ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 20 Marzo 2026		
Cabildo Indígena: Cabildo Mayor Indigena Kichwa		
Dirección: Cll 77 A # 80 A - 25	Localidad: Engativa	Teléfono: 3205673166
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Distribuidora My M		
Fecha de visita: 21 - 01 - 2026	Acta No.: AS 06N 002434	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	CUMPLE PARCIAL	NO CUMPLE	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:	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Ramirez
Firma:	Firma:
No. De cédula: 74528815	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

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: 24 marzo 2026

Cabildo Indígena: Cabildo Mayor Indígena Kichwa

Dirección: Tv 73A # 35 A-12 Sur | Localidad: Kennedy | Teléfono: 322322 25 96

Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Hurvos Sol

Fecha de visita: 20-11-2025 | Acta No.: ASOGC 004263 | 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 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 manufacture.	✓			
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: Patricia Fonseca
Firma: Luis Alfredo Caicedo	Firma:
No. De cédula: 7'170.585.927	No. De cédula: 51820875
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 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 Marzo 2026

Cabildo Indígena: Cabildo Mayor Indígena Kichwa

Dirección: Cll 80B # 82B - 46 | Localidad: Kennedy | Teléfono: 3214111845

Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Bodega de Cata

Fecha de visita: 04-08-2025 | Acta No.: ASOGC027 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 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.		✓		Se presenta Novedad en peso de la cebolla en el mercado Tipo B, se corrige el peso
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	CUMPLE PARCIAL	NO CUMPLE	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: Franklin Navarro	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Bonilla
Firma:	Firma:
No. De cédula: 77039943	No. De cédula: 51870875
Cargo: Conductor - logístico	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

REGISTRO FOTOGRAFICO ENSAMBLE MARZO 25 DE 2026

FRUVER






238
236
25 mar 2026 11:13:33 a. m.
8B-40 Calle 8d
Kennedy
Bogotá, D.C.




2645

ABARROTES


24 mar 2026 12:29:54 p. m.
80A-10 Calle 77a
Engativá
Bogotá


24 mar 2026 12:29:49 p. m.
80A-10 Calle 77a
Engativá
Bogotá

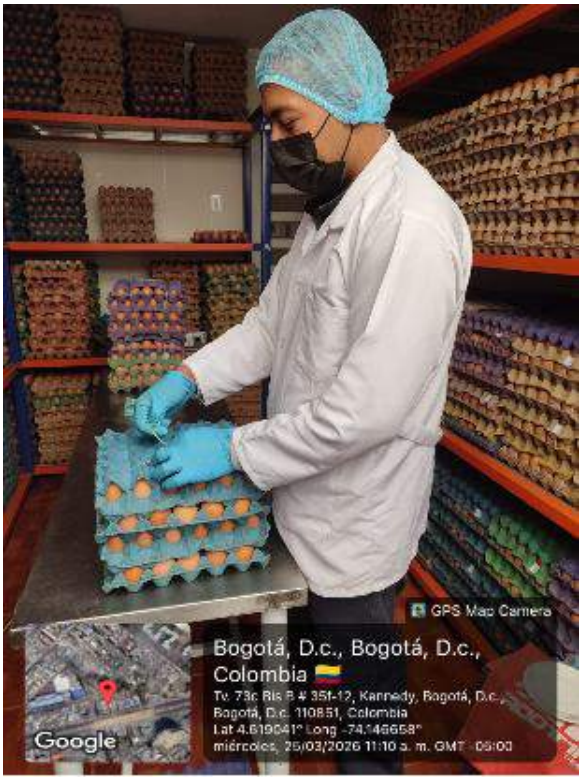

24 mar 2026 12:29:46 p. m.
80A-10 Calle 77a
Engativá
Bogotá


24 mar 2026 12:28:55 p. m.
80A-10 Calle 77a
Engativá
Bogotá


24 mar 2026 1:22:39 p. m.
80 A28 Calle 77a
Engativá
Bogotá

HUEVOS


GPS Map Camera
Bogotá, D.c., Bogotá, D.c., Colombia
Tv. 73c Bis B # 35f-11, Kennedy, Bogotá, D.c., Bogotá, D.c. 110851, Colombia
Lat 4.619051° Long -74.146658°
miércoles, 25/03/2026 11:10 a. m. GMT -05:00
Google


GPS Map Camera
Bogotá, D.c., Bogotá, D.c., Colombia
Tv. 73c Bis B # 35f-12, Kennedy, Bogotá, D.c., Bogotá, D.c. 110851, Colombia
Lat 4.619041° Long -74.146658°
miércoles, 25/03/2026 11:10 a. m. GMT -05:00
Google