JUAN REY

Nombre del coordinador responsable de la unidad operativa propia o tercera izada:

Yo WILLMER MUÑOZ ABRIL

Me comprometo a desarrollar junto con los integrantes de la unidad operativa más adelante mencionados, las acciones previstas para la adopción del Plan de Saneamiento Básico.

RESPONSABLES	NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	FIRMA
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	**WILLMER MUÑOZ ABRIL**	**80.772.045**	**RESPONSABLE DEL SERVICIO**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**AMEYE AYALA MEDINA. NUTRICIONISTA MND 02129 U. NACIONAL**	**52.772.661**	**NUTRICIONISTA DEL ASOCIADO**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción:

Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

Para diligenciar correctamente el Formato Declaración de Compromiso, tenga en cuenta las siguientesinstrucciones:
Se registra el nombre de la Unidad Operativa el cual aparece en letra gris e indicar si es de la Secretaria de Integración Social. Si no pertenece y es un servicio operado por un tercero, indicar el tipo y tiempo de vigencia del contrato, cada vez que se adicione o renueve el contrato, se debe actualizar el formato de Declaración de Compromiso. (casilla 1)
Se debe diligenciar el nombre de la persona responsable de la Unidad Operativa. (casilla 2)
En la casilla (3, 4, 5 y 6), se debe registrar, el nombre de las personas responsables y delegadas de la Unidad Operativa, el número de cédula de ciudadanía y la firma.
En siguiente casilla (casilla 8), se debe registrar la fecha en la que se efectúa el registro del formato de compromiso y se debe diligenciar cada vez que se adicione, actualice el contrato o se modifique el Plan de Saneamiento Básico.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: MARZO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO - DESINFECTANTE 3. Marca: BLANQUEADOR - ECOQUIM
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 20 AL 25

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	N/A	N/A	0.30	0.30	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	20	20	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	N/A	N/A	100	200	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Tapete desinfectante	N/A	N/A	1	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	N/A	N/A	1	0.6	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	8	26	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: En esta semana se utiliza el desinfectante Ecoquim Frutas y verduras y Equipos y utensilios, porta comidas participantes, para cumplir la rotación del principio activo.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: MARZO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: OCT/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 13 AL 18

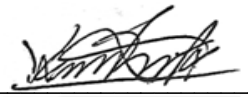
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: MARZO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO - DESINFECTANTE 3. Marca: BLANQUEADOR - ECOQUIM
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 6 AL 11

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: En esta semana se utiliza el desinfectante Ecoquim Frutas y verduras y Equipos y utensilios, porta comidas participantes, para cumplir la rotación del principio activo.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: FEBRERO - MARZO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: OCT/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 27 AL 4

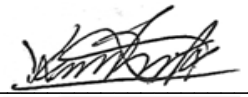
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: FEBRERO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO - DESINFECTANTE 3. Marca: BLANQUEADOR - ECOQUIM

3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 20 AL 25

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: En esta semana se utiliza el desinfectante Ecoquim Frutas y verduras y Equipos y utensilios, porta comidas participantes, para cumplir la rotación del principio activo.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: FEBRERO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: OCT/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 13 AL 18

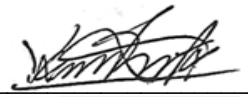
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: FEBRERO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO - DESINFECTANTE 3. Marca: BLANQUEADOR - ECOQUIM
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 6 AL 11

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: En esta semana se utiliza el desinfectante Ecoquim Frutas y verduras y Equipos y utensilios, porta comidas participantes, para cumplir la rotación del principio activo.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: FEBRERO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: OCT/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 30 AL 4

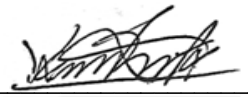
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: ENERO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO - DESINFECTANTE 3. Marca: BLANQUEADOR - ECOQUIM

3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 23 AL 28

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: En esta semana se utiliza el desinfectante Ecoquim Frutas y verduras y Equipos y utensilios, porta comidas participantes, para cumplir la rotación del principio activo.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: ENERO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 16 AL 21

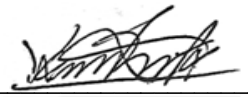
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: ENERO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 10 AL 14

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	N/A	N/A	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	N/A	N/A	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	N/A	N/A	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	N/A	N/A	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: ENERO____ AÑO: 2023_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 2 AL 7

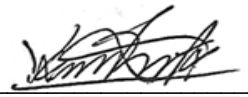
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: DICIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 26 AL 31

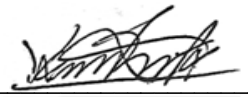
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: DICIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 19 AL 24

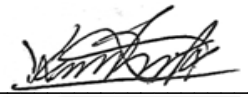
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: DICIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 12 AL 17

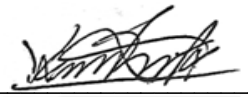
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: DICIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 5 AL 10

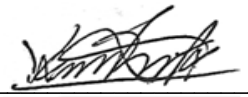
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES:NOVIEMBRE - DICIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 28 AL 3

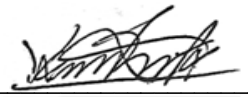
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES:NOVIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 21 AL 26

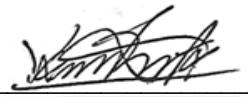
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES:NOVIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 14 AL 19

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	N/A	N/A	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	N/A	N/A	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	N/A	N/A	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	N/A	N/A	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES:NOVIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 7 AL 12

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	N/A	N/A	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	N/A	N/A	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	N/A	N/A	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	N/A	N/A	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: OCTUBRE - NOVIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 31 AL 5

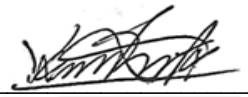
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: OCTUBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 24 AL 29

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	N/A	N/A	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	N/A	N/A	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	N/A	N/A	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	N/A	N/A	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: OCTUBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 17 AL 22

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	N/A	N/A	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	N/A	N/A	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	N/A	N/A	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	N/A	N/A	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: OCTUBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: 10 AL 15

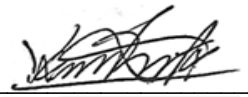
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: OCTUBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: 3 AL 8

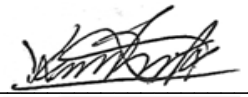
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: SEPTIEMBRE - OCTUBRE___ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 8,0%**

4. Semana: 26 AL 1

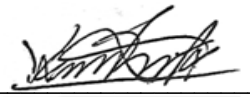
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: SEPTIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 8,0%**

4. Semana: 19 AL 24

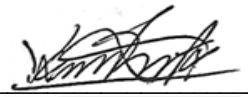
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: SEPTIEMBRE____ AÑO: 2022_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: ALI 0013

3. Fecha de vencimiento: AGO/2023 **3. Concentración: 8,0%**

4. Semana: 12 AL 17

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	65	65	65	65	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20	20	20	20	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	10	10	10	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	100	200	100	200	N/A	N/A
Tapete desinfectante	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	8	1	8	N/A	N/A

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Superficies	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	0.6	1	0.6	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	8	26	8	26	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	2	1	2	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: NINGUNA

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL
NOMBRE Y C.C. 80.772.045

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** WILLMER MUÑOZ ABRIL			3. FECHA: MARZO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**NP**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NP**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NP**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NP**	

1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** WILLMER MUÑOZ ABRIL			3. FECHA: FEBRERO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**NP**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NP**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NP**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NP**	

1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** WILLMER MUÑOZ ABRIL			3. FECHA: ENERO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**NP**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NP**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NP**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NP**	

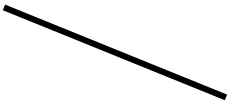
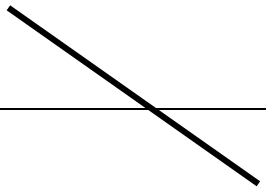
1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** WILLMER MUÑOZ ABRIL			3. FECHA: DICIEMBRE 2022
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**NP**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NP**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NP**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NP**	

1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** WILLMER MUÑOZ ABRIL			3. FECHA: NOVIEMBRE 2022
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**NP**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NP**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NP**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NP**	

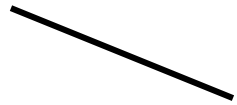
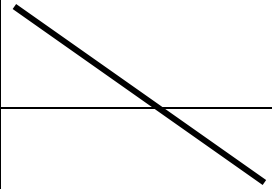
1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** WILLMER MUÑOZ ABRIL			3. FECHA: OCTUBRE 2022
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**NP**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NP**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NP**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NP**	

1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** WILLMER MUÑOZ ABRIL			3. FECHA: SEPTIEMBRE 2022
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		**NP**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NP**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NP**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NP**	

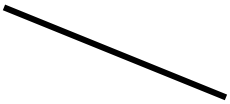
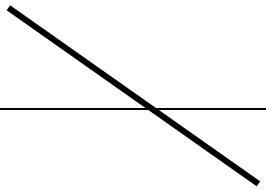
1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			3.FECHA-MES: MARZO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	

E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.A**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.A**	

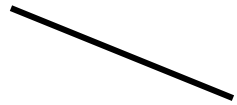
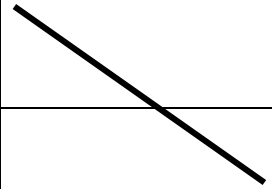
1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			3.FECHA-MES: FEBRERO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N.P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.A**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.A**	

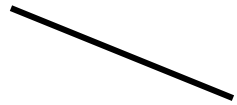
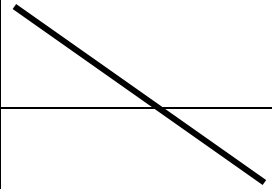
1. UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			3.FECHA-MES: ENERO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	

E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.A**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.A**	

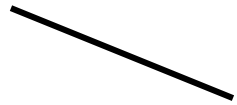
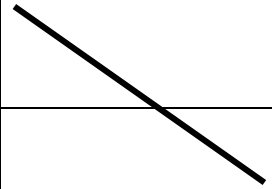
1.	UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL		3.FECHA-MES: DICIEMBRE 2022
	4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N.P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.A**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.A**	

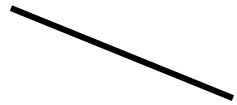
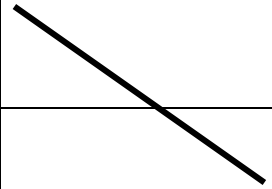
1.	UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL		3.FECHA-MES: NOVIEMBRE 2022
	4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N.P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.A**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.A**	

1.	UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL		3.FECHA-MES: OCTUBRE 2022
	4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N.P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.A**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.A**	

1.	UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL		3.FECHA-MES: SEPTIEMBRE 2022
	4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N.P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.A**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.A**	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

MES: MARZO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
WILLMER MUÑOZ ABRIL

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 13 al 19							3. Semana Dos Del 20 al 21							3. Semana Tres del							3. Semana Cuatro Del						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																												
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Campana extractora	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Mesones	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Neveras	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estufa	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 13 al 19							3. Semana Dos Del 20 al 21							3. Semana Tres del							3. Semana Cuatro Del						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Congelador	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Canastillas	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Licuadora	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Menaje y porta comida (participantes)	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Utensilios	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Abarrotes	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Huevos	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Enlatados	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
COMEDOR																												
1Pisos comedor	1	1	1	1	1	1	N	N	1	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	NA	NA	NA	NA	NA	N	NA	N

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 13 al 19							3. Semana Dos Del 20 al 21							3. Semana Tres del							3. Semana Cuatro Del						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
							A	A		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A						A		A
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Dispensador gel antibacterial	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Tapete desinfectante	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
BAÑOS																												
Sanitario	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Lavamanos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Espejo	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Ventanas	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Papeleras	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
CUARTO DE																												

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 13 al 19							3. Semana Dos Del 20 al 21							3. Semana Tres del							3. Semana Cuatro Del						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																												
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Puerta	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
OTROS ELEMENTOS																												
Ambiente	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Elementos de aseo	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsas de bioseguridad	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: FEBRERO - MARZO AÑO: 2023
2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
WILLMER MUÑOZ ABRIL

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 13 al 19							3. Semana Dos Del 20 al 26							3. Semana Tres del 27 al 05							3. Semana Cuatro Del 06 al 12						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																												
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Campana extractora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Mesones	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Neveras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Estufa	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 13 al 19							3. Semana Dos Del 20 al 26							3. Semana Tres del 27 al 05							3. Semana Cuatro Del 06 al 12						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Congelador	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canastillas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Licuadora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Menaje y porta comida (participantes)	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Utensilios	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Huevos	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Enlatados	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																												
1Pisos comedor	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	N

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 13 al 19							3. Semana Dos Del 20 al 26							3. Semana Tres del 27 al 05							3. Semana Cuatro Del 06 al 12						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
							A							A														A
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Tapete desinfectante	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																												
Sanitario	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Espejo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Papeleras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE																												

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 13 al 19							3. Semana Dos Del 20 al 26							3. Semana Tres del 27 al 05							3. Semana Cuatro Del 06 al 12						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																												
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puerta	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																												
Ambiente	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

MES: ENERO - FEBRERO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
WILLMER MUÑOZ ABRIL

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 16 al 22							3. Semana Dos Del 23 al 29							3. Semana Tres del 30 al 05							3. Semana Cuatro Del 06 al 12						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																												
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Campana extractora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Mesones	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Neveras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Estufa	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 16 al 22							3. Semana Dos Del 23 al 29							3. Semana Tres del 30 al 05							3. Semana Cuatro Del 06 al 12						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Congelador	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canastillas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Licuadora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Menaje y porta comida (participantes)	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Utensilios	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Huevos	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Enlatados	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																												
1Pisos comedor	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	N

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 16 al 22							3. Semana Dos Del 23 al 29							3. Semana Tres del 30 al 05							3. Semana Cuatro Del 06 al 12						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
							A							A														A
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Tapete desinfectante	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																												
Sanitario	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Espejo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Papeleras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																												

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 16 al 22							3. Semana Dos Del 23 al 29							3. Semana Tres del 30 al 05							3. Semana Cuatro Del 06 al 12						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
SÓLIDOS																												
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puerta	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																												
Ambiente	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

MES: DICIEMBRE - ENERO AÑO:2022 - 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
WILLMER MUÑOZ ABRIL

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 19 al 25							3. Semana Dos Del 26 al 01							3. Semana Tres del 02 al 08							3. Semana Cuatro Del 09 al 15						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																												
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Campana extractora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Mesones	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Neveras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Estufa	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 19 al 25							3. Semana Dos Del 26 al 01							3. Semana Tres del 02 al 08							3. Semana Cuatro Del 09 al 15						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Congelador	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canastillas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Licuadora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Menaje y porta comida (participantes)	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Utensilios	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Huevos	NA	1	NA	NA	1	1	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Enlatados	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																												
1Pisos comedor	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	N

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 19 al 25							3. Semana Dos Del 26 al 01							3. Semana Tres del 02 al 08							3. Semana Cuatro Del 09 al 15						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
							A							A														A
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Tapete desinfectante	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																												
Sanitario	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Espejo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Papeleras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																												

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 19 al 25							3. Semana Dos Del 26 al 01							3. Semana Tres del 02 al 08							3. Semana Cuatro Del 09 al 15						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
SÓLIDOS																												
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puerta	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																												
Ambiente	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

MES: NOVIEMBRE - DICIEMBRE AÑO:2022

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
WILLMER MUÑOZ ABRIL

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 21 al 27							3. Semana Dos Del 28 al 04							3. Semana Tres del 05 al 11							3. Semana Cuatro Del 12 al 18						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																												
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Campana extractora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Mesones	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Neveras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Estufa	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 21 al 27							3. Semana Dos Del 28 al 04							3. Semana Tres del 05 al 11							3. Semana Cuatro Del 12 al 18						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Congelador	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canastillas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Licuadora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Menaje y porta comida (participantes)	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Utensilios	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Huevos	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Enlatados	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																												
1Pisos comedor	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	N	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	N

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 21 al 27							3. Semana Dos Del 28 al 04							3. Semana Tres del 05 al 11							3. Semana Cuatro Del 12 al 18						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
							A							A				A										A
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Tapete desinfectante	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																												
Sanitario	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Espejo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Papeleras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																												

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 21 al 27							3. Semana Dos Del 28 al 04							3. Semana Tres del 05 al 11							3. Semana Cuatro Del 12 al 18						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
SÓLIDOS																												
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puerta	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																												
Ambiente	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: OCTUBRE - NOVIEMBRE AÑO:2022
2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
WILLMER MUÑOZ ABRIL

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 24 al 30							3. Semana Dos Del 31 al 06							3. Semana Tres del 7 al 13							3. Semana Cuatro Del 14 al 20						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																												
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Campana extractora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Mesones	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Neveras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Estufa	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 24 al 30							3. Semana Dos Del 31 al 06							3. Semana Tres del 7 al 13							3. Semana Cuatro Del 14 al 20						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Congelador	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canastillas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Licuadora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Menaje y porta comida (participantes)	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Utensilios	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Huevos	NA	1	NA	NA	1	1	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Enlatados	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
COMEDOR																												
1Pisos comedor	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	N	N	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	N

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 24 al 30							3. Semana Dos Del 31 al 06							3. Semana Tres del 7 al 13							3. Semana Cuatro Del 14 al 20						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
							A							A	A													A
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Tapete desinfectante	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																												
Sanitario	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Espejo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Papeleras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																												

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 24 al 30							3. Semana Dos Del 31 al 06							3. Semana Tres del 7 al 13							3. Semana Cuatro Del 14 al 20						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
SÓLIDOS																												
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puerta	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																												
Ambiente	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY
MES: SEPTIEMBRE - OCTUBRE AÑO:2022
2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
WILLMER MUÑOZ ABRIL

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 26 al 02							3. Semana Dos Del 03 al 09							3. Semana Tres del 10 al 16							3. Semana Cuatro Del 17 al 23						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																												
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Campana extractora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Mesones	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Neveras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Estufa	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 26 al 02							3. Semana Dos Del 03 al 09							3. Semana Tres del 10 al 16							3. Semana Cuatro Del 17 al 23						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Congelador	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canastillas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Licuadora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Menaje y porta comida (participantes)	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Utensilios	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Huevos	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Enlatados	NA	1	NA	1	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																												
1Pisos comedor	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	N

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 26 al 02							3. Semana Dos Del 03 al 09							3. Semana Tres del 10 al 16							3. Semana Cuatro Del 17 al 23						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
							A							A														A
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Tapete desinfectante	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																												
Sanitario	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Espejo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Papeleras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																												

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 26 al 02							3. Semana Dos Del 03 al 09							3. Semana Tres del 10 al 16							3. Semana Cuatro Del 17 al 23						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
SÓLIDOS																												
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puerta	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																												
Ambiente	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: JUAN REY

MES: SEPTIEMBRE AÑO:2022

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
WILLMER MUÑOZ ABRIL

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 29 al 4							3. Semana Dos Del 5 al 11							3. Semana Tres del 12 al 18							3. Semana Cuatro Del 19 al 25						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																												
Pisos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Campana extractora	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Mesones	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canecas	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Neveras	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Estufa	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 29 al 4							3. Semana Dos Del 5 al 11							3. Semana Tres del 12 al 18							3. Semana Cuatro Del 19 al 25						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Congelador	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canastillas	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Licuadora	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Menaje y porta comida (participantes)	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Utensilios	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Huevos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA
Bolsas de leche	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Empaques de lácteos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Enlatados	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																												
1Pisos comedor	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	0	0	0	0	0	0	N	0	0	0	0	0	0	N	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	N

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 29 al 4							3. Semana Dos Del 5 al 11							3. Semana Tres del 12 al 18							3. Semana Cuatro Del 19 al 25						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
							A							A														A
Techos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Tapete desinfectante	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																												
Sanitario	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Espejo	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Papeleras	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																												

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 29 al 4							3. Semana Dos Del 5 al 11							3. Semana Tres del 12 al 18							3. Semana Cuatro Del 19 al 25						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
SÓLIDOS																												
Canecas	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puerta	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																												
Ambiente	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	0	0	NA	0	0	0	0	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

JUAN REY			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			2.FECHA: MARZO 2023
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

JUAN REY			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			2.FECHA: FEBRERO 2023
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

JUAN REY			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			2.FECHA: ENERO 2023
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

JUAN REY			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			2.FECHA: DICIEMBRE 2022
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

JUAN REY			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			2.FECHA: NOVIEMBRE 2022
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

JUAN REY			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			2.FECHA: OCTUBRE 2022
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

JUAN REY			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLMER MUÑOZ ABRIL			2.FECHA: SEPTIEMBRE 2022
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			