ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN 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 Mayor Indígena Kichwa
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alvaro Conejo — 3. FECHA: 21-11-2025

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		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	N.P
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	N.P	N.P
B.3	Debajo de las estibas	N.P	N.P
B.4	Dentro de las canastillas	N.P	N.P
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
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.	N.P	N.A
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	N.A
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	N.P	N.A
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	N.A
E.2	Cisterna e inodoro	N.P	N.A
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
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	N.A	N.A
4.G	LAVANDERÍA		
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	N.A	N.A

Powered by CamScanner

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

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)
La bodega No Presenta inconvenientes ni Plagas	Ninguna acción Correctiva	Alvaro Consejo

Powered by CamScanner

(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA) Cabildo Mayor Indígena Kichwa

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:

2.FECHA: 21-11-2025

	3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		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

Powered by CamScanner

6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)
No se presentan inconvenientes en la bodega	No se Presentan acciones correctivas	Alvaro Conejo

Powered by CamScanner

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 Mayor Indígena Kichwa

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alvaro Consejo (nombre de la persona que realiza verificación)

3. FECHA-MES: 21-11-2025

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

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

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 Mayor Indígena Kichwa

MES: Noviembre **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 3 al 9							3. Semana Dos del 10 al 16							3. Semana Tres del 17 al 23							3. Semana Cuatro del 24 al 30							3. Semana Cinco del ___ al ___						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
AREA ALMACENAMIENTO-ENSAMBLE																																			
Pisos																			2				1												
Paredes																			1				1												
Techos																			1				1												
Ventanas-anjeo																			1				1												
Puertas																			2				1												
Mesones																			2				1												
Canecas																			1				1												
Estibas																			1				1												
Sillas																			N.A				N.A												
Canastillas																			1				1												
Extintor																			1				1												
AREA VESTIER																																			
Lavamanos																			2				1												
Lockers																			1				1												

Powered by CamScanner

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 5

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 3 al 9							3. Semana Dos del 10 al 16							3. Semana Tres del 17 al 23							3. Semana Cuatro del 24 al 30							3. Semana Cinco del al						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
BAÑOS																																			
Sanitarios																			2				1												
Lavamanos																			2				1												
Pisos																			2				1												
Paredes																			1				1												
Techos																			1				1												
Puertas																			1				1												
Canecas																			2				1												
DESINFECCION ELEMENTOS DE ASEO																																			
Carro estrujador																			2				1												
Lavadero																			1				1												
Traperos																			2				1												
Recogedores																			2				1												
Escobas																			1				1												
RECOLECCION DE RESIDUOS																																			
Punto Ecológico																			2				1												

Powered by CamScanner

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 Carejo
las Observaciones fueron Corregidas	Ninguna	Alvaro Carejo

Powered by CamScanner

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	21-11-2025
2. UNIDAD OPERATIVA:	Cabildo Mayor Indigena Kichwa
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	Alvaro Conejo
11. OBSERVACIONES GENERALES: Se realiza Control de Plagas, no Se evidencia ningun inconveniente a corregir	

Powered by CamScanner

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 Mayor Indígena 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 Consejo

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	20-11-2023	Tabletas desinfectantes Pyam		1 Tableta x 1 lt de Agua	

Powered by CamScanner

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: 21-11-2025		
Cabildo Indígena: Cabildo Mayor Indígena Kichwa		
Dirección: Cll 7A # 80A-25	Localidad: Engativa	Teléfono: 3015677166
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Distribuidora MyM		
Fecha de visita: 04-11-2024	Acta No.: ASOGN 00815	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

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 A. Longo	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Bonilla
Firma:	Firma:
No. De cédula: 79588815	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

Powered by CamScanner

	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 INDIGENA:			
NÚMERO: 10601-2025	FECHA:	06-NOV-2025	
OPERADOR: Diligencie el nombre del Cabildo.	Cabildo Mayor Indígena Kichwa		
FECHA VERIFICACION: 22-11-2025	HORA VERFICACIÓN:	12:00	
No. DE ENTREGA: 1	PROVEEDOR:	Distribuidora, M y M	
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgon			
PLACA: TKC943	CAPACIDAD:	400 K	
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
HERMETICO	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

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-223 Versión: 9 20190225406 - 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: Harry Rebon
CARGO: Apoyo logistico	EMPRESA: Distribuidora M y H
C.C.: 1013659756	C.C.: 2926628

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: 25-11-2025		
Cabildo Indígena: Cabildo Mayor Indígena Kichwa		
Dirección: TV 73 A # 35A-12 Sur	Localidad: Kennedy	Teléfono: 322 322 2596
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Huevos Sol		
Fecha de visita: 20-11-2025	Acta No.: ASOGC 004263	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.	✓			
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

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: Daniel Bernal	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Bonilla D
Firma:	Firma:
No. De cédula: 88219357	No. De cédula: 51820875
Cargo: Propietario.	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. 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:		**FECHA:**	
OPERADOR: Ubicarde el nombre del Cabildo.	Cabildo Mayor Indigena Kichwa		
FECHA VERIFICACIÓN: 26-Nov-2025		**HORA VERFICACIÓN:** 15:00	
No. DE ENTREGA: 1		**PROVEEDOR:** Huevos Sol	
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgón			
PLACA: WNZ592		**CAPACIDAD:** 7000 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: 02-05-2025	C	
TARJETA DE PROPIEDAD	C	
REVISION TECNOMECANICA 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

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-223 Versión: 0 2019/02/08 - 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 COORDINADORA	FIRMA CONDUCTOR VEHICULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Alvaro. Conejo	NOMBRE Y APELLIDOS: x Daniel Bernal
CARGO: Apoyo logistico	EMPRESA: Huevos Sol
C.C.: 1013659756	C.C.: 88219357

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

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

PROCESO DE PRESTACION 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: 26-11-2025		
Cabildo indígena: Cabildo Mayor Indígena Kichwa		
Dirección: C 11 80 D 4 87B - 46	Localidad: Kennedy	Teléfono: 3214111845
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Bodega de Coto		
Fecha de visita: 04-08-2025	Acta No.: ASOCC023 245	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.	✓			
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

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 puedo 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 Beltran	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Fonseca D
Firma: Ismael Beltran	Firma:
No. De cédula: 38 649	No. De cédula: 51920875
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. 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:	**FECHA:**		
OPERADOR: Diligencie el nombre del Cabildo. Cabildo Mayor Indígena Kichwa			
FECHA VERIFICACIÓN: 26-NOV-2025	**HORA VERFICACIÓN:** 19:00		
No. DE ENTREGA: 9	**PROVEEDOR:** Bodegon Cola		
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgon			
PLACA: LUN 119	**CAPACIDAD:** 2250 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: 04-01-2025	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

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 2019/25406 - 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	Ismael Beltran FIRMA CONDUCTOR VEHICULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Alvaro. Conejo	NOMBRE Y APELLIDOS: Ismael Beltran
CARGO: Apoyo logistico	EMPRESA: Bodegon de Cota
C.C.: 1013659756	C.C.: 386491

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

PROCESO PARA LA GESTIÓN DE ALIMENTOS ESCOLARES PARA LA MODALIDAD ESCOLAR

PROCEDIMIENTO APOYADO EN LOS SITIOS DE APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

FECHA DE RECEPCIÓN:
Versión: 1
Fecha Vigencia:
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Fontibón — SERVICIO SOCIAL: Canasta Complementaria — UNIDAD OPERATIVA: Cabildo Mayor Inga Kichwa

COORDINADOR O RESPONSABLE: Alvaro Conde — OPERADOR: Alvaro Conde

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No. LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTÍGRADOS)	PROVEEDOR	PRODUCTO						EMPAQUE/PRESENTACIÓN/MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		RECHAZO		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	D	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
22-11-2025	12:00	Arroz Blanco	294 Kl	032501 10	01-10-2026	N.A	Su Despensa	X		X		X		X		X		Reposición: 30 lb
22-11-2025	12:00	Leche en Polvo	1819,5 Kl	15112552 03	11-2026	N.A	Nutralac	X		X		X		X		X		Reposición: 36 paq
22-11-2025	12:00	Garbanzo	105, Kl	9730101 11	10-11-2026	N.A	Su Despensa	X		X		X		X		X		Reposición: 15 lb
22-11-2025	12:00	Lentejas	105 Kl	04390111	03-11-2026	N.A	Su Despensa	X		X		X		X		X		Reposición: 17 lb
22-11-2025	12:00	Frijol	105 Kl	02691811	16-11-2026	N.A	Su Despensa	X		X		X		X		X		Reposición: 10 lb
22-11-2025	12:00	Harina Maiz Blanca	105 Kl	D100620	10-2026	N.A	Su Despensa	X		X		X		X		X		Reposición: 10 lb
22-11-2025	12:00	Azucar	105 Kl	01320511	05-11-2026	N.A	Su Despensa	X		X		X		X		X		Reposición: 12 lb
22-11-2025	12:00	Espaguetti	105 Kl	10	21-10-26	N.A	Su Despensa	X		X		X		X		X		Reposición: 2 paq
22-11-2025	12:00	Aceite	12411	41575	07-10-26	N.A	Bonlipe	X		X		X		X		X		Reposición: 4 lt
22-11-2025	12:00	Atún en Agua	820und	LAW07 8 1025	02-07-2027	N.A	Su Despensa	X		X		X		X		X		Reposición: 30 und
22-11-2025	12:00	Avena Hojuelas	105 Kl	0328/11	19-11-26	N.A	Su Despensa	X		X		X		X		X		Reposición 16 paq
22-11-2025	12:00	Maní	124 paq	Nov 3	11-05-26	N.A	Mar Rico	X		X		X		X		X		Reposición: 4 paq
22-11-2025	12:00	Avena	105 Kl	303207 14:38	07-02-26	N.A	Colanta	X		X		X		X		X		Reposición: 10 und
22-11-2025	12:00	Ponque	620und	2011	04-01-26	N.A	Comapan	X		X		X		X		X		Reposición: 10 und.
26-11-2025	12:00	Huevos AA	630und	26-11 001145	26-12-25	N.A	Huevos Sol	X		X		X		X		X		Reposición: 30 und

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alvaro Conde — TIPO DE DOCUMENTO: CC — No. DE DOCUMENTO SUMINISTRADO: 1073639326 — CARGO: Operario

Powered by CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: Engativa SERVICIO SOCIAL: Canasta complementaria UNIDAD OPERATIVA: Cabildo Kitchen

COORDINADOR RESPONSABLE: Alvaro Conejo OPERARIO: Alvaro Conejo

FECHA (dd-mm-aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AAAA)	TEMPERATURA (GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	CONDICIONES: OLOR CARACTERISTICO SI	OLOR CARACTERISTICO NO	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	TIEMPO POR SUPERVISAR MANIPULACION DE ALIMENTOS CUMPLE	TIEMPO POR SUPERVISAR MANIPULACION DE ALIMENTOS NO CUMPLE	SE ACEPTA SI	SE ACEPTA NO	OBSERVACIONES
26-11-2025	19:00	Papa Pastusa	108Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✗		Reposicion: 5Kl
26-11-2025	19:00	Papa Criolla	418Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 3Kl
26-11-2025	19:00	Cebolla larga	125Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 3Kl
26-11-2025	19:00	Cebolla Cabezona	125Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 2Kl
26-11-2025	19:00	Aguacate	105Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 2Kl
26-11-2025	19:00	Zanahoria	125Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 2Kl
26-11-2025	19:00	Cubios	125Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 2Kl
26-11-2025	19:00	Pepino Cohombro	125Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 2Kl
26-11-2025	19:00	Espinaca	125Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 2Kl
26-11-2025	19:00	Lechuga	125Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 3Kl
26-11-2025	19:00	Platano Verde	418Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 4Kl
26-11-2025	19:00	Banano	195Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 4Kl
26-11-2025	19:00	Tomate Arbol	195Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 2Kl
26-11-2025	19:00	Mango	195Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 2Kl
26-11-2025	19:00	Naranja	195Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 2Kl
26-11-2025	19:00	Curuba	195Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 3Kl
26-11-2025	19:00	Mandarina (A)	195Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 5Kl
26-11-2025	19:00	Mandarina (B)	195Kl	N.A	N.A	N.A	Bodegon Cota	✓		✓		✓		✓		Reposicion: 6 und.

RESPONSABLE DEL SUMINISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Alvaro Conejo TIPO DE DOCUMENTO: CC No. DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1013659231 CARGO: Operario

Powered by CamScanner