	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: 14/02/2025		
Cabildo indígena: Muisca de Suba		
Dirección: Carrera 91C #11D -27 Piso 1	Localidad: Kennedy	Teléfono:315 3688030
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Favorable		
Fecha de visita: 13/02/2025	Acta No.: AS06C027016	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			

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
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			

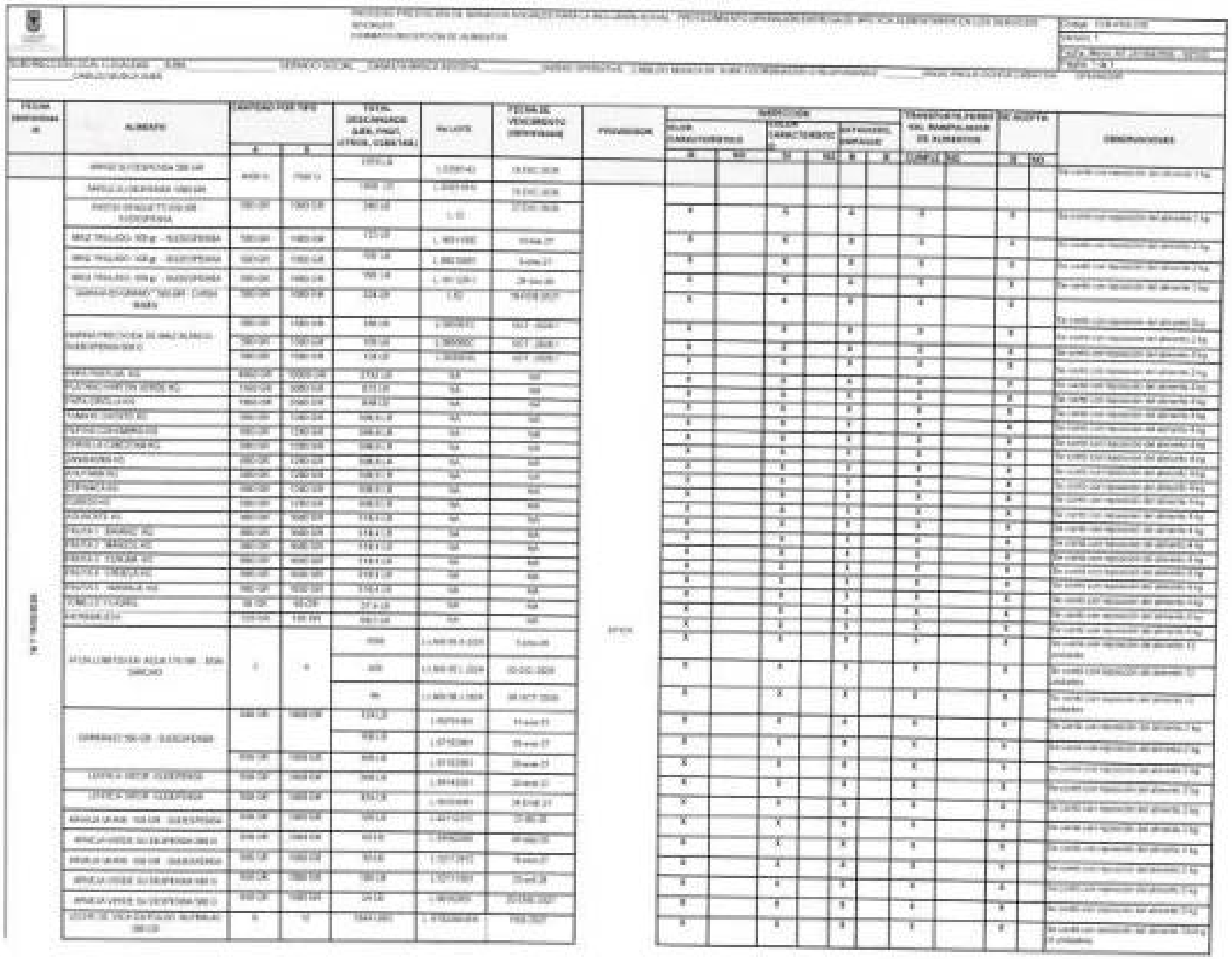
OBSERVACIONES GENERALES

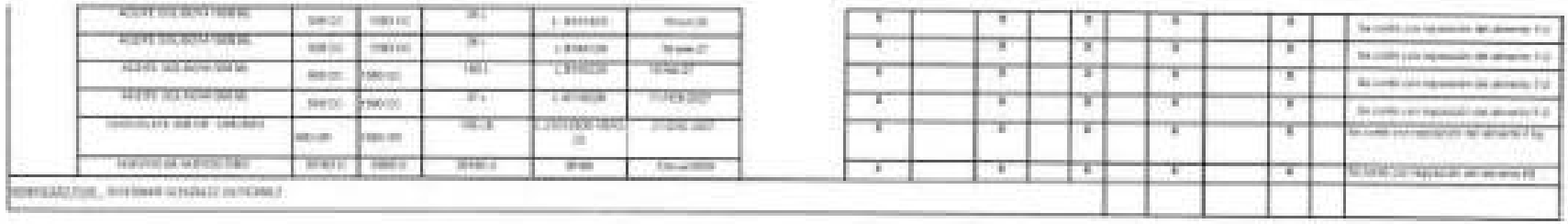
Se realiza Solicitud de renovación de concepto Sanitario el día 31/01/2026

Nombre del representante del proveedor del cabildo: Sandra Jimenez	**Nombre del profesional en nutrición:** Rossimar Gonzalez
Firma:	**Firma:**
No. De cédula: 52319338	**No. De cédula:** 1127955206
Cargo: Directora administrativo	**Cargo:** Nutricionista

Registro fotografico







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: 10206-2025	**FECHA:**	**06/11/2025**	
OPERADOR: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
FECHA VERIFICACIÓN: 16/02/2026		**HORA VERFICACIÓN:**	
No. DE ENTREGA: 04	**PROVEEDOR : EPICA**		
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO:	**CAMION**		
PLACA: TZ5084		**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: 06/10/2025	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	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.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: BOSSIMAR GONZALEZ	**NOMBRE Y APELLIDOS: CARLOS ANDRES GARZON**
CARGO: NUTRICIONISTA CABILDO	**EMPRESA: EPICA**
C.C.:1127955206	**C.C.: 80730785**

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 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA

MES: FEBRERO **AÑO: 2026**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
Rossimar González Gutiérrez

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar según la unidad operativa	1. Semana Uno							2. Semana Dos							3. Semana Tres							4. Semana Cuatro							5. Semana Cinco						
	del __02 al __08							De 09 al __15							Del 16 al __22							del 23 al _ 28							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
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																
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																
Frutas y verduras		NA	NA		NA				NA	NA	NA				NA	NA	NA	NA	NA																
Área de bodega																																			

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 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar según la unidad operativa	1. Semana Uno del __02 al __08							2. Semana Dos De 09 al __15							3. Semana Tres Del 16 al __22							4. Semana Cuatro del 23 al _ 28							5. 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
Abarrotes		NA			NA			NA	NA	NA		NA			1	1	1	1	1															
Huevos		NA			NA			NA	NA	NA		NA			1	1	1	1	1															
Frutas y verduras		NA			NA			NA	NA	NA		NA			NA	NA	NA	1	1															
Empaques de lácteos		NA			NA			NA	NA	NA		NA			1	1	1	1	1															
Enlatados		NA			NA			NA	NA	NA		NA			1	1	1	1	1															
Canastillas		1			1			NA	NA	NA		NA			1	1	1	1	1															
Dispensador de jabón		1			1			NA	NA	NA		NA			1	1	1	1	1															
Dispensador de toallas		1			1			NA	NA	NA		NA			1	1	1	1	1															
Área entrega refrigerios		1			1			NA	NA	NA		NA			1	1	1	1	1															
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	1															
Orinales		1	1		1			1	1	1	1				1	1	1	1	1															
Lavamanos		1	1		1			1	1	1	1				1	1	1	1	1															
Espejo		1	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 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar según la unidad operativa	1. Semana Uno del __02 al __08							2. Semana Dos De 09 al __15							3. Semana Tres Del 16 al __22							4. Semana Cuatro del 23 al _28							5. 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
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																
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																
Pisos					1				1	1	1				1	1	1	1	1																
Paredes					1				1	1	1				1	1	1	1	1																
Techos					1				1	1	1				1	1	1	1	1																
Puerta					1				1	1	1				1	1	1	1	1																
[illegible]															1	1	1	1	1																
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	1				1				1	1	1				1	1	1	1	1																
Puntos ecológicos	1				1				1	1	1				1	1	1	1	1																
Elementos de aseo	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 – 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:18/02/2026
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 DIDACTICO/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		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NA	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora		
4.H	Nota: incluir todas las áreas de la unidad operativa.		

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:**_____10206-2025

NOMBRES COORDINADOR/A: _____ANGIE PAOLA OCHOA CABIATIVA

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

FORMATO MODELO: REGISTRO PARA LA EVACUACIÓN DE RESIDUOS

Mes: ____ FEBRERO 2026

Días	Clasificación de los desechos	Condiciones de higiene de las canecas	Hora de evacuación de los residuos	Firma Coordinación Verificación
MARTES 03/02/2026	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
JUEVES 05/02/2026	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
MARTES 10/02/2026	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
JUEVES 12/02/2026	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
MARTES 17/02/2026	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
JUEVES 19/02/2026	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González
MARTES 24/02/2026	Aprovechable – No aprovechable	A	1:00 pm	Rossimar González

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-084 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 19/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

Cabildo Indígena Muisca de Suba

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 Gutiérrez**

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
14/01/2026 Fumy Ecologi SAS	14/07/2026	Hipoclorito de sodio	Hipoclorito de sodio	5%	

CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Rossimar Gonzalez Gutierrez			2 FECHA:18/02/2026
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
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	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: 18/02/2026
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 sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**

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	

NIT:901.972.034-9

Certificado de servicios NO:0001

FECHA DE EXPEDICION: 14 ENERO 2026
CLIENTE: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA
NIT: 830.115.844-5
DIRECCION:CR 86 147 23 BARRIO LA TOMA
TELEFONO:3138423078
FECHA DE VENCIMIENTO: 14 JUNIO 2026

TIPO DE SERVICIO REALIZADO: desinfección y lavado de tanque de almacenamiento de agua potable en sus instalaciones.

FECHA DEL SERVICIO	PLAGA A TRATAR	PRODUCTO APLICADO	METODO
14 ENERO 2026	MICROORGANISMOS (ALGAS, MUSGO Y OXIDO)	HIPOCLORITO DE SODIO AL 0.5 %	MANUAL

TANQUES DE AGUA POTABLE: Los tanques agua potable requieren de un buen lavado y mantenimiento adecuado para resguardar la vida útil de este y para mantener la calidad del agua que ingrese para el consumo humano.

Su lavado y mantenimiento debe realizarse aproximadamente cada 6 meses decir 2 veces al año esto nos ayuda aprevenir el riesgo en la salud de los usuarios.

CERTIFICADO DE SANIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA Y SELLO DE FUMY ECOLOGI S.A.S

FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

Rótulo NFPA



Rótulos UN





Fecha Revisión: 21/03/2006

SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del Producto:	HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%
Sinónimos:	Solución de hipoclorito de sodio, Clorox, Blanqueador, Agua de Jabel.
Fórmula:	NaOCl
Número interno:	
Número UN:	1791
Clase UN:	8. 6.1
Compañía que desarrolló la Hoja de Seguridad:	Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el tema. La alimentación de la información fue realizada por el Consejo Colombiano de Seguridad, Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (571) 2886358. Fax: (571) 2884367. Bogotá, D.C. - Colombia.
Teléfonos de Emergencia:	

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

COMPONENTES

Componente	CAS	TWA	STEL	%
Agua	7732-18-5	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	5

Uso: Desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS:

Perjudicial si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y al tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal del ojo.

EFECTOS ADVERSOS POTENCIALES PARA LA SALUD:

Inhalación:	Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración del vapor produce quemaduras, edema pulmonar y de laringe, tos, disnea.
Ingestión:	Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.
Piel:	Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.
Ojos:	El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente a concentraciones mayores.
Efectos crónicos:	Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas.

SECCIÓN 4: PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación:	Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener la víctima abrigada y en reposo.

OLMO PROTECCIÓN AMBIENTAL

Dando cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2190 de 1991

CERTIFICA QUE:

JOSE EDILBERTO CUBIDES SUAREZ

79,833,902 de Bogotá D.C.
Número de Identificación

Participó en la capacitación **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE** con una intensidad horaria de ocho (8) horas y bajo lista de chequeo.
Temas: Riesgos asociados a la labor, Caracteristicas de los tanques, Desinfectantes y dosificación, normatividad y otros relacionados
Se expide a los **29** dias del mes de **septiembre** de **2025** en Bogotá D.C.

OLGA LUCIA MENDEZ OJEDA
Tutora

Avalado: Subred Sur Occidente E.S.E Unidad de Servicios Patio VI Bosa Proyecto de Vigilancia Intensificada Plaguicidas: Limpieza y Desinfección de Tanques Bogotá D.C.

NIT.901.972.034-9

CERTIFICADO DE SERVICIOS No: 0008

FECHA DE EXPEDICION: 14 ENERO 2026
CLIENTE: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA
NIT/CC: 830.115.844-5
DIRECCION: CR 86 147 23 BARRIO LA TOMA
TELEFONO: 3138423078
FECHA DE VENCIMIENTO: 14 JUNIO 2026

TIPO DE SERVICIO REALIZADO: CONTROL DE INSECTOS RASTREROS EN AREAS OCUPADAS POR SUS INSTALACIONES.

FECHA DEL SERVICIO	PLAGA A TRATAR	PRODUCTO APLICADO	METODO
14 ENERO2026	INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES	INSECTICIDA LIZARD	APLICACIÓN MANUAL

PLAGAS: Las plagas son un gran problema para la salud publica sumamente muy complejo por eso no se garantiza el exterminio si no se lleva un control permanente para poder bajar el índice de infestación en los establecimientos.

INSECTOS: La fumigación de vectores se debe realizarse aproximadamente cada 3 meses para poder prevenir el índice de infestación de plagas, y poder evitar el riesgo de daños en la salud pública de los usuarios.

ROEDORES: El control de roedores se debe realizar frecuentemente en sus instalaciones para poder mitigar y mantener controlado el problema cuando haya evidencia y presencia de plagas y evitar daños en nuestras las instalaciones.

Por eso nuestro control se hace de acuerdo al decreto 1843 de 1991 del ministerio se salud (uso y manejo de plaguicidas en salud pública).

ACTA DE SANIDAD DE SECRETARIA DE SALUD No. SQ07C005823

FIRMA Y SELLO DE FUMY ECOLOGI S.A.S

FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE

Carrera 47b 72-47Bogotá Cel:3228800706 https://fumyecologi.com/

CORREO: fumyecologi@gmail.com

PROCPLAG S.A.S

Ficha de Datos de Seguridad para Materiales
Safety Data Sheet (SDS)

Version: 04	12 Junio 2019
CAS N°	52918 – 63 - 5

LIZARD ® 2,5 EC
Insecticida de choque, Uso Universal

Esta Ficha de datos de seguridad contiene información básica para la manipulación, almacenamiento y transporte del producto pero NO reemplaza la etiqueta que exhibe el envase del producto.

SECCION 1 PRODUCTO E IDENTIFICACION DE LA COMPAÑIA

Datos del producto

Nombre del producto	LIZARD ® 2,5 EC
Clase:	Insecticida
Ingrediente Activo:	Deltametrina (Decametrina)
Grupo:	**Piretroide** o Ciano Tipo II
Formulación:	Concentrado Emulsionable (EC)
CAS N°:	52918 – 63 - 5
Código OMS:	OMS - 1998
Especificación OMS:	WHO / 333 / EC
Fórmula empírica:	$C_{22}H_{19}Br_2NO_3$
Nombre Químico:	(S) –alfa-cyano-3-phenoxybenzyl (1R, 3R) - 3 - (2,2 dibromovinyl)-2,2- dimethylcyclopropane carboxylate.
Masa Molecular:	505.24
Concepto Toxicológico N°:	MP-14455-2012
Categoría Toxicológica:	III

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA

Fabricante:
C.I. Entquim Ltda
Cra 116 B N° 80 – 51 Int. 9 Of. 102
Tel. (57 1) 2274222
entquim@telecom.com.co
Bogotá, Colombia

Distribuidor:
Procplag SAS.
Carrera 96 A No.157-70 piso 2
Tel. 6837122
Bogotá. Colombia

Teléfonos de Emergencia: Cisproquim: (057) 1 2 88 60 12, Colombia
Linea gratuita Nacional 018000 916012, Servicio 24 Horas

SECCION 2 IDENTIFICACION DE PELIGROS

Clasificación de la sustancia o de la mezcla de acuerdo al Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y etiquetado de productos químicos - SGA

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JOSE EDILBERTO CUBIDES SUAREZ

Con Cédula de Ciudadanía No. 79833902

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN SALUD PUBLICA

con una duración de 60 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Cota, a los veintitres (23) días del mes de septiembre de dos mil veinticinco (2025)

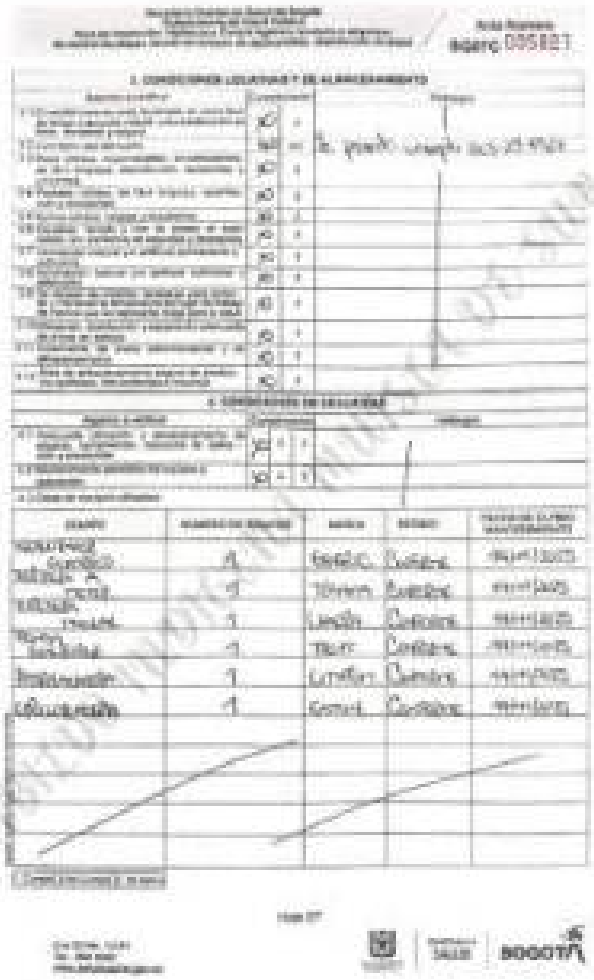
Firmado Digitalmente por

NELSON OCTAVIO GÓMEZ BOTERO
Subdirector
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA
REGIONAL CUNDINAMARCA

107784755 - 23/09/2025
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el vínculo electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9512093337373CC79833902C.

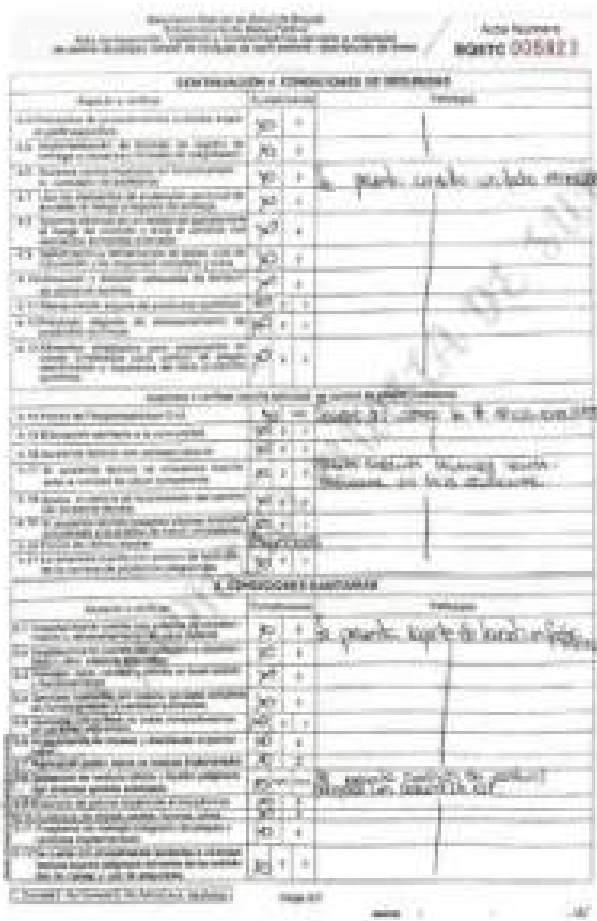




Powered by CamScanner

Pony Ecological S.A.S.
NIT. 901072044-6

Powered by CamScanner





Acta Numero
SGSTC 005823

7. PRACTICAS DE PREVENCION Y ATENCION DE EMERGENCIAS

Preguntas y verificar	Cumplimiento		Evidencias
	SI	NO	
7.1	SI		
7.2	SI		
7.3	NO		
7.4	SI		
7.5	SI		
7.6	SI		
7.7	SI		
7.8	SI		

8. RIESGOS QUIMICOS, PROCESOS Y ACTIVIDADES

8.1 IDENTIFICAR SUSTANCIAS UTILIZADAS Y/O ALMACENADAS

Nombre Comercial	Nombre Químico	Forma Física S / L / G	Cantidad Mensual Promedio	Cantidad Máxima	Cantidad Almacenada

9. RESIDUOS GENERADOS

Residuo Generado	Clase de Residuo	Estado Físico S / L / G	Cantidad Mensual Generada

Hoja 6/7

Powered by Cardscanner

Acta Numero
SGSTC 005823

9. OBSERVACIONES

Hoja 6/7

Powered by Cardscanner

Acta Numero
SGSTC 005823

Hoja 7/7

Hurry Ecologi S.A.S.E.
NIT 900[illegible]