PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

Comedor Comunitario Puente Colorado

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: **Gloria Martín**

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
Fumindustrial ABC SAS 16/08/2024	16/02/2025	Hipoclorito de sodio	Hipoclorito de sodio al 13%	200 PPM (1.53 ml por litro agua)	

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: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PUENTE COLORADO
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: GLORIA MARTIN — 2. Cargo: COORDINADORA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO — 3. Marca: ORIÓN

3. Lote: 38235

3. Fecha de vencimiento: 03/2025 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: Del 01 al 02

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									23	23	41	41		
Bolsas de leche, empaques lácteos									62	62	27	27		
Bolsas de pulpa de frutas									23	23	23	23		
Empaque de embutidos									NA	NA	NA	NA		
Enlatados									NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios									1	3	1	3		

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: 2 de 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)
Superficies									1	4	1	4		
Baños									1	8	1	8		
Ambiente									1	3	1	3		
Grifería									1	3	1	3		

6. **OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Gloria Martin — NOMBRE Y C.C. 52765710

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: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PUENTE COLORADO
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: GLORIA MARTIN 2. Cargo: COORDINADORA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORIÓN

3. Lote: 38235

3. Fecha de vencimiento: 03/2025 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: Del 05 al 09

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			39	39	42	42	20	20	19	19	32	32		
Bolsas de leche, empaques lácteos			24	24	61	61	23	23	61	61	36	36		
Bolsas de pulpa de frutas			20	20	21	21	21	21	21	21	21	21		
Empaque de embutidos			NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Enlatados			80	80	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

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: 2 de 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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
Grifería			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

6. OBSERVACIONES

Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Gloria Martin — NOMBRE Y C.C. 52276570

Gloria Martin — 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: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PUENTE COLORADO
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: GLORIA MARTIN — 2. Cargo: COORDINADORA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO — 3. Marca: ORIÓN

3. Lote: 38235

3. Fecha de vencimiento: 03/2025 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: 12 a 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			46	46	28	28	44	44	49	49	53	53		
Bolsas de leche, empaques lácteos			23	23	23	23	23	23	61	61	23	23		
Bolsas de pulpa de frutas			21	21	21	21	21	21	21	21	21	21		
Empaque de embutidos			NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Enlatados			NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

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: 2 de 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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3								
Grifería														

6. OBSERVACIONES Ninguna.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Gloria Martin — NOMBRE Y C.C. 52216510

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: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PUENTE COLORADO
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: GLORIA MARTIN 2. Cargo: COORDINADORA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORIÓN

3. Lote: 38235

3. Fecha de vencimiento: 03/2025 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: 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	39	39	44	44	28	28	43	43	41	41	48	48		
Bolsas de leche, empaques lácteos	62	62	23	23	24	24	23	23	62	62	57	57		
Bolsas de pulpa de frutas	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21		
Empaque de embutidos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	4qt	8qt		

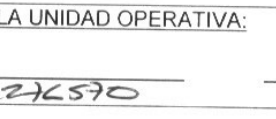
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 3

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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	1	5gr		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	2gr		
Grifería	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	1gr.		

6. OBSERVACIONES El día 23/11/2024 se usa desinfectante externo de 5ta generación en equipos - utensilios, baños, ambientes y grifería L 36724 V 09/2026

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Gloria Stella Forero — NOMBRE Y C.C. 52274570



FIRMA

Responsable del servicio. — CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **GLORIA STELLA MARTIN NOVOA**			3. FECHA-MES: 01 DE NOVIEMBRE 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**	
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 sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
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 7

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR- PUENTE COLORADO

MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: GLORIA MARTIN

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 02							3. Semana Dos del 05 al 09							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																																			
Nevecon cong/refrig																																			
Estufa 4 fogones																																			
Estufa 1 fogón																																			
Lavaplatos																																			
Congelador horizontal																																			
Refrigerador vertical																																			
Canastillas																																			
Licuadora																																			
Menaje																																			
Utensilios																																			

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: 2 de 7

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 02							3. Semana Dos del 05 al 09							3. Semana Tres del 12 al 16							3. Semana Cuatro del 19 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
Frutas y verduras																																			
Abarrotes																																			
Huevos																																			
Bolsas de leche																																			
Empaques de lácteos																																			
Bolsa de pulpas de frutas																																			
Enlatados																																			
Empaques de embutidos																																			
Estanterías																																			
Campana extractora																																			
COMEDOR																																			
Pisos comedores																																			
Paredes																																			
Techos																																			
Ventanas-anjeo																																			
Sillas y mesas																																			
BAÑOS																																			
Sanitario																																			
Lavamanos																																			
Espejo																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 02							3. Semana Dos del 05 al 09							3. Semana Tres del 12 al 16							3. Semana Cuatro del 19 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
Pisos					1	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	1								
Techos					1	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	1								
Puertas					1	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	1								
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas					1	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	1								
Paredes					1	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	1								
Puerta					1	1		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente					1	1		1	1	1	1	1			1	1	1	1				1	1	1	1	1	1								
Puntos ecológicos					1	1		1	1	1	1	1			1	1	1	1				1	1	1	1	1	1								
Elementos de aseo					1	1		1	1	1	1	1			1	1	1	1				1	1	1	1	1	1								
Grifería					1	1		1	1	1	1	1			1	1	1	1				1	1	1	1	1	1								
Dispensadores (jabón y toallas de manos)					1	1		1	1	1	1	1			1	1	1	1				1	1	1	1	1	1								

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)
16/11/2024: Se evidencia paredes de cocina y bodega con restos de salpicaduras de jugo.	Se reclinó L y D nuevamente de las paredes.	Hermes Bolaños.

1. UNIDAD OPERATIVA: PUENTE COLORADO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **GLORIA STELLA MARTIN NOVOA**			3. FECHA: 01 DE NOVIEMBRE 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**	
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	**NA**	
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.	**NA**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NA**	

4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**23/02/2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**Comedor Comunitario Puente Colorado**
3. ÁREA	**Cocina, Bodega de alimentos, Salón comedor, Baños y cuarto de almacenamiento temporal de residuos.**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**Hawker Plus**
5. RODENTICIDA APLICADO	**Rastop**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Cipermetrina - bromadiolona**
7. DOSIFICACIÓN	**15 ML/Litro de agua -0.005 %**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Control preventivo**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**Fumiindustrial ABC S.A.S**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**Gloria Martín**
11. OBSERVACIONES GENERALES: Se realizó control preventivo de plagas	

COMEDOR PUENTE COLORADO			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **GLORIA STELLA MARTIN NOVOA**			2.FECHA: 01 DE NOVIEMBRE 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**	
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			

6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

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 COMUNITARIO PUENTE COLORADO: Convenio 7372 de 2024, vigencia del 02/5/2024 al 01/11/2024

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

Yo Gloria Stella Martín Novoa

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	Claudia Patricia Brambilla Esparza	52,932,068	Profesional Social	
Responsable	Valeria Rodríguez Rodríguez	1032490092	Nutricionista-Dietética	
Delegado Administrativo	Adrián Cuesta Valenzuela	1031165133	Auxiliar Administrativo	
Servicios Generales	Amalia Cruz Duque	52058937	Manipuladora de alimentos	
Servicios Generales	Mary Luz Beltrán Estrada	64552598	Manipuladora de alimentos	
Servicios Generales	Karina Mosquera	53168095	Manipuladora de alimentos	
Servicios Generales	Hermes Bolaños Hueso	3255749	Manipulador de alimentos	

Fecha de la adopción: 02/05/2024

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