PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR COMUNITARIO SURAMÉRICA

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: **OSCAR FORERO**

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
Eco integral soluciones ambientales 12/02/2025	11/08/2025	HIPOCLORITO DE SODIO	DICLORO-S-TRIAZINATRIONA SODICA	5,5%	

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: SURAMÉRICA
MES: ABRIL _____ AÑO: 2025_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: OSCAR FORERO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 30/04/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 1 al 5 de abril 2025

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	NA	NA	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	NA	NA	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
Bolsas de pulpa de frutas	NA	NA	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	NA	NA	100	300	100	300	100	300	100	300	100	300		
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	NA	NA	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
Baños	NA	NA	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	NA	NA	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

OSCAR FORERO
NOMBRE Y C.C.80177804

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: SURAMÉRICA
MES: ABRIL AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: OSCAR FORERO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 30/04/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 7 al 12 de abril 2025

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	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
Bolsas de pulpa de frutas	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	300	100	300	100	300	100	300	100	300	100	300		
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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

OSCAR FORERO
NOMBRE Y C.C.80177804

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: SURAMÉRICA
MES: ABRIL AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: OSCAR FORERO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 30/04/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 14 al 19 de abril 2025

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	40	40	40	40	40	40	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	30	30	30	30	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Bolsas de pulpa de frutas	80	80	80	80	80	80	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	300	100	300	100	300	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
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	10	40	10	40	10	40	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Baños	10	80	10	80	10	80	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Ambiente	10	30	10	30	10	30	NA	NA	NA	NA	NA	NA		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

OSCAR FORERO
NOMBRE Y C.C.1020723139

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: SURAMÉRICA
MES: ABRIL AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: OSCAR FORERO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 30/04/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 21 al 26 de abril 2025

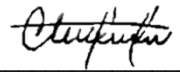
5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
Bolsas de pulpa de frutas	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	300	100	300	100	300	100	300	100	300	100	300		
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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

OSCAR FORERO
NOMBRE Y C.C.80177804



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: SURAMÉRICA
MES: ABRIL AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: OSCAR FORERO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 30/04/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 28 al 30 de abril 2025

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	40	40	40	40	40	40	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	30	30	30	30	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Bolsas de pulpa de frutas	80	80	80	80	80	80	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	300	100	300	100	300	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
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	10	40	10	40	10	40	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Baños	10	80	10	80	10	80	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Ambiente	10	30	10	30	10	30	NA	NA	NA	NA	NA	NA		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

OSCAR FORERO
NOMBRE Y C.C.80177804

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: SURAMÉRICA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** OSCAR FORERO			3. FECHA: 1 DE ABRIL 2025
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.	**N.P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N.P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N.P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N.P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N.P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N.P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N.P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N.P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N.P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N.P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N.P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N.P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.A**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.A**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N.A**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N.A**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.A**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N.A**	

1. UNIDAD OPERATIVA: SURAMÉRICA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: OSCAR FORERO			3.FECHA-MES: 2 DE ABRIL 2025
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**	
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	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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**NP**	

	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.)	**NP**	
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.	**NA**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**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: SURAMÉRICA

MES: ABRIL **AÑO: 2025**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: OSCAR FORERO

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 31 Mar al 5 de Abr							Del 7 al 12 de Abr							Del 14 al 16 de Abr							Del 21 al 26 de Abr							Del 28 al 30 de Abr						
	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	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Mesones	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Neveras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Estufa	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Trampa de grasas	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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Congelador	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 31 Mar al 5 de Abr							Del 7 al 12 de Abr							Del 14 al 16 de Abr							Del 21 al 26 de Abr							Del 28 al 30 de Abr						
	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**
Canastillas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Licuadora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Menaje	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Utensilios	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Abarrotes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Huevos	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	NA	1	NA	1	NA	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Enlatados	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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Empaques de embutidos	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	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	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Incluir otros de ser necesario																																			
COMEDOR																																			
Pisos comedor	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 31 Mar al 5 de Abr							Del 7 al 12 de Abr							Del 14 al 16 de Abr							Del 21 al 26 de Abr							Del 28 al 30 de Abr						
	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**
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Incluir otros de ser necesario																																			
BAÑOS																																			
Sanitario	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Orinales	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Lavamanos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Espejo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Ventanas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Papeleras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Incluir otros de ser																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 31 Mar al 5 de Abr							Del 7 al 12 de Abr							Del 14 al 16 de Abr							Del 21 al 26 de Abr							Del 28 al 30 de Abr						
	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**
necesario																																			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Puerta	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Incluir otros de ser necesario																																			

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**12/02/2025**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**SURAMÉRICA**
3. ÁREA	**204 M2**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**PERMOST VPM 55P**
5. RODENTICIDA APLICADO	**DELTRAMETRINA**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**PERMETRINA**
7. DOSIFICACIÓN	**50 ML EN 10 L**
8. PLAGA A ERRADICAR	**RASTEROS, VOLADORES Y ACAROS**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**ECOINTEGRAL SOLUCIONES AMBIENTALES S.A.S**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**OSCAR FORERO**
11. OBSERVACIONES GENERALES:	

SURAMÉRICA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: OSCAR FORERO			2.FECHA: 1 DE ABRIL 2025
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			

COMEDOR COMUNITARIO SURAMÉRICA

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

Yo, OSCAR FORERO

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	**OSCAR FORERO**	**80177804**	**RESPONSABLE DEL SERVICIO**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**AMEYE AYALA MEDINA**	**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: 22 DE MARZO DE 2025

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