	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-228 Versión: 0 Fecha: Memo INT 20190026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

Fecha de visita: 20/10/2025			
Cabildo Indígena: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
Dirección:	**CRA 81C#11D-27 PISO1**	**Localidad: Kennedy**	**Teléfono: 3153686030**
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Favorable			
Fecha de visita:	**13/02/2025**	**Acta No.: AS06C 027016**	**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			

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
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

Nombre del representante del proveedor del cabildo:	**Nombre del profesional en nutrición: Rossimar Gonzalez**
Firma:	**Firma:**
No. De cédula: 52.314.338	**No. De cédula: 1127955206**
Cargo: directora administrativa	**Cargo: Nutricionista**

OBJETIVO

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


20/10/2025 7:47:06 a. m.
11D-27 Carrera 81c
Kennedy
Bogotá, D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSSI-230
Versión: 1
Fecha: Metro INT 20192403886 - 13112
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: SUBA SERVICIO SOCIAL: CANASTA BASICA INDIGENA UNIDAD OPERATIVA: CABILDO MUISCA DE SUBA COORDINADOR O RESPONSABLE: ANGIE PAOLA OCHOA CAMARIVA OPERADOR: CABILDO MUISCA SUBA

FECHA (dd/mm/aaaa)	ALIMENTO	CANTIDAD POR TIPO		TOTAL DESCARGADO (LBS, PAQT, LITROS, CUBETAS)	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								COLOR CARACTERÍSTICO		OLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
		A	B					SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO	SI	NO	
	ARROZ SU DESPENSA 500 GR			1250 LB	L 14070609	08-SEPT-2026												Se contó con reposición del alimento 5 kg
	ARROZ SU DESPENSA 500 GR	4000 G	7500 G	1250 LB	L 0268085	06/09/2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 5 kg
	ARROZ SU DESPENSA 1500 GR			1000 LB	L 20112209	20-SEPT-2026												
	CONCHITAS 250 GR - SUDESPENSA	500 GR	1000 GR	300 LB	L 09 11 55	20-sep-26		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
		500 GR	1000 GR	124 LB	L 08 16 26	14-JUN-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
	AVENA HOJUELAS SU DESPENSA - 500 gr	500 GR	1000 GR	50 LB	L 82871808	18-jun-26		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
		500 GR	1000 GR	150 LB	L 86700808	05-ago-26		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
		500 GR	1000 GR	150 LB	L 82871808	13-ene-26		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
		500 GR	1000 GR	50 LB	L 90830412	04-dic-25		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
		500 GR	1000 GR	24 LB	L 86350707	07-jul-26		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
	QUINUA HARINA x 500GR - CHIRIMAYA	500 GR	1000 GR	324 LB	L 06	10-OCT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2kg
	HARINA PREGOCIDA DE MAIZ BLANCO AREPA REPA 500 G	500 GR	1500 GR	220 LB	L 201	18-sep-26		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
		500 GR	1500 GR	134 LB	L 203	19-SEPT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
		500 GR	1500 GR	330 LB	L 203	19-SEPT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
		500 GR	1500 GR	124 LB	L 204	19-SEPT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
	PAPA PASTUSA KG	4000 GR	15000 GR	3762 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	PLATANO HARTON VERDE KG	1000 GR	3800 GR	872 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	PAPA CRIOLLA KG	1000 GR	2800 GR	648 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	TOMATE CHONTO KG	600 GR	1200 GR	306,6 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	AHUYAMA KG	600 GR	1200 GR	306,6 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	CEBOLLA CABEZONA KG	600 GR	1200 GR	306,6 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	PEPINO COHOMBRO KG	600 GR	1200 GR	306,6 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	CUBIOS KG	600 GR	1200 GR	306,6 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	ESPINACA KG	600 GR	1200 GR	306,6 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	ZANAHORIA KG	600 GR	1200 GR	306,6 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	AGUACATE KG	800 GR	1600 GR	616,4 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	FRUTA 1 : CIRUELA KG	800 GR	1600 GR	616,4 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	FRUTA 2: MANGO KG	800 GR	1600 GR	616,4 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	FRUTA 3: TOMATE DE ARBOL KG	800 GR	1600 GR	616,4 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	FRUTA 4: MANZANA KG	800 GR	1600 GR	616,4 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	FRUTA 5 : CIRUELA KG	800 GR	1600 GR	616,4 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	MANZANILLA	50 GR	80 GR	27,4 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	AJO	120 GR	120 GR	66,5 LB	NA	NA		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	ATUN LOMITOS EN AGUA 170 GR - DON GANCHO	2	4	1296	L LAW 05 L 2024	05-DIC-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 12 unidades
	FRIJOL SU DESPENSA 500 G	500 GR	1000 GR	324 LB	L 06081510	15-OCT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
	LENTEJA SU DESPENSA 500 G	500 GR	1000 GR	324 LB	L 98782908	29-SEPT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 2 kg
	ARVEJA VERDE SU DESPENSA 500 G	500 GR	1000 GR	350 LB	L 86860458	04-ago-26		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 3 kg
	ARVEJA VERDE SU DESPENSA 500 G	500 GR	1000 GR	134 LB	L 98861209	12-SEPT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 3 kg
	LECHE DE VACA 8% POLVO NUTRALAC 380 GR	8	12	1944 UND	L 11-10282C9	OCT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 1920 g (4 unidades)
	ACEITE BOLSUOYA 1000 ML	500 CC	1500 CC	90 L	L 8131026	15-OCT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 6 Lt
	ACEITE BOLSUOYA 500 ML	500 CC	1500 CC	137 L	L 8031026	03-OCT-2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 6 Lt
	PAMELA 500 GR - ROSSE PREMIUM	500 GR	1000 GR	190 LB	L 0825	MAR-2027,		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 4 kg
	HUEVOS AA HUEVOS CRO	30180 U	6000 U	30180 U	FJ3-FL0	17/nov/2026		X		X		X		X		X		Se contó con reposición del alimento 60

20 Y 23 DE OCTUBRE 2025

VERIFICADO POR: ROSEMAR GONZALEZ GUTIERREZ

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: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
NÚMERO: 8046-2025	**FECHA:**	**24/04/2025**	
OPERADOR: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
FECHA VERIFICACIÓN: 23/10/2025		**HORA VERFICACIÓN: 16:20**	
No. DE ENTREGA: 07	**PROVEEDOR : EPICA**		
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO:	**CAMION**		
PLACA:	**LYK686**	**CAPACIDAD:**	**5000 KG**
LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS":	**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:	C	
TARJETA DE PROPIEDAD	C	
REVISION TECNOMECÁNICA Y DE GASES	C	15/02/2026
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	

	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	
COLOCA LOS ALIMENTOS SOBRE BASES, CANASTILLAS O ESTIBAS	C	
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: ROSSIMAR GONZALEZ	**NOMBRE Y APELLIDOS: JUAN DAVID CASTIBLANCO**	
CARGO: NUTRICIONISTA CABILDO	**EMPRESA: EPICA**	
C.C.:1127955206	**C.C.: 1002393088**	

ALCALDIA 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: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA

MES: OCTUBRE **AÑO: 2025**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
Rossimar González Gutiérrez

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						
	D 01 al 05							D 06 al 12							Del 13 al 19							Del 20 al 26							Del 27 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										
Estufa		1			1				1	1					1	1		1	1			1		1	1										
Lavaplatos		1			1				1	1					1	1		1	1			1		1	1										
Canastillas		1			1				1	1					1	1		1	1			1		1	1										
Licuadora		NA			NA				NA	NA					NA	NA		NA	NA			NA		NA	NA										
Menaje		NA			NA				NA	NA					NA	NA		NA	NA			NA		NA	NA										
Utensilios		NA			NA				NA	NA					NA	NA		NA	NA			NA		NA	NA										
Canastillas		1			1				1	1					1	1		1	1			1		1	1										
AREA DE BODEGA																																			

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						
	D 01 al 05							D 06 al 12							Del 13 al 19							Del 20 al 26							Del 27 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
Pisos		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										
Techos		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										
Ventanas-anjeo		1			1				1	1					1		1	1	1			1	1	1	1										
Abarrotes		NA			NA				NA	NA					NA		NA	NA	NA			NA	1	1	1										
Huevos		NA			NA				NA	NA					NA		NA	NA	NA			NA	1	1	1										
Frutas y verduras		NA			NA				NA	NA					NA		NA	NA	NA			NA	1	NA	1										
Enlatados		NA			NA				NA	NA					NA		NA	NA	NA			NA	1	1	1										
Estibas		NA			NA				NA	NA					NA	NA	NA	NA	NA			NA	1	1	1										
Canastillas		1			1				1	1					NA	NA	NA	NA	NA			NA	1	1	1										
Canecas		1			1				1	1					1		1	1	1			1	1	1	1										
Dispensador de jabón		1			1				1	1					1		1	1	1			1	1	1	1										
Dispensador de toallas de papel		1			1				1	1					1		1	1	1			1	1	1	1										
ÁREA ENTREGA REFRIGERIOS																																			
Pisos área entrega de refrigerios		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										
Pisos		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1											
COMEDOR																																			

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 7

Pisos comedor					1				1	1						1	1	1	1			1		1	1													
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						
	D 01 al 05							D 06 al 12							Del 13 al 19							Del 20 al 26							Del 27 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
Paredes		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
Techos		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
ÁREA DE RECEPCION DE ALIMENTOS																																				
Paredes		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
Techos		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
Pisos		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
Ventanas		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
Puerta		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
ÁREA TEMPORAL ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SOLIDOS																																				
Paredes		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
Techos		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
Pisos		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1												
Canecas		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												

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: 4 de 7

Papeleras		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1							
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						
	D 01 al 05							D 06 al 12							Del 13 al 19							Del 20 al 26							Del 27 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
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente		1			1				1	1						1	1	1	1			1		1	1										
Puntos ecológicos		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										

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESOPRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATOINSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	Código:FOR-PSS-066 Versión:0 Fecha:Memo Int. 38379 – 16/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ROSSIMAR GONZALEZ**

3.FECHA:22/10/2025

	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.A	
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	NA	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NA	
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.A	
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		Área temporal solo para el dia de entrega de canasta
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.	NA	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NA	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NA	
F.4	Alrededor de las colchonetas	NA	
4.G	LAVANDERÍA		

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
FORMATO PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento en el punto de entrega de la canasta complementaria de alimentos, del manejo de residuos sólidos, mediante la implementación de formato de control.

NOMBRE DEL CABILDO: CABILDO MUISCA DE SUBA NÚMERO Y AÑO DE CONTRATO:_____8046-2025
NOMBRES COORDINADOR/A: _____ANGIE PAOLA OCHOA CABIATIVA

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS				
FORMATO MODELO: REGISTRO PARA LA EVACUACIÓN DE RESIDUOS				
Mes: ____ OCTUBRE 2025				
Días	**Clasificación de los desechos**	**Condiciones de higiene de las canecas**	**Hora de evacuación de los residuos**	**Firma Coordinación Verificación**
MARTES 07/10/2025	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
JUEVES 09/10/2025	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
MARTES 14/10/2025	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
JUEVES 16/10/2025	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
MARTES 21/10/2025	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
JUEVES 23/10/2025	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
MARTES 28/10/2025	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
JUEVES 23/10/2025	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González

Nota: La calificación de la verificación es: A = ACEPTABLE N.C. = NO ACEPTABLE .

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

CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA 22/10/2025

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:_____**ROSSIMAR GONZALEZ**

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
MAX FUMIGACIONES 16/01/2025	23/07/2025	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	5%	
MAX FUMIGACIONES 15/07/2025	15/01/2026	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	5%	

CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***Rossimar Gonzalez Gutierrez***			2.FECHA:22/10/2025
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**	**NA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**NA**	**NA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**NA**	**NA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		**NA**
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NA**
3.C	OTRAS AREAS		**NA**
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NA**
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESOPRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATOINSPECCIÓN 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 INDIGENA MUISCA DE SUBA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***Rossimar Gonzalez Gutierrez***			3.FECHA MES 22/10/2025
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.P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**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**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	**AREA TEMPORAL DE RESIDUOS APROVECHABLES**	Esta área solo se utiliza el día de entrega de canasta	
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.P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
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**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N.P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en losbaños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
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.P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	