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: Comunidad de Cuidado la macarena.
MES: Octubre. AÑO: 2025.

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Juan Carlos Ruiz Mesa. 2. Cargo: Gastronomo.

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: Biobrill.

3. Lote: 250412

3. **Fecha de vencimiento:** 04/2026. 3. **Concentración:** 5.25%.

4. **Semana:** UNO.

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					6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.
Bolsas de leche, empaques lácteos					1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.
Bolsas de pulpa de frutas					N/A	N/A.	N/A	N/A	N/A	N/A.	N/A	N/A.	N/A	N/A.
Empaque de embutidos					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.
Equipos y utensilios					40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.

5. Áreas, alimentos.	L	M	M	J	V	S	D

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. 38378 - 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Comunidad de Cuidado La Macarena.
MES: Octubre. AÑO: 2025.

2. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo: Gastronomo

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: Biobrill

3. Lote: 250412

3. **Fecha de vencimiento:** 04/2026. 3. **Concentración:** 5.25%

4. **Semana:** Dos.

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	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.
Bolsas de pulpa de frutas	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
Empaque de embutidos	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
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	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.

5. Áreas, alimentos,	L	M	M	J	V	S	D

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: Comunidad de Cuidado la misericordia.
MES: Octubre AÑO 2025.

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Juan Carlos Ruiz Mora 2 Cargo: Gastronomo.

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: Biobrill.

3. Lote: 250412

3. **Fecha de vencimiento:** 04/2026. 3. **Concentración:** 5.25%

4. **Semana:** tres.

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	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml	1	1ml.
Bolsas de pulpa de frutas	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
Empaque de embutidos	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
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	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml	40	120ml

5. Áreas, alimentos	L	M	M	J	V	S	D

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 de Cuidado La mercerced.
MES: Octubre AÑO: 2025.

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Juan Carlos Ruiz Ruiz 2. Cargo: Cocinero.

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: Biobull.

3. Lote: 250412

3. Fecha de vencimiento: 04/2026. 3. Concentración: 5.25%

4. Semana: Cuatro.

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	6	6ml	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.	6	6ml.
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1ml	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml.	1	1ml	1	1ml.
Bolsas de pulpa de frutas	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.
Empaque de embutidos	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
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	40	120ml	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml.	40	120ml	40	120ml.

5. Áreas, alimentos,	L	M	M	J	V	S	D



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: _____
MES: _____ AÑO: _____
2. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo:
3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:
3. Lote:
3. **Fecha de vencimiento:** 3. **Concentración:**
4. Semana: Cinco.

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	6	6ml.	6	6ml	6	6ml	6	6ml	6	6ml				
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1ml.	1	1ml	1	1ml	1	1ml	1	1ml				
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Empaque de embutidos	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				
Equipos y utensilios	40	120ml.	40	120ml	40	120ml	40	120ml	40	120ml				
5. Áreas, alimentos,	L		M		M		J		V		S		D	

FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	
ELABORÓ	31/10/2025	JUAN CARLOS RUIZ	GASTRONOMO	
REVISÓ	31/10/2025	YENNY GUTIERREZ	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	31/10/2025	PAULINA FORERO	COORDINADORA	