Ricaurte Cundinamarca

01 de agosto de 2024

Capitán

IVÁN DARÍO HIGUERA TAMAYO
Administrador Centro Vacacional Ricaurte y Magdalena
Diagonal 7 N. 1385 Zona Urbana
Ricaurte Cundinamarca

Asunto: **Cumplimiento informe mensual ITEM 5 SISTEMA DE GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, 1. Plan de saneamiento Básico, registro de actividades.” (JULIO)**

Comedidamente me permito reportar al señor Capitán, las actividades donde se evidencia el cumplimiento de las condiciones mínimas objeto de la presente en el marco del contrato de prestación de servicio PN DIBIE No. 0821603023, así:

Documentos por entregar:

1.Plan de saneamiento básico, donde se evidencie la actividad que realizan de acuerdo con el contrato anexando cada uno de los soportes.

Cumplimiento:

Informe sobre Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo

1. Plan de Saneamiento Básico y Registro de Actividades

1. INTRODUCCIÓN

Este informe mensual se presenta en cumplimiento del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) de Eventos y Banquetes NYA, específicamente en lo referente al Plan de Saneamiento Básico. El objetivo es documentar las actividades realizadas durante el mes de julio para garantizar un ambiente laboral saludable y seguro, asegurando el cumplimiento de las normativas vigentes.

2. OBJETIVO

El objetivo de este informe es proporcionar un registro detallado de las actividades de saneamiento básico llevadas a cabo en el mes de julio, enfocadas en la limpieza,

desinfección y mantenimiento de las instalaciones de la empresa, así como en la gestión de residuos.

3. ACTIVIDADES REALIZADAS EN JULIO

3.1 Limpieza y Desinfección

Durante el mes de julio, se realizaron las siguientes actividades de limpieza y desinfección:

- Limpieza diaria de áreas comunes: Incluyendo oficinas, áreas de servicio, cocina, y baños.
- Desinfección de superficies de contacto frecuente: Tales como manijas de puertas, interruptores de luz, y mesas de trabajo.
- Limpieza profunda semanal: De todas las instalaciones, incluyendo ventilación y equipos de aire acondicionado.
- Desinfección de equipos de cocina: Realizada al final de cada jornada laboral.

3.2 Manejo de Residuos

Las actividades relacionadas con el manejo de residuos incluyen:

- Recolección y separación de residuos: Separación de residuos orgánicos, inorgánicos y reciclables.
- Almacenamiento adecuado de residuos: Uso de contenedores adecuados y etiquetados para cada tipo de residuo.
- Disposición final de residuos: Coordinación con empresas de gestión de residuos para la recolección y disposición adecuada de los mismos.
- Monitoreo de puntos de generación de residuos: Inspección regular para asegurar la correcta separación y almacenamiento.

3.3 Mantenimiento de Instalaciones

Para garantizar el buen estado de las instalaciones, se llevaron a cabo las siguientes actividades:

- Inspección de sistemas de ventilación y aire acondicionado: Realización de mantenimientos preventivos y correctivos.
- Revisión y limpieza de desagües y alcantarillado: Para evitar obstrucciones y asegurar un flujo adecuado.
- Mantenimiento de equipos de limpieza: Verificación y reparación de equipos como aspiradoras y máquinas de limpieza industrial.

3.4 Control de Plagas

Las actividades de control de plagas incluyen:

- Fumigación mensual: De todas las áreas para prevenir la presencia de insectos y roedores.
- Inspección regular de puntos críticos: Como almacenes y áreas de cocina, para detectar y controlar posibles infestaciones.
- Registro de incidentes y acciones correctivas: Documentación de cualquier incidencia y medidas tomadas para su resolución.

4. RESULTADOS Y LOGROS

4.1 Eficacia de las Actividades de Limpieza y Desinfección

- Cumplimiento del cronograma: Todas las actividades de limpieza y desinfección se realizaron según lo planificado.
- Reducción de incidentes: No se reportaron incidentes relacionados con la higiene y sanidad durante el mes de julio.

4.2 Manejo Eficiente de Residuos

- Separación y almacenamiento correcto: Todos los residuos fueron manejados adecuadamente, cumpliendo con las normativas.
- Disposición adecuada: Coordinación exitosa con empresas de gestión de residuos, asegurando una disposición final correcta.

4.3 Mantenimiento Preventivo y Correctivo

- Sistemas en óptimas condiciones: Mantenimientos realizados aseguraron el correcto funcionamiento de sistemas de ventilación y aire acondicionado.
- Flujo adecuado en desagües: No se presentaron obstrucciones gracias a las limpiezas realizadas.

4.4 Control de Plagas

- Ambiente libre de plagas: Las fumigaciones y controles realizados previnieron la presencia de plagas en las instalaciones.

5. DESAFÍOS Y ACCIONES FUTURAS

5.1 Desafíos

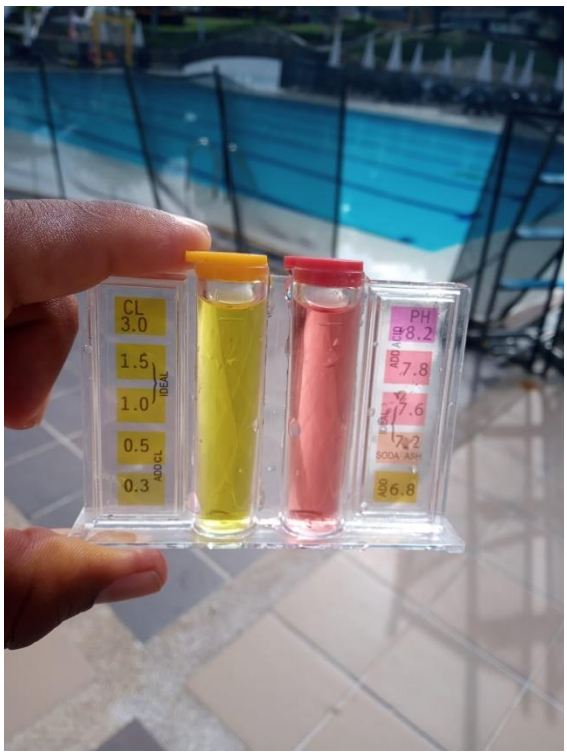
- Mantener la frecuencia de actividades de limpieza y desinfección: Asegurar que se continúe con la misma regularidad y eficacia.
- Gestión de residuos: Aumentar la concientización y participación de los empleados en la correcta separación de residuos.
- Mantenimiento preventivo: Continuar con el programa de mantenimientos preventivos para evitar fallos en los sistemas.

5.2 Acciones Futuras

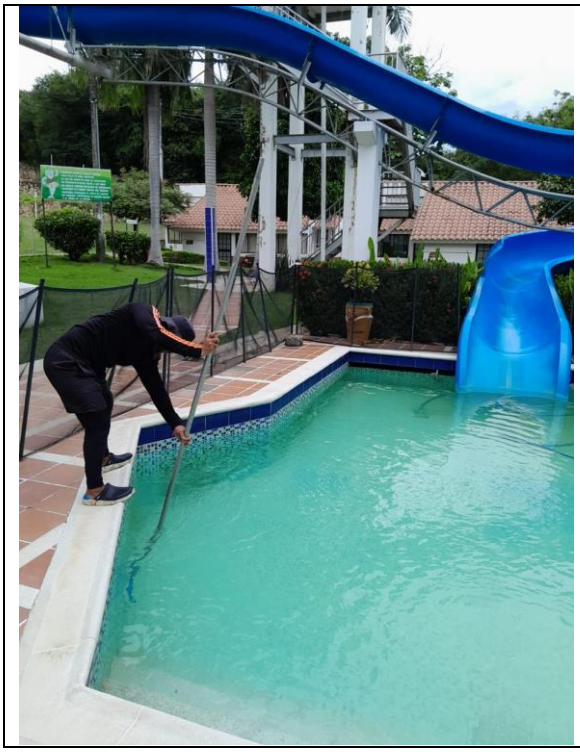
- Capacitación continua: Realizar sesiones de capacitación para empleados sobre prácticas adecuadas de limpieza y manejo de residuos.
- Mejoras en el seguimiento: Implementar un sistema de monitoreo más detallado para el seguimiento de todas las actividades del plan de saneamiento básico.
- Revisión y actualización de protocolos: Evaluar y actualizar los protocolos de limpieza, desinfección y manejo de residuos según las necesidades y mejores prácticas.

6. Conclusión

Durante el mes de julio, Eventos y Banquetes NYA ha llevado a cabo con éxito el Plan de Saneamiento Básico, cumpliendo con las normativas de seguridad y salud en el trabajo. Las actividades de limpieza, desinfección, manejo de residuos, mantenimiento de instalaciones y control de plagas se realizaron de manera efectiva, garantizando un entorno laboral seguro y saludable. Se continuarán implementando mejoras y capacitando al personal para mantener y mejorar estos estándares.

Registro Fotografico	
	

YAIR ALEXANDER MENESES DELGADO





Nota: Dando cumplimiento al ITEM 5, de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo se podrá ubicar en los soportes detallados del plan de saneamiento en el ITEM 1 de las condiciones de sistema de gestión ambiental del mes de mayo de 2024.

YAIR ALEXANDER MENESES
Comercializadora MEAL
Representante Legal