ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÒN 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: Cabildo Kichwa
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alvaro Cónejo
3. FECHA: 23-05-2025

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

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

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)
La bodega no Presenta	Ninguna Accion Correctiva	Alvaro Conejo
inconvenientes ni Plagas		[firma]

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN 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 3

1. UNIDAD OPERATIVA: Cabildo Kichwa			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alvaro Conejo (nombre de la persona que realiza verificación)			3. FECHA-MES: 23-05-2025
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.	N.A	N.A
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P	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	N.A
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P	N.A
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.A	N.A
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.A	N.A
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	N.A
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P	N.A
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	N.A

E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P	N-A
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	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	N.A

(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA) Cabildo Kichwa

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alvaro Conejo (Nombre de la persona que realiza la verificación)

2.FECHA: 23-05-2025

	3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA	N.A	N.A
A.1	Aberturas entre puertas y piso (exteriores)	N.A	N.A
A.2	Aberturas entre puertas y piso (interiores)	N.A	N.A
A.3	Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina	N.A	N.A
A.4	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.	N.A	N.A
A.5	Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.	N.A	N.A
A.6	Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.	N.A	N.A
A.7	Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.	N.A	N.A
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.	1	N.A
B.2	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.	1	N.A
B.3	Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.	1	N.A
B.4	Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.	1	N.A
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.	N.A	N.A
C.2	Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.	N.A	N.A
C.3	Paredes interiores lisas libres de ranuras	N.A	N.A

La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)
No Se presentan inconveni entes en la Bodega	No Se presenta. acciones correctivas	Alvaro Conejo

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 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Cabildo Kichwa

MES: Mayo **AÑO:** 2025

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Alvaro Conejo

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 4							3. Semana Dos del 5 al 11							3. Semana Tres del 12 al 18							3. Semana Cuatro del 19 al 25							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	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
AREA ALMACENAMIENTO-ENSAMBLE																																			
Pisos																								1			1				1				
Paredes																								1			1				1				
Techos																								1			1				1				
Ventanas-anjeo																								2			1				1				
Puertas																								1			1				1				
Mesones																								1			1				1				
Canecas																								1			1				1				
Estibas																								1			1				1				
Sillas																								NA			NA				NA				
Canastillas																								1			1				1				
Extintor																								1			1				1				
AREA VESTIER																																			
Lavamanos																								1			1				1				
Lockers																								1			1				1				

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 4							3. Semana Dos del 5 al 11							3. Semana Tres del 12 al 18							3. Semana Cuatro del 19 al 25							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	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
BAÑOS																																				
Sanitarios																								1			1				1				
Lavamanos																								2			1				1				
Pisos																								2			1				1				
Paredes																								1			1				1				
Techos																								1			1				1				
Puertas																								1			1				1				
Canecas																								2			1				1				
DESINFECCION ELEMENTOS DE ASEO																																				
Carro estrujador																								2			1				1				
Lavadero																								1			1				1				
Traperos																								2			1				1				
Recogedores																								2			1				1				
Escobas																								2			1				1				
RECOLECCION DE RESIDUOS																																				
Punto Ecológico																																				

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:** **Fecha:** Página: 4 de 5

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)
Se evidencia algunas anomalias en los baños y pisos del area de almacenamiento	Lavar Baños y Pisos en general	Alvaro Conejo
las Observaciones fueron Corregidas	Ninguna	Alvaro Conejo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-069
		Versión: 0
		Fecha: Memo Int. 38379 - 18/07/2017
		Página: 1 de 2

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	23 - 05 - 2025
2. UNIDAD OPERATIVA:	
3. ÁREA	
4. PLAGUICIDA APLICADO	
5. RODENTICIDA APLICADO	
6. INGREDIENTE ACTIVO	
7. DOSIFICACIÓN	
8. PLAGA A ERRADICAR	
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	
11. OBSERVACIONES GENERALES: Se realiza control de plagas, todos los inconvenientes encontrados fueron resueltos sin ningun Problema.	

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

(Nombre de la unidad operativa)
Cabildo Kichwa

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: Alvaro Conejo

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
Fumigaciones TKC SAS	20-11-2025	Tabletas Desinfectantes Pyam		1 Tableta x 1lt de Agua.	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIAL

PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SA21-VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS

FORMATO NO CONTROLADO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:			
NÚMERO: 8043 - 2025	**FECHA:**	29-05-2025	
OPERADOR: Diligencie el nombre del Cabildo.	Cabildo Kichwa		
FECHA VERIFICACIÓN: 24-05-2025		**HORA VERFICACIÓN:** 12:00 PM	
No. DE ENTREGA: 2	**PROVEEDOR:**	Distribuidora MyM	
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgon			
PLACA: TKC943		**CAPACIDAD:** 4000 Kl	
LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS":	**SI:**	✓	**NO:**
Calificación de la verificación es: C = CONFORME - N.C.: NO CONFORME			

DOCUMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
CONCEPTO SANITARIO CUMPLE O FAVORABLE-MENOR A UN AÑO FECHA: 11-05-2025	C	
TARJETA DE PROPIEDAD	C	
REVISION TECNOMECÁNICA Y DE GASES	C	
LICENCIA DE CONDUCCIÓN	C	
PRESENTA FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHÍCULO IMPLEMENTADO ANTES DEL CARGUE.	C	

LIMPIEZA Y HERMETICIDAD	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
HERMÉTICO	C	
PISO LIMPIO	C	
PAREDES LIMPIAS	C	
TECHO LIMPIO	C	
NO SE ENCUETRAN SUSTANCIAS QUE PRESENTEN RIESGOS DE CONTAMINACIÓN.	C	

ELEMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
TIENE ESTIBAS	C	
LOS ALIMENTOS SE TRANSPORTAN DENTRO DE CANASTILLAS	N.A	
LAS CANASTILLAS ESTAN LIMPIAS	N.A	
COLOCA LOS ALIMENTOS SOBRE BASES, CANASTILLAS O ESTIBAS	C	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-233 Versión: 0 20190226406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

PERSONAL	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN LISTA DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.	C	
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS CON VIGENCIA INFERIOR A UN AÑO.	C	
CUENTAN CON DOTACIÓN COMPLETA	C	
EL PERSONAL APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	C	

OBSERVACIONES GENERALES	
FIRMA RESPONSABLE O COORDINADOR/A	FIRMA CONDUCTOR VEHÍCULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Alvaro. Conejo	NOMBRE Y APELLIDOS: Luis Rabon
CARGO: Apoyo logistico	EMPRESA: Distribuidora M y M
C.C.: 1013659756	C.C.: 2926628

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO SA22-VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de visita: 23-05-2025

Cabildo indígena: Cabildo Kichwa

Dirección: C11 80A # 77A-25 | Localidad: Engativa | Teléfono: 3015677166

Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Distribuidora M y M

Fecha de visita: 04-11-2024 | Acta No.: ASOGN 008151 | Autoridad Sanitaria: Sub red Norte

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1. La bodega está destinada exclusivamente para el manejo de los alimentos.	✓			
2. Los pisos, paredes, ventanas, puertas y techos son de materiales que no generen sustancias tóxicas; resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	✓			
3. La bodega destinada para el ensamble de alimentos dispone de servicios sanitarios en buen estado, funcionando adecuadamente, dotados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos, papel higiénico y papeleras con bolsa plástica y tapa.	✓			
4. La bodega destinada para el ensamble de alimentos se encuentra en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.	✓			
5. Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución 5109/2005 por medio de las cuales se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos y materias primas de alimentos para consumo humano.	✓			
6. La vida útil de cada alimento corresponde a lo establecido en las fichas técnicas de producto.	✓			
7. Todos los alimentos son ensamblados bajo techo.	✓			
8. Las canastas se ajustan a las especificaciones de calidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.	✓			
9. Las canastas se ajustan a las especificaciones de cantidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos y de canasta.	✓			
10. Los alimentos corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	✓			
11. El empaque primario y secundario de los alimentos es acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	✓			

Powered by CamScanner

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
12. El personal manipulador cuenta con el plan de capacitación continua y este se puede verificar en el momento de la visita.	✓			
13. El personal manipulador de alimentos cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos con fecha de expedición menor a un año y estos documentos pueden verificarse en el momento de la visita.	✓			
14. El personal manipulador de alimentos cuenta con la respectiva dotación.	✓			
15. El personal manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas higiénicas y de manufactura.	✓			
16. Cuentan con plan de saneamiento ajustado a la bodega de ensamble de alimentos.	✓			

OBSERVACIONES GENERALES

Nombre del representante del proveedor del cabildo:	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Ponce Ponce
Firma:	Firma:
No. De cédula: 7952885	No. De cédula: 51820875
Cargo: Coordinador	Cargo: Nutricionista

OBJETIVO

Realizar verificación mensual a las condiciones de la bodega y calidad de los alimentos del proveedor de alimentos del cabildo.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIAL

PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SA21-VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS

FORMATO NO CONTROLADO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:			
NÚMERO: 8043 - 2025	**FECHA:**	29-05-2025	
OPERADOR: Diligencie el nombre del Cabildo.	Cabildo Kichwa		
FECHA VERIFICACIÓN: 28-05-2025		**HORA VERFICACIÓN:** 04:35 PM	
No. DE ENTREGA: 2	**PROVEEDOR:**	Huevos Sol	
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgon			
PLACA: WNZ592		**CAPACIDAD:** 700 KI	
LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS":	**SI:**	✓	**NO:**

Calificación de la verificación es: C = CONFORME - N.C.: NO CONFORME

DOCUMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
CONCEPTO SANITARIO CUMPLE O FAVORABLE-MENOR A UN AÑO FECHA: 02-05-2025	C	
TARJETA DE PROPIEDAD	C	
REVISION TECNOMECÁNICA Y DE GASES	C	
LICENCIA DE CONDUCCIÓN	C	
PRESENTA FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHÍCULO IMPLEMENTADO ANTES DEL CARGUE.	C	

LIMPIEZA Y HERMETICIDAD	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
HERMÉTICO	C	
PISO LIMPIO	C	
PAREDES LIMPIAS	C	
TECHO LIMPIO	C	
NO SE ENCUETRAN SUSTANCIAS QUE PRESENTEN RIESGOS DE CONTAMINACIÓN.	C	

ELEMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
TIENE ESTIBAS	C	
LOS ALIMENTOS SE TRANSPORTAN DENTRO DE CANASTILLAS	N.A	
LAS CANASTILLAS ESTAN LIMPIAS	N.A	
COLOCA LOS ALIMENTOS SOBRE BASES, CANASTILLAS O ESTIBAS	C	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-233 Versión: 0 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

PERSONAL	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN LISTA DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.	C	
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS CON VIGENCIA INFERIOR A UN AÑO.	C	
CUENTAN CON DOTACIÓN COMPLETA	C	
EL PERSONAL APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	C	

OBSERVACIONES GENERALES

FIRMA RESPONSABLE O COORDINADOR/A	FIRMA CONDUCTOR VEHÍCULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Alvaro. Conejo	NOMBRE Y APELLIDOS: Luis Alfredo Caicedo
CARGO: Apoyo logistico	EMPRESA: Huevos SAL
C.C.: 1013659756	C.C.: 1'770585 927

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SA22-VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de visita: 27-05-2025		
Cabildo indígena: Cabildo Kichwa		
Dirección: TV 73A - 35A - 12 Sur	Localidad: Kennedy	Teléfono: 3222325 96
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Huevos Sol		
Fecha de visita: 22-10-2024	Acta No.: ASOGC 004000	Autoridad Sanitaria: Sub red sur occidente

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1. La bodega está destinada exclusivamente para el manejo de los alimentos.	✓			
2. Los pisos, paredes, ventanas, puertas y techos son de materiales que no generen sustancias tóxicas; resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	✓			
3. La bodega destinada para el ensamble de alimentos dispone de servicios sanitarios en buen estado, funcionando adecuadamente, dotados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos, papel higiénico y papeleras con bolsa plástica y tapa.	✓			
4. La bodega destinada para el ensamble de alimentos se encuentra en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.	✓			
5. Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución 5109/2005 por medio de las cuales se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos y materias primas de alimentos para consumo humano.	✓			
6. La vida útil de cada alimento corresponde a lo establecido en las fichas técnicas de producto.	✓			
7. Todos los alimentos son ensamblados bajo techo.	✓			
8. Las canastas se ajustan a las especificaciones de calidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.	✓			
9. Las canastas se ajustan a las especificaciones de cantidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos y de canasta.	✓			
10. Los alimentos corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	✓			
11. El empaque primario y secundario de los alimentos es acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	✓			

Powered by CamScanner

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
12. El personal manipulador cuenta con el plan de capacitación continua y este se puede verificar en el momento de la visita.	✓			
13. El personal manipulador de alimentos cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos con fecha de expedición menor a un año y estos documentos pueden verificarse en el momento de la visita.	✓			
14. El personal manipulador de alimentos cuenta con la respectiva dotación.	✓			
15. El personal manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas higiénicas y de manufactura.	✓			
16. Cuentan con plan de saneamiento ajustado a la bodega de ensamble de alimentos.	✓			

OBSERVACIONES GENERALES

Nombre del representante del proveedor del cabildo: Luis Alfredo Caicedo	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Bonilla
Firma: Luis Alfredo Caicedo	Firma:
No. De cédula: 7770 585 997	No. De cédula: 51820875
Cargo: Conductor	Cargo: Nutricionista

OBJETIVO

Realizar verificación mensual a las condiciones de la bodega y calidad de los alimentos del proveedor de alimentos del cabildo.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIAL PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SA21-VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS

FORMATO NO CONTROLADO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:			
NÚMERO: 8043-2025	**FECHA:**	29-05-2025	
OPERADOR: Diligencie el nombre del Cabildo. Cabildo Kichwa			
FECHA VERIFICACIÓN: 28-05-2025	**HORA VERFICACIÓN:**	05:00 PM	
No. DE ENTREGA: 2	**PROVEEDOR :**	Bodegon de Cota.	
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgon			
PLACA: SXX065	**CAPACIDAD:**	3500 KI	
LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS":	**SI:**	✓	**NO:**

Calificación de la verificación es: C = CONFORME - N.C.: NO CONFORME

DOCUMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
CONCEPTO SANITARIO CUMPLE O FAVORABLE-MENOR A UN AÑO FECHA: 10-01-2025	C	
TARJETA DE PROPIEDAD	C	
REVISION TECNOMECÁNICA Y DE GASES	C	
LICENCIA DE CONDUCCIÓN	C	
PRESENTA FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHÍCULO IMPLEMENTADO ANTES DEL CARGUE.	C	

LIMPIEZA Y HERMETICIDAD	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
HERMÉTICO	C	
PISO LIMPIO	C	
PAREDES LIMPIAS	C	
TECHO LIMPIO	C	
NO SE ENCUETRAN SUSTANCIAS QUE PRESENTEN RIESGOS DE CONTAMINACIÓN.	C	

ELEMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
TIENE ESTIBAS	C	
LOS ALIMENTOS SE TRANSPORTAN DENTRO DE CANASTILLAS	C	
LAS CANASTILLAS ESTAN LIMPIAS	C	
COLOCA LOS ALIMENTOS SOBRE BASES, CANASTILLAS O ESTIBAS	C	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código FOR-PSS-233 Versión 0 20180626A06 - 31/05/2019 Hoja 1 de 1

PERSONAL	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN LISTA DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.	C	
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS CON VIGENCIA INFERIOR A UN AÑO.	C	
CUENTAN CON DOTACIÓN COMPLETA	C	
EL PERSONAL APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	C	

OBSERVACIONES GENERALES

FIRMA RESPONSABLE O COORDINADOR/A		FIRMA CONDUCTOR VEHÍCULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Alvaro. Consejo		NOMBRE Y APELLIDOS: [illegible]
CARGO: Apoyo logistico		EMPRESA: Bodegon de cota
C.C.: 1013659756		C.C.: 396491

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SA22-VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de visita: 28-05-2025		
Cabildo indígena: Cabildo Kichwa		
Dirección:	Localidad: Kennedy	Teléfono: 3214111845
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Bodegon de Cota.		
Fecha de visita: 12-08-2024	Acta No.: ASOBC 003982	Autoridad Sanitaria: Sub red Sur Occidente

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1. La bodega está destinada exclusivamente para el manejo de los alimentos.	✓			
2. Los pisos, paredes, ventanas, puertas y techos son de materiales que no generen sustancias tóxicas; resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	✓			
3. La bodega destinada para el ensamble de alimentos dispone de servicios sanitarios en buen estado, funcionando adecuadamente, dotados con jabón líquido, toallas de papel o secador de manos, papel higiénico y papeleras con bolsa plástica y tapa.	✓			
4. La bodega destinada para el ensamble de alimentos se encuentra en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.	✓			
5. Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución 5109/2005 por medio de las cuales se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos y materias primas de alimentos para consumo humano.	✓			
6. La vida útil de cada alimento corresponde a lo establecido en las fichas técnicas de producto.				
7. Todos los alimentos son ensamblados bajo techo.				
8. Las canastas se ajustan a las especificaciones de calidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.	✓			
9. Las canastas se ajustan a las especificaciones de cantidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos y de canasta.		✓		• Papa criolla bajada de peso en el Mercado Tipo B • Pera baja de peso en el mercado Tipo A
10. Los alimentos corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	✓			
11. El empaque primario y secundario de los alimentos es acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	✓			

Powered by CamScanner

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
12. El personal manipulador cuenta con el plan de capacitación continua y este se puede verificar en el momento de la visita.	✓			
13. El personal manipulador de alimentos cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos con fecha de expedición menor a un año y estos documentos pueden verificarse en el momento de la visita.	✓			
14. El personal manipulador de alimentos cuenta con la respectiva dotación.	✓			
15. El personal manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas higiénicas y de manufactura.	✓			
16. Cuentan con plan de saneamiento ajustado a la bodega de ensamble de alimentos.	✓			

OBSERVACIONES GENERALES

Nombre del representante del proveedor del cabildo: Ismael Batter	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Ramirez
Firma: Ismael Batter	Firma:
No. De cédula: 3760491	No. De cédula: 51820875
Cargo: conductor	Cargo: Nutricionista

OBJETIVO

Realizar verificación mensual a las condiciones de la bodega y calidad de los alimentos del proveedor de alimentos del cabildo.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: 501-PES-239
Versión: 1
Fecha Última MT 2016043606 - 10/10/2016
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL: Canasta Complementaria UNIDAD OPERATIVA: Cabilda Kichwa

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Conejo OPERADOR: Alvaro Conejo

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN: OLOR CARACTERÍSTICO SI	OLOR CARACTERÍSTICO NO	COLOR CARACTERÍSTICO SI	COLOR CARACTERÍSTICO NO	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CUMPLE	TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO CUMPLE	SE ACEPTA SI	SE ACEPTA NO	OBSERVACIONES
24-05-2025	12:00 PM	Arroz	794K	028802 8	04-04-26	N.A	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 28 lb
"	"	Leche Polvo	179,8K	010525	01-01-26	"	Cosmolac	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 72 Paq x 380g
"	"	Lenteja	105K	979915 OS	15-05-26	"	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 15 lb
"	"	Arveja	105K	954112 OS	12-05-26	"	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 12 lb
"	"	Frijol	105K	040916 OS	16-05-26	"	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 12 lb
"	"	Maiz Peto	105K	110321 OS	21-05-26	"	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 15 lb
"	"	Pastas Concha	105K	154 H22	12-04-26	"	La Nieve	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 20 paq x 250g
"	"	Avena	105K	958612 OS	12-05-26	"	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 20 lb
"	"	Mani	31,5K	160525	16-05-26	"	Divantoque	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 5 paq
"	"	Atun	480 und	Law 08 2024	08-10-28	"	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 25 und
"	"	Aceite.	125 lt	OS 530	28-01-26	"	Bonlita	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 5 lt
"	"			06561	06-02-26	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		
28-05-25	03:00 PM	Huevo	1800 und	29-05-000525	29-06-25	"	Huevo Sol	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 30 und

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alvaro Conejo TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013659756 CARGO: operario

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: 501-PES-239
Versión: 1
Fecha (d/m/a): SIT 20103413666 - 10/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL: Canasta Complementaria UNIDAD OPERATIVA: Cabildo Kichwa

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Conejo OPERADOR: Alvaro Conejo

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCION								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
28-05 2025	05:00 PM	Papa Pastusa	1.088 Kl	N.A	N.A	N.A	Bodega Cota	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 14 Kl
"	"	Papa Criolla	418 K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 6 Kl
"	"	Cebolla Larga	209K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 8 Kl
"	"	Zanahoria	125,4K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 2 Kl
"	"	Cubios	125,4K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 2 Kl
"	"	Aguacate	104,5K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		
"	"	Pimentón	125,4K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 4 Kl
"	"	Ahuyama	125,4K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		
"	"	Tomate Chonto	125,4K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 4 Kl
"	"	Maracuya	195 K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 3 Kl
"	"	Curuba	195 K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 2 Kl
"	"	Mango	195K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 3 Kl
"	"	Pera	195 K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 3 Kl
"	"	Mandarina	195 K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 3 Kl
"	"	Durazno (Fruno)	75 K	"	"	"	"	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 2 paq x 5 und/cu

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alvaro Hernan Conejo TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013659756 CARGO: Operador

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL FORMATO REGISTRO, MEDICIÓN Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS	Código: FOR-GA-009 Versión: 0 Fecha: Memo I2021031818 – 21/10/2021 Página: 1 de 2

Nombre de Unidad Operativa: Cabildo Kichwa	Localidad: Engativa	Dirección: Cll 77A # 80A 25	Año: 2025	Fase de transición: I II III

	MES: Abril		MES: Mayo		MES: Junio		MES: Julio		MES: Agosto		MES: Septiembre	
BOLSA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA
DIA												
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26			47,1 K									
27												
28	37,7 K											
29												
30												
31												
Resumen mes: C - NC												
TOTAL	37,7 K		47,1 K									
	Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa	

En este formato se hará el registro del peso en kilogramos (kg) de los residuos sólidos cada vez que sean entregados al operador de aseo (bolsa negra) y al reciclador de oficio materiales reciclables (bolsa blanca). De igual manera el personal de aseo evaluará con un cumple C y no cumple NC las condiciones de los residuos dispuestos en el punto ecológico, de encontrarse un NC, el responsable ambiental de la unidad operativa deberá garantizar las acciones correctivas a lugar para subsanar el no cumplimiento. Los espacios que no cuenten con un valor a consignar deberán ser diligenciados con el número cero "0". La información deberá diligenciada a diario.