	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-226
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Fecha: Memo INT 20190264406 - 31/05/2019
		Hoja: 1 de 1

Fecha de visita: 23-07-2025

Cabildo indígena: cabildo muisca de Bosa

Dirección: cl 48b sur #80j-49 Localidad: Kennedy Teléfono: 3224534824

Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble:

Fecha de visita: 13/05/2025 Acta No.: A0066027154 Autoridad Sanitaria: Subred Sur occidente

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1. La bodega está destinada exclusivamente para el manejo de los alimentos.	C			
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.	C			
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.	C			
4. La bodega destinada para el ensamble de alimentos se encuentra en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.	C			
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.	C			
6. La vida útil de cada alimento corresponde a lo establecido en las fichas técnicas de producto.	C			
7. Todos los alimentos son ensamblados bajo techo.	C			
8. Las canastas se ajustan a las especificaciones de calidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.	C			
9. Las canastas se ajustan a las especificaciones de cantidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos y de canasta.	C			
10. Los alimentos corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	C			
11. El empaque primario y secundario de los alimentos es acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	C			
12. El personal manipulador cuenta con el plan de capacitación continua y este se puede verificar en el momento de la visita.	C			
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.	C			
14. El personal manipulador de alimentos cuenta con la respectiva dotación.	C			
15. El personal manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas higiénicas y de manufactura.	C			
16. Cuentan con plan de saneamiento ajustado a la bodega de ensamble de alimentos.	C			

OBSERVACIONES GENERALES

NO

Nombre del representante del proveedor del cabildo: Vanessa Varón	Nombre del profesional en nutrición: Ivon Ordoñez
Firma:	Firma:
No. De cédula: 1020.442.996	No. De cédula: 1000.591505
Cargo: administradora.	Cargo: Nutrición

OBJETIVO

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

Scanned with CamScanner


SALIDA DE EMERGENCIA
CARLOS JIMENEZ
23/07/2025


23/07/2025


23/07/2025

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 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:

NÚMERO: 042-2025

OPERADOR: Diligencie el nombre del Cabildo. Comunidad Uwa de Bogota — FECHA: 22-04-2025

FECHA VERIFICACIÓN: DD, MM, AAAA 23-07-2025 — HORA VERFICACIÓN: 12:00

No. DE ENTREGA: 4 — PROVEEDOR: Carlos Jimenez

DATOS VEHÍCULO:

TIPO DE VEHÍCULO: Furgon

PLACA: SRL236

LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS": — CAPACIDAD: 3030 — SI: X — 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: 04.02.2025	C	
TARJETA DE PROPIEDAD	C	
REVISION TECNOMECÁNICA Y DE GASES	C	
LICENCIA DE CONDUCCIÓN	C	
PRESENTA FORMATO DE LIMPIEZA	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	

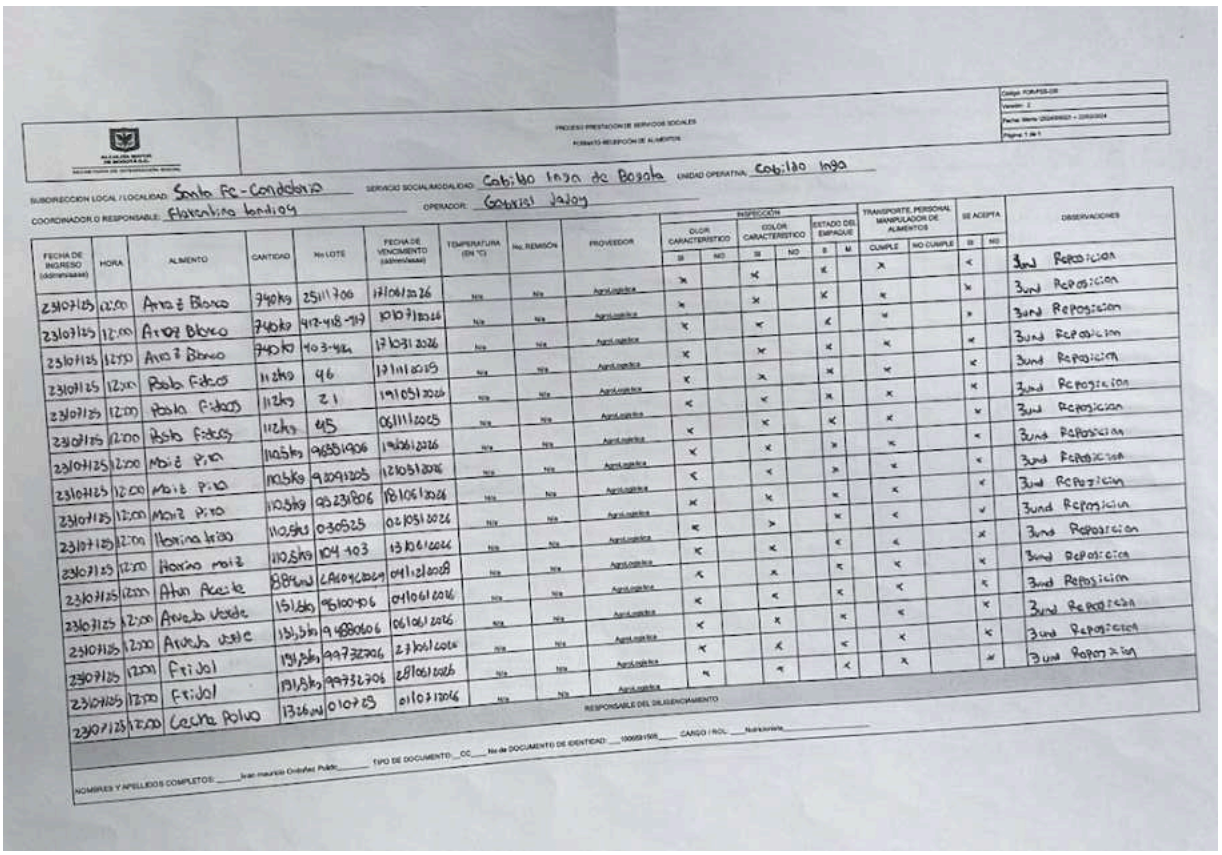
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-233 Versión: 0 Fecha: Memo INT 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: Ibon Ordoñez	NOMBRE Y APELLIDOS: Angel Ruiz Mendoza
CARGO: Nutricion	EMPRESA: Apoyo Logistico
C.C.: 1000591605	C.C.: 79854519


23/07/2025
SRL 236



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-038
Versión: 2
Fecha: Marzo 2024 - 2025
Página: 1 de 1

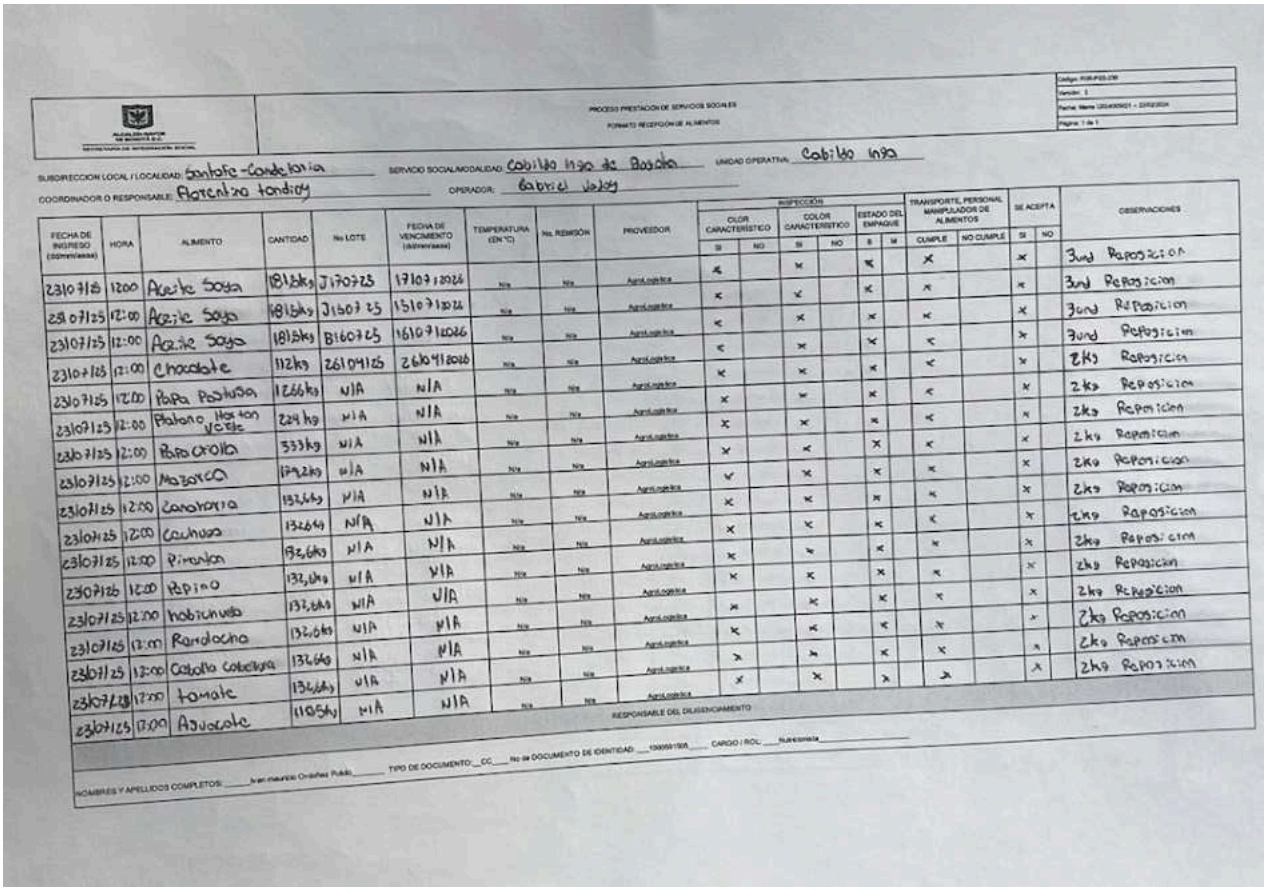
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santa Fe - Candelaria — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cabildo Inga de Bogotá — UNIDAD OPERATIVA: Cabildo Inga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Florentino tandioy — OPERADOR: Gabriel Jalpy

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN: OLOR CARACTERISTICO SI	OLOR CARACTERISTICO NO	COLOR CARACTERISTICO SI	COLOR CARACTERISTICO 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
23/07/25	12:00	Arroz Blanco	740 kg	25111706	17/06/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Arroz Blanco	740 kg	412-418-719	10/07/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Arroz Blanco	740 kg	403-426	17/07/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Pasta Fideos	112 kg	46	17/11/2025	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Pasta Fideos	112 kg	21	19/05/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Pasta fideos	112 kg	45	06/11/2025	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Maiz Pira	110,5 kg	98551906	19/06/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Maiz Pira	110,5 kg	98291205	12/05/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Maiz Pira	110,5 kg	98231806	18/05/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Harina trigo	110,5 kg	030525	02/05/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Harina maiz	110,5 kg	104-103	13/06/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Atun Aceite	150 gr	CA6042026	04/12/2025	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Arveja Verde	151,5 kg	98100406	04/06/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Arveja verde	151,5 kg	98880606	06/06/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Fridol	151,5 kg	99732706	27/06/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Fridol	151,5 kg	99732706	27/06/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Cacha Polvo	1326 kg	010725	01/07/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juan mauricio Ordoñez Pulido — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1006591508 — CARGO / ROL: Nutricionista



PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-038
Versión: 2
Fecha: Marzo 2024 - 2025
Página: 1 de 1

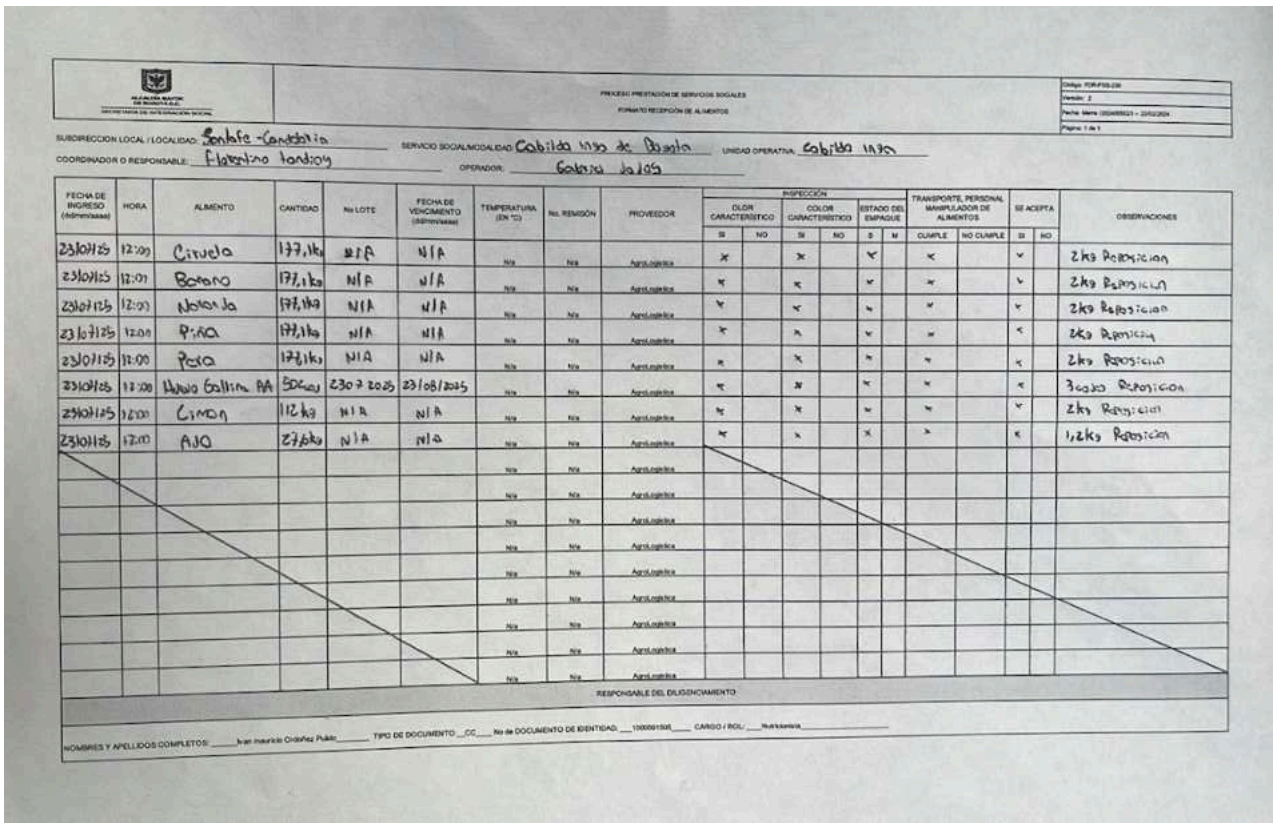
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santafe - Candelaria — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cabildo Inga de Bogotá — UNIDAD OPERATIVA: Cabildo Inga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Florentino tandioy — OPERADOR: Gabriel Jalpy

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN: OLOR CARACTERISTICO SI	OLOR CARACTERISTICO NO	COLOR CARACTERISTICO SI	COLOR CARACTERISTICO 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
23/07/25	12:00	Aceite Soya	18,1 kg	J1707 25	17/07/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Aceite Soya	18,1 kg	J1507 25	15/07/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Aceite Soya	18,1 kg	B1607 25	16/07/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		3und Reposicion
23/07/25	12:00	Chocolate	112 kg	26104125	26/04/2026	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Papa Pastusa	1266 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Platano Hartón verde	224 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Papa criolla	333 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Mazorca	179,2 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Zanahoria	132,6 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Cauhua	132,6 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Pimenton	132,6 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Pepino	132,6 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Habichuela	132,6 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Remolacha	132,6 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Cebolla cabezona	132,6 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	tomate	132,6 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Aguacate	110,5 kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agrologistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Juan mauricio Ordoñez Pulido — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1006591508 — CARGO / ROL: Nutricionista



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-238
Versión: 2
Fecha: Memo [illegible] – 23/02/2024
Página: 1 de 1

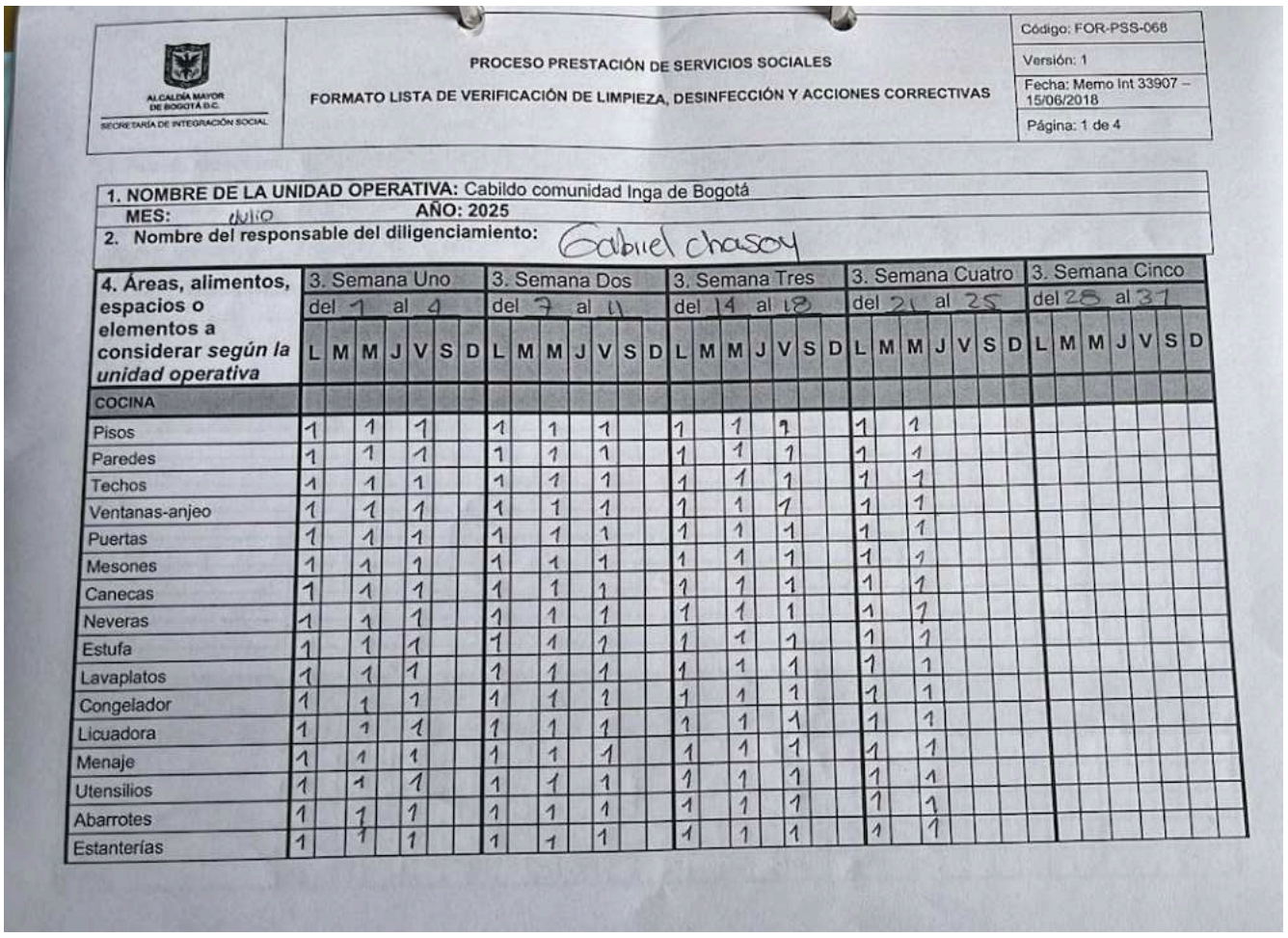
SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Santafe - Candelaria — SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Cabildo Inga de Bogota — UNIDAD OPERATIVA: Cabildo Inga

COORDINADOR O RESPONSABLE: Florentino Tandoy — OPERADOR: Gabriel Chasoy

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	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
23/07/25	12:00	Cebolla	177,1kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agro Logistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:01	Banano	177,1kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agro Logistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Naranja	177,1kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agro Logistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Arroz	177,1kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agro Logistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Papa	177,1kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agro Logistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	Pollo Gallina AA	50kg	2307 2025	23/08/2025	N/a	N/a	Agro Logistica	X		X		X		X		X		3kgs Reposicion
23/07/25	12:00	Limon	112kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agro Logistica	X		X		X		X		X		2kg Reposicion
23/07/25	12:00	AJO	27,6kg	N/A	N/A	N/a	N/a	Agro Logistica	X		X		X		X		X		1,2kg Reposicion
						N/a	N/a	Agro Logistica											
						N/a	N/a	Agro Logistica											
						N/a	N/a	Agro Logistica											
						N/a	N/a	Agro Logistica											
						N/a	N/a	Agro Logistica											
						N/a	N/a	Agro Logistica											
						N/a	N/a	Agro Logistica											
						N/a	N/a	Agro Logistica											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Ivan mauricio Ordoñez Pulido — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000991505 — CARGO / ROL: Nutricionista



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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Cabildo comunidad Inga de Bogotá
MES: Julio **AÑO: 2025**
2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Gabriel chasoy

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 4							3. Semana Dos del 7 al 11							3. Semana Tres del 14 al 18							3. Semana Cuatro del 21 al 25							3. Semana Cinco del 28 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
COCINA																																			
Pisos	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Paredes	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Techos	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Ventanas-anjeo	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Puertas	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Mesones	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Canecas	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Neveras	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Estufa	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Lavaplatos	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Congelador	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Licuadora	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Menaje	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Utensilios	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Abarrotes	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Estanterías	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											

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 4

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 4							3. Semana Dos del 7 al 11							3. Semana Tres del 14 al 18							3. Semana Cuatro del 21 al 25							3. Semana Cinco del 28 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
COMEDOR																																			
Pisos comedor	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Paredes	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Techos	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Ventanas-anjeo	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
BAÑOS																																			
Sanitario	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Lavamanos	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Espejo	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Pisos	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Paredes	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Techos	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Ventanas	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Puertas	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Papeleras	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											
Pisos	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Paredes	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Techos	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Puerta	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											

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: 3 de 4

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 4							3. Semana Dos del 7 al 11							3. Semana Tres del 14 al 18							3. Semana Cuatro del 21 al 25							3. Semana Cinco del 28 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
Poceta de aseo																																			
Traperos y recogedores	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Lista de colores	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											
Poceta	1		1		1			1		1		1			1		1		1			1		1											

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 2

1. UNIDAD OPERATIVA: CABILDO INGA
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Gabriel chasoy
3. FECHA: 23-09-24

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	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.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.	NP	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	NP	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD	**Código:** FOR-PSS-071 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA) CABILDO INGA

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Gabriel Chasoy

2.FECHA: 23-07-25

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

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 2

1. UNIDAD OPERATIVA: Comunidad cabildo Inga de Bogota
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Gabriel Chasoy
(nombre de la persona que realiza verificación)
3. FECHA-MES: 23/07/2025

	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 sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	

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: 2 de 2

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

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 1

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	21/07/25
2. UNIDAD OPERATIVA:	Cabildo indígena de Bosa
3. ÁREA	Bodega temporal - Oficinas - Pasillos - Cocina - Baños
4. PLAGUICIDA APLICADO	Pichira natural
5. RODENTICIDA APLICADO	—
6. INGREDIENTE ACTIVO	—
7. DOSIFICACIÓN	—
8. PLAGA A ERRADICAR	Uso Preventivo
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	Mundo Servicios Group
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	Floriano Landaz
11. OBSERVACIONES GENERALES: N—	

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 Insa de Bogotá

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: Juan Ordoñez

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
Mundo Servicios Group 18/01/25	18-07-25	Hipoclorito de sodio 5%.	-/-	5%.	
Mundo Servicios Group 21/07/25	21-01-26	Hipoclorito de sodio 5%.	-/-	5%.	