ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION 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 - Hoja: 1 de 1

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:					
NUMERO:	10602-2025	FECHA:	6/11/2025		
OPERADOR: Cabildo Indigena Muisca de Bosa					
FECHA VERIFICACIÓN: 18/02/2026		HORA VERFICACIÓN: 16:00			
No. DE ENTREGA: 4		PROVEEDOR :	EPICA S A S		
DATOS VEHICULO:					
TIPO DE VEHÍCULO:	CAMIÓN				
PLACA:	TZS 084	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: DD, MM, AAAA.	C	ACTA AS11C 030070 DEL 06/10/2025 SUBRED SUROCCIDENTE
TARJETA DE PROPIEDAD	C	Propietario: Jorge Orlando Zaraza Patiño y otros Conductor: carlos Andres Garzón Hortua
REVISION TECNOMECANICA Y DE GASES	C	5/06/2025
LICENCIA DE CONDUCCIÓN	C	Vigencia 30/09/2027
PRESENTA FORMATO DE LIMPIEZA	C	NINGUNA
LIMPIEZA Y HERMETICIDAD	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
HERMETICO	C	NINGUNA
PISO LIMPIO	C	NINGUNA
PAREDES LIMPIAS	C	NINGUNA
TECHO LIMPIO	C	NINGUNA
NO SE ENCUETRAN SUSTANCIAS QUE PRESENTEN RIESGOS DE CONTAMINACIÓN.	C	NINGUNA
ELEMENTOS	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
TIENE ESTIBAS	C	NINGUNA
LOS ALIMENTOS SE TRANSPORTAN DENTRO DE CANASTILLAS	C	NINGUNA
LAS CANASTILLAS ESTAN LIMPIAS	C	NINGUNA
COLOCA LOS ALIMENTOS SOBRE BASES, CANASTILLAS O ESTIBAS	C	NINGUNA
PERSONAL	**CALIFICACIÓN**	**OBSERVACIONES**
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN LISTA DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.	C	10 SEPTIEMBRE 2025 CAPACITACIÓN
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS CON VIGENCIA INFERIOR A UN AÑO.	C	10 SEPTIEMBRE 2025 CERTIFICACIÓN MÉDICA
CUENTAN CON DOTACIÓN COMPLETA	C	Gorro, tapabocas, guantes, overol
EL PERSONAL APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	C	NINGUNA

OBSERVACIONES GENERALES

Andrea M Acosta Quintana	Andres Garzón
FIRMA RESPONSABLE O COORDINADORA	FIRMA CONDUCTOR VEHICULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Andrea Milena Acosta Quintana	NOMBRE Y APELLIDOS: Carlos Andres Garzón Hortua
CARGO: Nutricionista	EMPRESA: Independiente
C.C.: 1019018342 Bta	C.C.: 80730755

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 DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-228 Versión: 0 Radicado No.: 20190264061-13/05/2019 Hoja 1 de 1

Fecha de visita: 17/02/2026			
Cabildo indígena: MUISCA DE BOSA			
Dirección:	KR 81 C 11 D 27	Localidad: KENNEDY	Teléfono: 3153686030
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: FAVORABLE 90,4%			
Fecha de visita:	13-feb-25	Acta No.: AS06C 027016	Autoridad Sanitaria: SUBRED SUROCCIDENTE E.S.E

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

OBSERVACIONES GENERALES

El proveedor realiza la solicitud de visita a la Subred Integrada de Servicios de Salud Suroccidente el día 02-02-2026 para el concepto higienico sanitario, con respuesta y Radicado 550-2026-422-004340-2

Nombre del representante del proveedor del cabildo: Nelson León Gomez	Nombre del profesional en nutrición: Andrea Acosta Quintero
Firma:	Firma: Andrea Acosta Quintero
No. De cédula: 79358.943	No. De cédula: 1019018372
Cargo: Representante Legal	Cargo: Nutricionista

Powered by CamScanner