ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	**Código:** FOR-PSS-064 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR COMUNITARIO SAN VICENTE FERRER

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:____**STEFANNIA NOVA**_____

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
JAC FUMIGACIONES 02-03-2024	02-09-2024	Hipoclorito de sodio	NaClo	15%	
JAC FUMIGACIONES 24-08-2024	23-02-2025	Hipoclorito de sodio	NaClo	15%	

Powered by CamScanner

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 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: **SAN VICENTE FERRER**
MES: **NOVIEMBRE** AÑO: **2024**

2. Nombre del responsable del Seguimiento: **STEFANNIA NOVA** 2. Cargo: **Responsable Del Servicio**

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio 3. Marca: Arccom.
3. Lote: 34635

3. **Fecha de vencimiento:** 08-2026 3. **Concentración:** 5%

4. **Semana:** 4 del 1 al 2

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									30	30	30	30		
Bolsas de leche, empaques lácteos									20	20	20	20		
Bolsas de pulpa de frutas									25	25	25	25		
Enlatados									ND	ND	ND	ND		
Equipos y utensilios									5	15	5	15		
Superficies									1	4	1	4		
Baños									15	120	15	120		
Ambiente									1	3	1	3		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
Stefannia Nova
NOMBRE Y C.C. 1.013.616.796

FIRMA

Responsable del servicio
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA 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 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: **SAN VICENTE FERRER**
MES: **NOVIEMBRE** AÑO: **2024**

2. Nombre del responsable del Seguimiento: **STEFANNIA NOVA** 2. Cargo: **Responsable Del Servicio**

3. Desinfectante utilizado: hipoclorito de sodio 3. Marca: Avecom

3. Lote: 34635

3. Fecha de vencimiento: 08 - 2026 3. Concentración: 5%.

4. Semana: 1 del 5 al 9

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			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
Bolsas de leche, empaques lácteos			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
Bolsas de pulpa de frutas			25	25	25	25	25	25	25	25	25	25		
Enlatados			10	10	ND	ND	ND	ND	ND	ND.	ND	ND.		
Equipos y utensilios			5	15	5	15	5	15	5	15	5	15		
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			15	120	15	120	15	120	15	120	15	120		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
Stefannia Nova
NOMBRE Y C.C. 1.013.615.795

FIRMA

Responsable del servicio
CARGO

Powered by CamScanner

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 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: **SAN VICENTE FERRER**
MES: **NOVIEMBRE** AÑO: **2024**

2. Nombre del responsable del Seguimiento: **STEFANNIA NOVA** 2. Cargo: **Responsable Del Servicio**

3. Desinfectante utilizado: Amonio cuaternario 3. Marca: Avecom
3. Lote: 34633
3. **Fecha de vencimiento:** 03-2026 3. **Concentración:** 5%.

4. **Semana:** 2 del 12 al 16

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			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
Bolsas de leche, empaques lácteos			20	40	20	40	20	40	20	40	20	40		
Bolsas de pulpa de frutas			25	50	25	50	25	50	25	50	25	50		
Enlatados			ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND		
Equipos y utensilios			10	20	10	20	10	20	10	20	10	20		
Superficies			15	75	15	75	15	75	15	75	15	75		
Baños			6	600	6	600	6	600	6	600	6	600		
Ambiente			10	30	10	30	10	30	10	30	10	30.		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
Stefannia Nova
NOMBRE Y C.C. 1.013.616.796

FIRMA

Responsable del servicio
CARGO

Powered by CamScanner

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 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: **SAN VICENTE FERRER**
MES: **NOVIEMBRE** AÑO: **2024**

2. Nombre del responsable del Seguimiento: **STEFANNIA NOVA** 2. Cargo: **Responsable Del Servicio**

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: AVECOM
3. Lote: N 34635

3. Fecha de vencimiento: 08- 2026 3. Concentración: 5%

4. Semana: 3 18 al 23

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	30	30	30	30	30	30	30	30	35	35	30	30.		
Bolsas de leche, empaques lácteos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20.		
Bolsas de pulpa de frutas	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25		
Enlatados	ND	ND	ND	ND	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios	5	15	5	15	5	15	5	15	5	15	5	15		
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1,5	6		
Baños	15	120	15	120	15	120	15	120	15	120	15	120.		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Stefannia Nova
NOMBRE Y C.C. 1.013.616.796

FIRMA

Responsable del servicio
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESOPRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATOINSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES	**Código:**FOR-PSS-067 **Versión:**0 **Fecha:**Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. UNIDAD OPERATIVA: **COMEDOR COMUNITARIO SAN VICENTE FERRER**			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **STEFANNIA NOVA GARZÓN**			3. FECHA-MES: **01/11/2024**
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.	NP	Ninguna
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
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.	NP	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
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.	NP	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.D	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.	NP	
E.2	Revise que en losbaños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

Powered by CamScanner

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-[illegible]	
Versión: 1	
Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018	
Página: 1 de 6	

1. **NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA:** SAN VICENTE FERRER
MES: NOVIEMBRE **AÑO:** 2024
2. **Nombre del responsable del diligenciamiento:** STEFANNIA NOVA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar según la unidad operativa	3. Semana Uno del 1 al 2							3. Semana Dos del 5 al 9							3. Semana Tres del 12 al 16							3. Semana Cuatro del 18 al 23							3. Semana Cinco del ___ al ___						
	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	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																			
Pisos					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Paredes					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Techos					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Ventanas-anjeo					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Puertas					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Mesones					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Canecas					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Estufa					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Lavaplatos					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Congelador 1					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Canastillas					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Licuadora					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Menaje					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Utensilios					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Frutas y verduras					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Abarrotes					✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓								
Huevos					✓	ND			ND	ND	ND	✓	ND			✓	ND	ND	✓	ND		ND	ND	NA	NA	NA	✓								

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar según la unidad operativa	3. Semana Uno del 1 al 2							3. Semana Dos del 5 al 9							3. Semana Tres del 12 al 16							3. Semana Cuatro del 18 al 23							3. Semana Cinco del ___ al ___						
	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	L	M	M	J	V	S	D
Bolsas de leche					1	ND			ND	1	ND	1	1			1	ND	ND	1	ND		1	ND	1	NA	1	NA								
Empaques de lácteos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Bolsa de pulpas de frutas					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Enlatados					ND	ND			1	ND	ND	ND	ND			ND	ND	ND	ND	ND		ND	ND	NA	NA	NA	NA								
Estanterías					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Ventilador					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Campana Extractora					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
COMEDOR																																			
Pisos comedores					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Techos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Ventanas-anjeo					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
BAÑOS																																			
Sanitario					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Lavamanos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Pisos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Techos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Ventanas					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Puertas					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Papeleras					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Incluir otros																																			

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar según la unidad operativa	3. Semana Uno del 1 al 2							3. Semana Dos del 5 al 9							3. Semana Tres del 12 al 16							3. Semana Cuatro del 18 al 23							3. Semana Cinco del ____ al ____						
	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	L	M	M	J	V	S	D
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																		
Canecas																																		
Pisos																																		
Paredes																																		
Techos																																		
Puerta																																		
BODEGA																																		
Nevera 1																																		
Congelador 2																																		
Congelador 3																																		
Estantería																																		
Pisos																																		
Puerta																																		
Pisos																																		
OTROS ELEMENTOS																																		
Ambiente																																		
Puntos ecológicos																																		
Elementos de aseo																																		
Corredores																																		
Oficina																																		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESOPRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATOINSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	**Código:**FOR-PSS-066 **Versión:**0 **Fecha:**Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: **COMEDOR COMUNITARIO SAN VICENTE FERRER**			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **STEFANNIA NOVA GARZÓN**			3. FECHA: **01/11/2024**
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.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	Ninguna
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.H	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	02 - Marzo - 2024
2. UNIDAD OPERATIVA:	San Vicente Ferrer
3. ÁREA	Instalaciones en General
4. PLAGUICIDA APLICADO	Becibox F6 - EC
5. RODENTICIDA APLICADO	Hawker 25 EC
6. INGREDIENTE ACTIVO	Beta Cinemetrica de categoria logica.
7. DOSIFICACIÓN	7cc por Lito de agua, 6cc x litro de agua
8. PLAGA A ERRADICAR	Insectos, Hongos, Bacterias y VIRUS.
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	JAC FUMIGACIONES
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	Stefannia nova Garzón
11. OBSERVACIONES GENERALES:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESOPRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATOVERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD	Código:FOR-PSS-071 Versión:0 Fecha:Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

COMEDOR COMUNITARIO SAN VICENTE FERRER			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **STEFANNIA NOVA GARZÓN**			2.FECHA: **01/11/2024**
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	Ninguna
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	
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO DECLARACIÒN DE COMPROMISO	**Código:** FOR-PSS-072
		Versión: 0
		Fecha: Memo INT 38379 - 18/07/2017
		Página: 1 de 2

COMEDOR COMUNITARIOSAN VICENTE FERRER

Nombre del coordinador responsable de la unidad operativa propia o tercerizada:

Yo _____**STEFANNIA NOVA**_____

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	Stefannia Nova Garzón	1013616796	Responsable del Servicio	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Paola Andrea Pedroza	1033707010	Auxiliar Administrativo	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado	Mynam Cecilia Motta	28684580	Operaria	
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 2-05-2024

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

Powered by CamScanner