783603 Dvi.	CÉDULA:	
CARGO:	Técnico Saneamiento Ambiental	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Autoridad de salud de Riohacha	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Yuly Alexander Moreno Pedraza	NOMBRE:	
CÉDULA:	1118[illegible]44	CÉDULA:	
INSTITUCIÓN:	Comercializadora Medicol	INSTITUCIÓN:	
CARGO:	Propietario	CARGO:	

Gobernación de CUNDINAMARCA	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-146
	GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Versión: 01
	ACTA DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA LEY 1335 DE 2009	Fecha de aprobación: 10 / Abril / 2019

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Cundinamarca. FECHA (año / mes / día): 2023 12 15

OBJETOS DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA

Vivienda Transitoria		Cementerios		Diversión Pública	
Industriales		Espectáculo Público		Educativos	
Hospitalarios y Similares		Comerciales	X	Transporte de servicio público, oficial y escolar	
Puntos de entrada		Cuarteleros		Terminales portuarios tráfico nacional	
Establecimientos de Alimentos		Otro		Cual	

IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA

RAZÓN SOCIAL: Yair Alexander Meneses Delgado

NIT: 1131789 9-6

NOMBRE COMERCIAL: Comercializadora MEAL.

DEPARTAMENTO: Cundinamarca. MUNICIPIO: Ricaurte.

Barrio: Centro Vereda: Comuna: Localidad:

Sector: Corregimiento: Caserío: UPZ:

Otro: Cuál:

DIRECCIÓN: Diagonal 7 nº. 14B-52

TELÉFONOS: 3102346357 - 3214289863

CORREO ELECTRÓNICO *: Condenillo07@hotmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Yair Alexander Meneses Delgado

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT X Número de documento: 1131789 9-6

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Yair Alexander Meneses Delgado

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. NIT X Número de documento: 1131789 9-6

CORREO ELECTRÓNICO: Condenillo07@hotmail.com.

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI X NO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Condenillo07@hotmail.com.

DEPARTAMENTO: Cundinamarca. MUNICIPIO: Ricaurte.

IDENTIFICACIÓN DEL TRANSPORTE DE SERVICIO PUBLICO, OFICIAL, ESCOLAR, MIXTO Y PRIVADO.

TIPO DE VEHÍCULO: PUBLICO OFICIAL ESCOLAR MIXTO PRIVADO/PARTICULAR

PLACA DEL VEHÍCULO:

NOMBRE DEL CONDUCTOR:

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. C.E. Número de documento:

TURNO: AM PM HORA:

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS SANCIONATORIOS	

OTRO: Especifique:

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A POR:

EVALUACIÓN

CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

ASPECTOS A INSPECCIONAR Y VIGILAR (Marque con una X)						
ASPECTOS A VERIFICAR	**DETALLE**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**NO APLICA**	**DESCRIPCIÓN**	**ACCIÓN A REALIZAR**
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines abiertos, parasoles entre otros.	X	—	—	—	Si no cumple canalizar a ALCALDÍA DE LA JURISDICCIÓN
	No puede contar con zonas de fumadores	—	—	X	No Aplica	
	No puede contar con elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ej.: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.	—	—	X	No Aplica	
2. El establecimiento cuenta con las siguientes señalizaciones (Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009): 1. Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y 2. Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad"	La señalización contará con la siguiente información: Frase: ***"Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"*** Dimensiones del aviso dependiendo del área: Opc 1: áreas menores a 100 m2, el tamaño del aviso deberá ser de 30 cm de largo * 15 cm de ancho. Opc 2: áreas mayores a 100 m2, el tamaño del aviso deberá ser de 50 * 35 cm El material de impresión será el propalcote o propal mate, gramaje: 240 y 300.	X	—	—	—	
	La señalización contara con la siguiente información Frase:*" Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad "* *Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas.* Dimensiones del aviso: El tamaño del aviso será de 15 cm de largo * 30 cm de ancho. El material de impresión será el propalcote o propal mate, gramaje: 240 y 300	X	—	—	—	
3. El establecimiento adopta medidas específicas razonables a fin de disuadir a las personas que se encuentren fumando en el lugar. *Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009*.	Generar acciones como:, pedir a la persona que no fume, interrumpir el servicio, pedirle que abandone el local o ponerse en contacto con la autoridad de policía.	X	—	—	—	Si no cumple canalizar a ALCALDÍA DE LA JURISDICCIÓN
4. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadoras mecánicas de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso de los menores de edad. *Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009.*	Se debe verificar que los productos de tabaco no sean accesibles desde los estantes al público sin ningún tipo de control.	—	—	X	No Aplica	Si no cumple canalizar a POLICÍA
5. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. *Artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009*.	Elementos promocionales o publicitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados. Exhibidores, elementos promocionales, entre otros.	—	—	X	No Aplica	Si no cumple canalizar a SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
6. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados.	—	—	X	No Aplica	Si no cumple canalizar a POLICÍA
7. El etiquetado y empaquetado que se encuentre en el establecimiento cumple con las disposiciones del *artículo 13 de la Ley 1335 de 2009*, sobre advertencias sanitarias	Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3261 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.	—	—	X	No Aplica	Si no cumple canalizar a SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
8. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. *Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009.*	No vende, ni permite el consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad.	—	—	X	No Aplica	Si no cumple canalizar a POLICÍA
9.El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo 10 unidades de Cigarrillos	—	—	X	No Aplica	Si no cumple canalizar a POLICÍA
ASPECTOS A INSPECCIONAR O VIGILAR EN MEDIOS DE TRANSPORTE (Marque con una X)						
.. medio de transporte cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados dentro del vehículo					Si no cumple canalizar a ALCALDÍA DE LA JURISDICCIÓN
	No puede contar con elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados					
2. Adopta medidas específicas razonables a fin de disuadir a las personas cuando fuman al interior del vehículo	Generar acciones como:, pedir a la persona que no fume, interrumpir el servicio, pedirle que abandone el vehículo o ponerse en contacto con la autoridad competente					
3. Cuenta con los avisos alusivos a los ambientes libres de humo. *Artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.*	La señalización contará con la siguiente información: Frase: "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados" Dimensiones del aviso: El tamaño del aviso será de 12 cm de largo * 8 cm de ancho. El material será adhesivo.					

FIRMA DEL ACTA
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Diciembre del año 2023 en la Ciudad de Riohacha.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del objeto de IVC o quien atendió la visita.
OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
11
OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA
11

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
NOMBRE Johnwilmer Quintero Cerer	NOMBRE
CÉDULA 1122780 Dtr.	CÉDULA
CARGO Técnico Contrato Auxiliar	CARGO
INSTITUCIÓN Gobernación de Salud de La Guajira	INSTITUCIÓN
FIRMA	FIRMA
POR PARTE DEL OBJETO INSPECCIONADO O VIGILADO	
NOMBRE Pedro Alexander Arevalo	NOMBRE
CÉDULA 1131899	CÉDULA
CARGO Propietario	CARGO
INSTITUCIÓN Comercializadora Mar	INSTITUCIÓN
FIRMA	FIRMA
TESTIGOS DE LA VISITA DE INSPECCIÓN Y/O VIGILANCIA	
NOMBRE	NOMBRE
CÉDULA	CÉDULA
CARGO	CARGO
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN
FIRMA	FIRMA