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

MES: Junio **AÑO: 2026**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
Karen Andrea Centeno Pérez

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del __1_ al __7_							del 8___ al __14							del _15__ al 21_							del 22__ al _30_							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**	**1**	**1**	**1**									
Paredes		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Techos		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Ventanas-anjeo		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Puertas		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Mesones		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Canecas		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Neveras		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Estufa		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Lavaplatos		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
AREA DE BODEGA																																			
Abarrotes		NA	NA	NA					NA	NA	NA					**NA**	**NA**	**NA**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del __1_ al __7_							del 8___ al __14							del _15__ al 21_							del 22__ al _30_							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**
Huevos		NA	NA	NA					NA	NA	NA					**NA**	**NA**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Empaques de lácteos		NA	NA	NA					NA	NA	NA							**NA**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Enlatados		NA	NA	NA					NA	NA	NA					**NA**	**NA**	**NA**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Canastillas		1	1	1					**1**	**1**	**1**					**1**	**1**	**1**				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Dispensadores de Jabon		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Dispensadores de toallas		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Área de entrega de refrigerios		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
COMEDOR																																			
Pisos comedores		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Paredes		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Techos		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**									
Ventanas-anjeo		1		1					**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**	**1**									
Orinales		1		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**	**1**									

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del __1_ al __7_							del 8___ al __14							del _15__ al 21_							del 22__ al _30_							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**
Espejo		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Pisos		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Paredes		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Techos		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Ventanas		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Puertas		1		1					**1**		**1**		**1**			**1**		**1**		**1**		**1**	**1**	**1**	**1**		**1**									
Papeleras		1		1					**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**			**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**		**1**									
Pisos		1	1	1	1				**1**	**1**	**1**	**1**	**1**			**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**									

1. UNIDAD OPERATIVA: CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **KAREN ANDREA CENTENO PEREZ**			3. FECHA:19/06/2026
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**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NA**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
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.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NA**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/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**	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CABILDO INDIGENA 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: _**KAREN ANDREA CENTENO PEREZ**_

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
FUMY ECOLOGI 14/01/2026	30/06/2026	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	5%	

CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***KAREN ANDREA CENTENO PEREZ***			2.FECHA:19/06/2026
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		
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		
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			

1. UNIDAD OPERATIVA: CABILDO MUISCA INDIGENA DE SUBA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ND. KAREN ANDREA CENTENO PEREZ***			3. FECHA: 19/06/2026
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	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.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 los baños 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**	