4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del __2__ al __8__							3. Semana Dos del _9___ al __15__							3. Semana Tres del __16__ al __22__							3. Semana Cuatro del _23___ al _28___							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**
Utensilios															**1**	**1**	**1**	**1**																		
Frutas y verduras															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Abarrotes															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Huevos															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Bolsas de leche															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Empaques de lácteos															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Bolsa de pulpas de frutas															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Enlatados															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Empaques de embutidos															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Estanterías															**1**	**1**	**1**	**1**																		
Incluir otros de ser necesario															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Incluir otros de ser necesario															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Incluir otros de ser necesario															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
COMEDOR																																				
Pisos comedor															**1**	**1**	**1**	**1**																		
Paredes															**1**	**1**	**NA**	**NA**																		
Techos															**1**	**1**	**NA**	**NA**																		

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del __2__ al __8__							3. Semana Dos del _9___ al __15__							3. Semana Tres del __16__ al __22__							3. Semana Cuatro del _23___ al _28___							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**
Ventanas-anjeo															1	1	1	1																		
Incluir otros de ser necesario															NA	NA	NA	NA																		
BAÑOS																																			
Sanitario															1	1	1	1																		
Orinales															1	1	1	1																		
Lavamanos															1	1	1	1																		
Espejo															1	1	1	1																		
Pisos															1	1	1	1																		
Paredes															1	1	1	1																		
Techos															1	1	NA	NA																		
Ventanas															NA	NA	NA	NA																		
Puertas															1	1	1	1																		
Papeleras															1	1	1	1																		
Área lava-colas															NA	NA	NA	NA																		
Incluir otros de ser necesario															NA	NA	NA	NA																		
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas															NA	NA	NA	NA																		

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del __2__ al __8__							3. Semana Dos del _9___ al __15__							3. Semana Tres del __16__ al __22__							3. Semana Cuatro del _23___ al _28___							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**
Pisos															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Paredes															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Techos															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Puerta															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Incluir otros de ser necesario															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
OTROS ELEMENTOS																																				
Colchonetas															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Juguetes															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Ambiente															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Puntos ecológicos															**1**	**1**	**1**	**1**																		
Elementos de aseo															**1**	**1**	**1**	**1**																		
Incluir otros de ser necesario															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		
Incluir otros de ser necesario															**NA**	**NA**	**NA**	**NA**																		

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)

VERIFICADO POR: ANDREA ACOSTA QUINTANA – NUTRICIONISTA DIETISTA

CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ANDREA ACOSTA QUINTANA *(nombre de la persona que realiza verificación)*			2.FECHA: MARZO 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)**	**2**	**Se debe arreglar burlete bajo puerta de bodega que da a la calle, ya que se evidencia haz de luz**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGUNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGUNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGUNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGUNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGUNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGUNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGUNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGUNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGUNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGUNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGUNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGUNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGUNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

VERIFICADO POR: ANDREA ACOSTA QUINTANA

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS**	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. UNIDAD OPERATIVA: CABILDO INDÍGENA MUISCA DE BOSA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**: ANDREA ACOSTA QUINTANA** **(nombre de la persona que realiza verificación)**			3. FECHA: MARZO 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.	**NP**	NA
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	NA
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	NA
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	NA
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	NA
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	NA
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	NA
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	NA
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	NA
A.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	NA
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	NA
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	NA
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	NA
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	NA
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NA	NA
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	NA
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	NA
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	NA
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	NA
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	NA
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NA	NA
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NA	NA
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NA	NA
F.4	Alrededor de las colchonetas	NA	NA

4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NA	NA
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	NA	NA
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		
		NA	NA

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

Verificado por: Andrea Acosta Quintana

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES	**Código:** FOR-PSS-067
		Versión: 0
	FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES	**Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017
		Página: 1 de 2

1.	UNIDAD OPERATIVA: CABILDO INDÍGENA MUISCA DE BOSA		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ANDREA ACOSTA QUINTANA **(nombre de la persona que realiza verificación)**		3. FECHA-MES: MARZO 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.	**NA**	**NINGUNA**
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	**NINGUNA**
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.	**Estiba rota**	**Dar de baja**
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	**NINGUNA**
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.	**NA**	**NINGUNA**
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NA**	**NINGUNA**
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.	NP	**NINGUNA**
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	**NINGUNA**
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.	NP	**NINGUNA**
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	**NINGUNA**
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.	NA	**NINGUNA**
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NA	**NINGUNA**

VERIFICADO POR: Andrea Acosta Quintana

	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 1

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA

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: Andrea Acosta Quintana – Nutricionista Dietista _____

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
Fumiclean	30/04/2026	PYAM	Dicloro-s-triazine 2-4-6 triona	1.67gr	Andrea Acosta

Valido hasta 30 de abril 2026

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**31/10/2025**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**Cabildo Indígena Muisca de Bosa**
3. ÁREA	**Bodega – punto distribución de canasta**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**ATONIT**
5. RODENTICIDA APLICADO	**KLERAT**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**LAMBDACIHALOTRINA/BROMHODIALONA 2,5% EC**
7. DOSIFICACIÓN	**2,5%**
8. PLAGA A ERRADICAR	**INSECTICIDA PIRETROIDE**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMICLEAN**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**FABIAN ANDRES TUNJO**
11. OBSERVACIONES GENERALES: Valido hasta el 30 de abril 2026	

VERIFICADO POR: ANDREA ACOSTA QUINTANA – NUTRICIONISTA

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/ Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __BOSA_____ SERVICIO SOCIAL: ___CANASTA BASICA INDIGENA_____ UNIDAD OPERATIVA: _CABILDO MUISCA DE BOSA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ANDREA ACOSTA QUINTANA _____ OPERADOR: ___GRUPO EPICA SAS _____

FECHA DE INGRESO	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
MAR 16 2026	11:00 a. m.	ARROZ 1000 GR -SUDESPENSA	1960 LB	L:00051612 / I:09250611	16-DIC-2026 / 06-nov-2026	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		Para el caso de los productos de abarrote se cuenta con 5 unidades de cada uno según presentación descrita, en caso de requerir reposiciones.
		PASTAS SPAGUETTI 250 GR - SUDESPENSA	245 LB	L:12 / L:12 06:40 /L;12 01:23 / L:12 05:47	27-DIC-2026 / 27-DIC-2026 / 27-DIC-2026 / 27-DIC-2026	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		AVENA EN HOJUELAS- 500 gr - SUDESPENSA	245 LB	L:06700203	02-MAR-2027.	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		QUINUA EN GRANO * 500 GR - CHISH MAMIK	245 LB	L08 - L:10 / L:02 / L:03	10-SEPT-2026 / 25-NOV-2026 / 18-FEB-2027 / 18-MAR-2027	12	N.A.	CHISH MAMIK	X		X		X		X		X		
		MAIZ BLANCO TRILLADO x 500GR - SUDESPENSA	245 LB	L:01020503	02-MAR-2027.	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		HUEVO AA	18390 UND	L:160326	15-ABR-2026.	12	N.A.	INVERSIONES AVICOLA DE COLOMBIA	X		X		X		X		X		
		CONSERVA DE PESCADO ST *425 GR - DON SANCHO	490 UND	L:STO 18 A 2026 / L:STO 17 A 2026 / L:STO 14 A 2026	18-ENE-2030 / 17-ENE-2030 / 14-ENE-2030	12	N.A.	PUERTOMAR ZOMAC SAS	X		X		X		X		X		
		GARBANZO 500 g - SUDESPENSA	245 LB	L:06440903	09-MAR-2027.	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		LENTEJA 500 g - SUDESPENSA	245 LB	L:00890203	02-MAR-2027.	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		FRIJOL RADICAL - 500 GR - SUDESPENSA	245 LB	L:13012502	25-FEB-2027.	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		LECHE DE VACA EN POLVO 380 GR - NUTRALAC	1470 PAQ.	L:100326S2O11	MAR-2027.	12	N.A.	INDUNILO SAS	X		X		X		X		X		
		ACEITE DE SOYA - 1000cc - SOLISOYA	214,5 LT	L:J040326 L:B110326	04-MAR-2027, 11-MAR-2027.	12 12	N.A.	SOLIACEITES	X		X		X		 X		 X		
		PANELA 500 GR - ROSSE	245 LB	L:1225 / L:1025	JUN-2027 / ABR-2027	12	N.A.	CARLOS JULIO TIRADO	X		X		X		X		X		

VERIFICADO POR: ANDREA ACOSTA QUINTANA

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/ Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __BOSA_____ SERVICIO SOCIAL: ___CANASTA BASICA INDIGENA_____ UNIDAD OPERATIVA: _CABILDO MUISCA DE BOSA

COORDINADOR O RESPONSABLE: _ANDREA ACOSTA QUINTANA _____ OPERADOR: ___GRUPO EPICA SAS _____

FECHA DE INGRESO	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
18/03/2026	16:00	PAPA PASTUSA KG	2450 LB				N.A.		X		X		X		X		X		Para la reposicion se cuenta con: 4 kilos para los productos frutas, vegetales, hortalizas, raices y tuberculos/ platanos.
		PLATANO HARTON VERDE KG	490 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA KG	490 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO O MILANO KG	294 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA KG	294 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		CEBOLLA LARGA KG	294 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO KG	294 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		CUBIOS KG	294 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		ACELGA KG	294 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA KG	294 LB			12	N.A.		X		X		X		X		X		
		REPOLLO BLANCO KG	294 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		AHUYAMA KG	294 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		AGUACATE KG	245 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 1 CURUBA	392 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 2 PERA	392 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 3 PIÑA	392 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 4 NARANJA	392 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 5 BANANO	392 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		MANZANILLA * 500 GR	18,2 LB			12	N.A.		X		X		X		X		X		
		CILANTRO * 500 GR	45,5 LB			12	N.A.		X		X		X		X		X		

VERIFICADO POR: ANDREA ACOSTA QUINTANA

	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 Fecha: Memo INT 20190264406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

Fecha de visita: 17/03/2026			
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:	**14/mar/26**	**Acta No.: ASOSC 004343**	**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

Nombre del representante del proveedor del cabildo: Nelson León Gomez	**Nombre del profesional en nutrición: Andrea Acosta Quintana**
Firma: Nelson León G.	**Firma:** Andrea
No. De cédula: 79758948	**No. De cédula: 1019078372**
Cargo: Representante legal	**Cargo: Nutricionista Dietista**

REGISTRO FOTOGRÁFICO EPICA MARZO 2026

FECHAS: MARZO 14 – ABARROTES MARZO 17 – FRUVER













	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-033 Versión: 0 07/10/2024 Fecha: 11/05/2018 Página: 1 de 1

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDÍGENA					
NUMERO:	10682-2025	FECHA:	8/11/2025		
OPERADOR: Cabildo indígena Muisca de Bosa					
FECHA VERIFICACIÓN: 18/03/2026			HORA VERIFICACIÓN: 16:00		
No. DE ENTREGA: 5		PROVEEDOR:	EPICA S.A.S		
DATOS VEHICULO:					
TIPO DE VEHICULO:	CAMIÓN				
PLACA:	TZS 084	CAPACIDAD:	6500 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 08/10/2025 SUBRED SUROCCIDENTE
TARJETA DE PROPIEDAD	C	Propietario: Jorge Orlando Zarasa Patiño y otros Conductor: carlos Andres Garzón Hortua
REVISION TECNICOMECANICA Y DE GASES	C	8/05/2025
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 DOTACION COMPLETA	C	Gorro, tapabocas, guantes, overol
EL PERSONAL APLICA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	C	NINGUNA

OBSERVACIONES GENERALES

Ninguna

Andrea Acosta Quintero	Andres Garzón
FIRMA RESPONSABLE O COORDINADORA	FIRMA CONDUCTOR VEHICULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Andrea Milena Acosta Quintero	NOMBRE Y APELLIDOS: Andres Garzón
CARGO: Nutricionista Dietista	EMPRESA: Independiente
C.C.: 1014018332 Bta	C.C.: 80 37 038

Powered by CamScanner