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. 38376 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: Ciudad Manuel Antonio Kennedy			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alma Lucía			3. FECHA: 28 - Marzo - 2018
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. A	N. A
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería.	N. A	N. A
B.3	Debajo de las estibas.	N. A	N. A
B.4	Dentro de las canastillas.	N. A	N. A
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N. A	N. A
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	N. A	N. A
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N. A	N. A
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes.	N. A	N. A
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N. A	N. A
E.2	Sistema e inodoro.	N. A	N. A
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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

6.	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa		

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)
La bodega se encuentra libre evidencia de Plagas	Ninguna Acción correctiva.	Alberto Cano

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. 38079 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: Colegio Mayor Integrado Rafael Uribe Uribe			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: (nombre de la persona que realiza verificación) Alvaro Cano			3. FECHA-MES: 20-03-2018
	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	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. A	N. A
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO/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 LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD	Código: FOR-PSS-071 Versión: 0 Fecha: Memo int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA) Colonias Mayor Indígena Kichwa

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alvaro Conejo

2.FECHA: 20 Marzo 2018

3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	ÁREA DE COCINA		
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 inconsistencias en la bodega	No se establecen acciones correctivas	Alvaro Garcia

	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: Colegio Mayor Indígena Kichwa

MES: Marzo **AÑO:** 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Alvaro Cerejo

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1ª Semana Uno del 2 al 8							2ª Semana Dos del 9 al 15							3ª Semana Tres del 16 al 22							4ª Semana Cuatro del 23 al 29							5ª Semana Cinco del 30 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
ÁREA ALMACENAMIENTO ENSAMBLE																																		
Pisos																			2				1											
Paredes																			1				1											
Techos																			1				1											
Ventanas-anjeo																			1				1											
Puertas																			1				1											
Mesones																			1				1											
Canecas																			1				1											
Estibas																			2				1											
Sillas																			N/A				N/A											
Canastillas																			1				1											
Extintor																			1				1											
AREA VESTIER																																		
Lavamanos																			1				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 33937 – 15/06/2018
Página: 2 de 5

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	2 Semana Uno							3 Semana Dos							3 Semana Tres							3 Semana Cuatro							3 Semana Cinco						
	del 1 al 6							del 7 al 15							del 16 al 22							del 23 al 29							del 30 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
BAÑOS																																				
Sanitarios																			2				1													
Lavamanos																			2				1													
Pisos																			2				1													
Paredes																			1				1													
Techos																			1				1													
Puertas																			1				1													
Canecas																			2				1													
DESINFECCIÓN ELEMENTOS DE ASEO																																				
Carro estrujador																			2				1													
Lavadero																			1				1													
Traperos																			2				1													
Recogedores																			2				1													
Escobas																			1				1													
RECOLECCIÓN 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 acumulaciones en las bases y fisos del area de Almacenamiento	Lavar Bases y Fisos en general	Alexis Cerezo
Las Observaciones fueron Corregidas	Ninguna	Alexis Cerezo

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)

Ciudad Hogar 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 Cuaya

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
Hidrosanitas TKC 542	03-04-2026	Tabletas Desinfectantes Cloro		1 Tableta x 1 lt de Agua	

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-009 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38378 - 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	28 Marzo 2024
2. UNIDAD OPERATIVA:	Ciudad Mayor Integración Kennedy
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 realizo control de plagas, no se evidencia ninguna inconformidad a corregir	

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

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:				
NÚMERO: 10601	**FECHA:**	06 - 11 - 2025		
OPERADOR: Delegado el nombre del Cabildo: Cabildo Mayor Indígena Kichwa				
FECHA VERIFICACIÓN: 21-03-2026		**HORA VERIFICACIÓN:** 13:00		
No. DE ENTREGA: 5	**PROVEEDOR:** Distribuidor M y M			
DATOS VEHÍCULO:				
TIPO DE VEHICULO: Furgon				
PLACA: TXC 143		**CAPACIDAD:** 4000 KG		
LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS":	**SI**	✓	**NO:**	

Calificación de la verificación es: C = CONFORME - NC: 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
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: VERIFICACIÓN VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PRS-003 Versión: 6 Vigente desde: 31/05/2018 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 VEHÍCULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Rivera Consejo	NOMBRE Y APELLIDOS: Henry Pabon
CARGO: Apoyo logistico	EMPRESA: Distribuidora M y M
C.C: 1012457954	NIT: 2726629

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

	PROCESO DE PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SASS/VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de visita: 20 Marzo 2026		
Cabildo indígena: Cabildo Mayor Indígena Kichwa		
Dirección: CR 93 A # 80 A - 25	Localidad: Engativa	Teléfono: 3108479166
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Favorable Mg M		
Fecha de visita: 21 - 01 - 2026	Acta No.: PS 063 00 2434	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 sin acabados tipo 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 plásticas 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 se acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	✓			

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

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 catering:	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Sanmiguel D
Firma:	Firma:
No. De cédula: 1.121.827.413	No. De cédula: 51.905.875
Cargo: Coordinador	Cargo: Nutricionista

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

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 SAS5 VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:			
NÚMERO: 10601 - 2025	FECHA:	06 - 11 - 2025	
OPERADOR: Cabildo Mayor Indígena Kankuamo			
FECHA VERIFICACIÓN: 25 Marzo 2026	HORA VERIFICACIÓN: 14:00		
No. DE ENTREGA: 5	PROVEEDOR: Mercado Sol		
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgón			
PLACA: WJN 259	CAPACIDAD: 3100 KG		
LLEVA LEYENDA "TRANSPORTE DE ALIMENTOS":	SI: ✓	NO:	
Calificación de la verificación en: 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	
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 DAGARTAN CABILDOS HOGARES	Código: FOR-PSS-333 Versión: 0 VIGENCIA: 31/08/2018 Página 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 MEDICO 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	Luis Alfredo Caicedo FIRMA CONDUCTOR VEHICULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Mayra Lonjo	NOMBRE Y APELLIDOS: Luis Alfredo Caicedo
CARGO: Apoyo Logistico	EMPRESA: 7 770 385 927
C.C.: 1013659356	C.C.: Conductor

Powered by CamScanner

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: 14 marzo 2024

Cabildo indígena: Cabildo Mayor Indígena Kichwa

Dirección: Tv 73A # 55 A-11 Sur	Localidad: Kennedy	Teléfono: 322 317 35 96
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Hurvas Sal		
Fecha de visita: 20-11-2023	Acta No.: ASOC 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 se acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	✓			

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

	CUMPLE	NO CUMPLE	N/A
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 Alfredo Caicedo	Nombre del profesional en nutrición: Dalyris Jaramillo
Firma: Luis Alfredo Caicedo	Firma:
No. De cédula: 7'770.385.929	No. De cédula: 6.196.815
Cargo: Conductor	Cargo: Nutricionista

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 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: 23 marzo 2026

Cabildo Indígena: Cabildo Mayor Indígena Kichwa

Dirección: Cll 80B # 82B - 41 | Localidad: Kennedy | Teléfono: 3214112845

Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Bodegas de Cotas

Fecha de visita: 04-08-2025 | Acta No.: #SDC027 245 | Autoridad Sanitaria: Sub red 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 ambientes 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 optimas condiciones de limpieza y desinfección.	✓			
5. Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución 0100/2008 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.		✓		Se evidencia novedad de apoyo de la cebolla en el mercado Tipo 0,3 se corriga el Peso
10. Los alimentos corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	✓			
11. El empaque primario y secundario de los alimentos se acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	✓			

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

12. El personal manipulador asiste con el plan de capacitación continua y esta 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

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

Nombre del representante del proveedor del cadete: Franklin Navarro	Nombre del profesional en nutrición: Dahiana Bonilla
Firma:	Firma:
No. De cédula: 77083945	No. De cédula: 51964475
Cargo: Conductor - logística	Cargo: Nutricionista

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 SASL-VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA:			
NÚMERO: 10601	FECHA:	06-11-2025	
OPERADOR: Alianza al servicio del Cabildo Cabildo Indígena Muisca de Bogotá			
FECHA VERIFICACIÓN: 25-03-2026	HORA VERIFICACIÓN: 13:00 Hrs		
No. DE ENTREGA:	PROVEEDOR: Bodegas de Cabo.		
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgon			
PLACA: LUB 119	CAPACIDAD:		
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: 09-04-2025	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 ENTREGA OPORTUNA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS ESPACIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIONES HIGIÉNICAS DE VEHÍCULOS TRANSPORTE ALIMENTOS

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	

FIRMA RESPONSABLE O COORDINADORA

NOMBRE Y APELLIDOS: Mario Camejo

CARGO: Apoyo Logistico

C.C.: 1015457856

FIRMA CONDUCTOR Y/O AUXILIAR

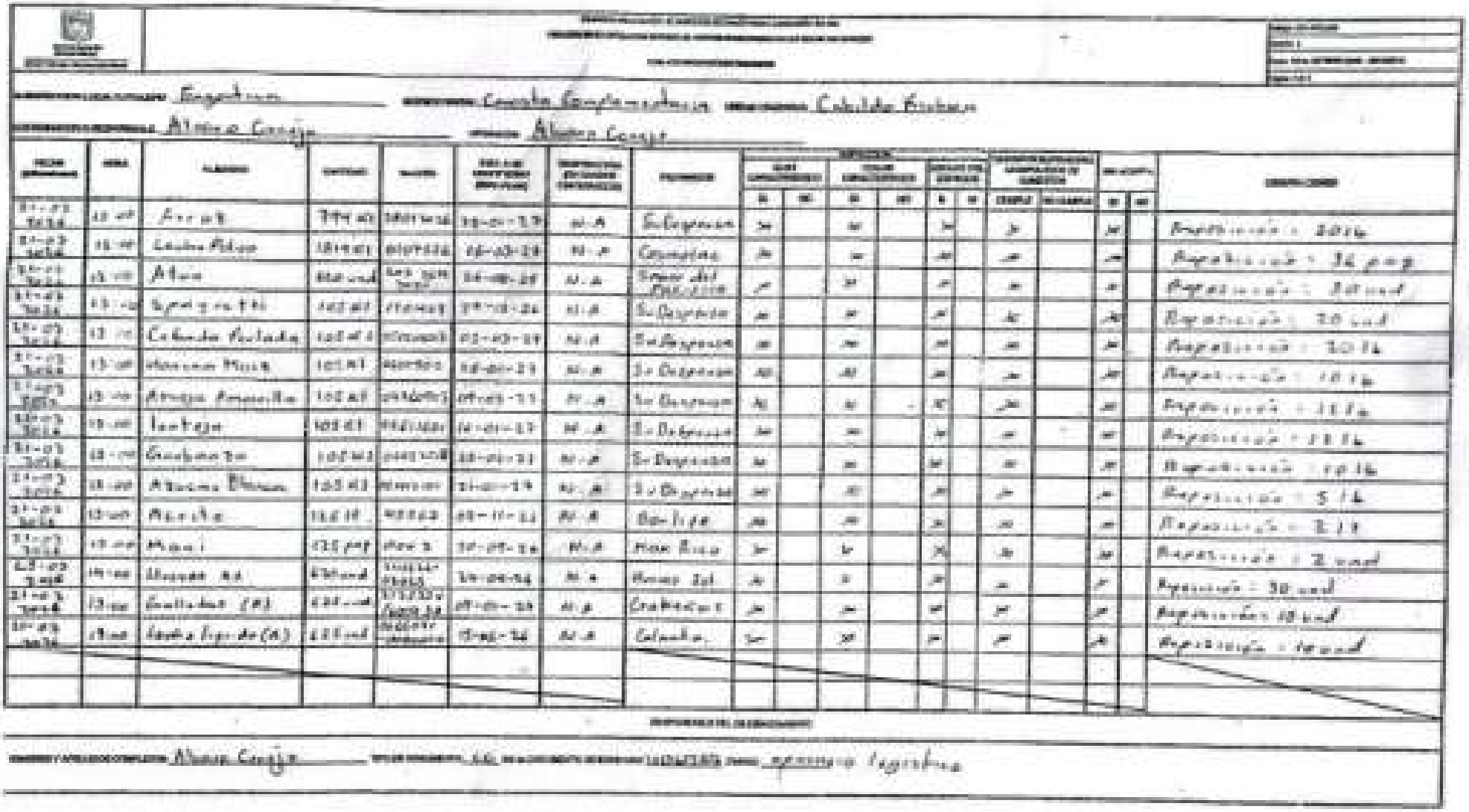
NOMBRE Y APELLIDOS: Franklin [illegible]

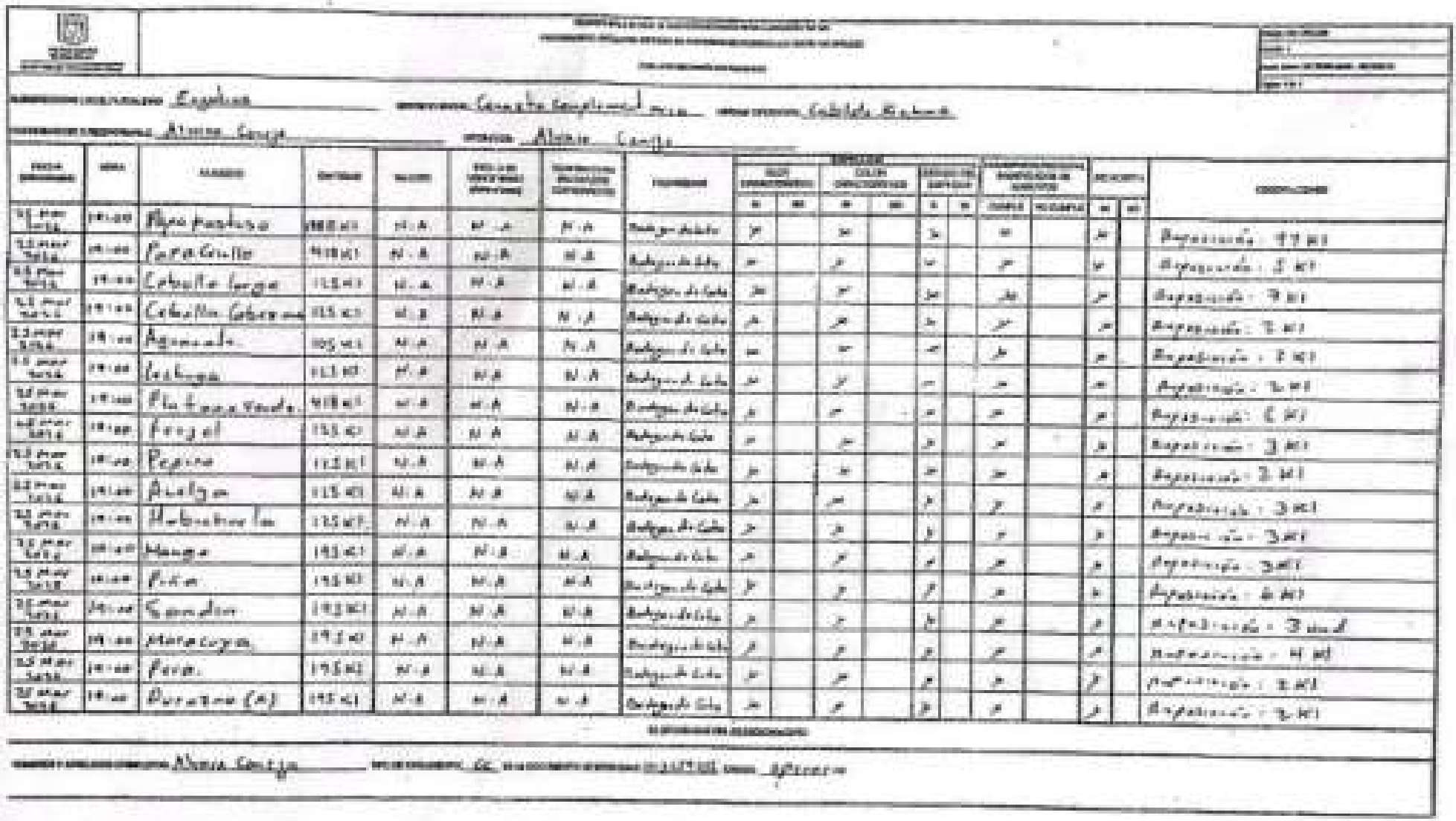
EMPRESA: Bodega de alto

C.C.: 3203[illegible]

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner





REGISTRO FOTOGRAFICO ENSAMBLE MARZO 25 DE 2026

FRUVER






238





ABARROTES











HUEVOS



