CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ANDREA ACOSTA QUINTANA *(nombre de la persona que realiza verificación)*			2.FECHA: JUNIO 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**	**NINGUNA**
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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**08/05/2026**
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 07 noviembre 2026	

VERIFICADO POR: ANDREA ACOSTA QUINTANA – NUTRICIONISTA

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. 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: JUNIO 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.	**NP**	**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.	**NP**	**NINGUNA**
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

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	08/11/2026	PYAM	Dicloro-s-triazine 2-4-6 triona	1.67gr	Andrea Acosta

Valido hasta 07 noviembre de 2026

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**08/05/2026**
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 07 noviembre 2026	

VERIFICADO POR: ANDREA ACOSTA QUINTANA – NUTRICIONISTA

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 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA

MES: JUNIO **AÑO: 2026**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: ANDREA ACOSTA QUINTANA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del __1__ al __7__							3. Semana Dos del _8___ al __14__							3. Semana Tres del __15__ al __21__							3. Semana Cuatro del _22___ al _28___							3. Semana Cinco del __29__ al 30____						
	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																		
Paredes															1	1	1	1																		
Techos															1	1	NA	NA																		
Ventanas-anjeo															1	1	1	1																		
Puertas															1	1	1	1																		
Mesones															1	1	1	1																		
Canecas															1	1	1	1																		
Neveras															1	1	1	1																		
Estufa															1	1	1	1																		
Lavaplatos															NA	NA	NA	NA																		
Trampa de grasas															NA	NA	NA	NA																		
Congelador															NA	NA	NA	NA																		
Canastillas															1	1	1	1																		
Licuadora															NA	NA	NA	NA																		
Menaje															1	1	1	1																		

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del __1__ al __7__							3. Semana Dos del _8___ al __14__							3. Semana Tres del __15__ al __21__							3. Semana Cuatro del _22___ al _28___							3. Semana Cinco del __29__ al 30____						
	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 __1__ al __7__							3. Semana Dos del _8___ al __14__							3. Semana Tres del __15__ al __21__							3. Semana Cuatro del _22___ al _28___							3. Semana Cinco del __29__ al 30____						
	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 __1__ al __7__							3. Semana Dos del _8___ al __14__							3. Semana Tres del __15__ al __21__							3. Semana Cuatro del _22___ al _28___							3. Semana Cinco del __29__ al 30____						
	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

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 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 Milena 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	
JUNIO 15 2026	11:00 a. m.	ARROZ 1000 GR - SUDESPENSA	1944 LB	L:00071105 / L:20262301	11-MAY-2027 / 23-ABR-2027	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		Para la reposicion se cuenta con 4 unidades de cada uno según presentación descrita.
		PASTAS SPAGUETTI 250 GR - SUDESPENSA	243 LB	L:05 21:44 / L:05	19-MAY-2027 / 19-MAY-2027	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		AVENA EN HOJUELAS- 500 gr - SUDESPENSA	243 LB	L:10692605	26-MAY-2027.	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		PROTEINA VEGETAL DE SOYA * 330 GR	243 UND	L:2613323	07-MAR-2027.	12	N.A.	CHISH MAMIK	X		X		X		X		X		
		HARINA BLANCA AREPAS x 500GR - SUDESPENSA	243 LB	L:060093C / L:060090B	MAR-2027 / MAR-2027	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		HUEVO AA	18570 UND	l:150626	14JUL-2026.	12	N.A.	INVERSIONES AVICOLA DE COLOMBIA	X		X		X		X		X		
		CONSERVA DE PESCADO ST *425 GR - DON SANCHO	486 UND	L:STO 14 D 2026 / L:STO 13 D 2026 / L:STO 27 D 2026	14-ABR-2030 / 13-ABR-2030 / 27-ABR-2030	15	N.A.	PUERTOMAR ZOMAC SAS	X		X		X		X		X		
		GARBANZO 500 g - SUDESPENSA	243 LB	L:68650306	08-JUN-2027.	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		LENTEJA 500 g - SUDESPENSA	243 LB	L:05372105 / L:05242905	21-MAY-2027/ 29-MAY-2027	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		FRIJOL RADICAL - 500 GR - SUDESPENSA	243 LB	L:03271064	16-ABR-2027.	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		
		LECHE DE VACA EN POLVO 380 GR - NUTRALAC	1458 PAQ.	L:290526S3O9	MAY-2027.	12	N.A.	INDUNILO SAS	X		X		X		X		X		
		ACEITE DE SOYA -1000cc - SOLISOYA	215,5 LT	L:B060626 L:B100626	06-JUN-2027. 10-JUN-2027.	12	N.A.	SOLIACEITES	X		X		X		X		X		
		AZUCAR 500 GR - SUDESPENSA	243 LB	L:12600106	01-JUN-2027.	12	N.A.	SU DESPENSA BARRAGAN	X		X		X		X		X		

VERIFICADO POR: Andrea Milena Acosta Quintana

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 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 Milena 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	INSPECCIÓN						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	
junio 17 de 2026	15:00	PAPA PASTUSA KG	2430 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	486 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		PAPA CRIOLLA KG	486 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		TOMATE CHONTO O MILANO KG	291,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		CEBOLLA CABEZONA KG	291,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		CEBOLLA LARGA KG	291,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		PEPINO COHOMBRO KG	291,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		CUBIOS KG	291,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		REMOLACHA KG	291,6 LB			12	N.A.		X		X		X		X		X		
		AHUYAMA KG	291,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		ZANAHORIA KG	291,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		ZUCCHINI VERDE KG	291,6 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		AGUACATE KG	243 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 1 BANANO	388,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 2 NARANJA	388,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 3 CIRUELA	388,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 4 PERA	388,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		FRUTA 5 PIÑA	388,8 LB				N.A.		X		X		X		X		X		
		LIMONARIA * 500 GR	19 LB			12	N.A.		X		X		X		X		X		
		AJO * 500 GR	47 LB			12	N.A.		X		X		X		X		X		

VERIFICADO POR: Andrea Milena Acosta Quintana

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 Fecha: Memo INT 20190026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

Fecha de visita: 16/06/2026			
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 91%			
Fecha de visita:	**11-mar-26**	**Acta No.: AS06C 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	**Nombre del profesional en nutrición:** Andrea Acosta Quintana
Firma:	**Firma:**
No. De cédula: 79'758.948	**No. De cédula: 1019078372**
Cargo: Coordinador Administrativo	**Cargo: Nutricionista Dietista**

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 VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: FOR-PSS-233 Versión: 0 2019026406 - 31/05/2019 Hoja 1 de 1

INFORMACIÓN DEL CONTRATO- CABILDO INDIGENA:			
NÚMERO: 10602-2025		FECHA: 6/11/2025	
OPERADOR: CABILDO INDIGENA MUISCA DE BOSA			
FECHA VERIFICACIÓN: 17/06/2026		HORA VERFICACIÓN: 15:00	
No. DE ENTREGA: 8		PROVEEDOR : GRUPO EPICA S.A.S	
DATOS VEHICULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: CAMION		CAPACIDAD:	5000
PLACA: TZS 084			
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	C	ACTA AS11C 030070 DEL 06/10/2025 SUBRED SUROCCIDENTE
TARJETA DE PROPIEDAD	C	PROPIETARIO Y CONDUCTOR: JORGE ORLANDO ZARAZA PATIÑO Y OTROS
REVISION TECNOMECÁNICA Y DE GASES	C	5/6/2025
LICENCIA DE CONDUCCIÓN	C	VIGENCIA 30/09/2027
PRESENTA FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL VEHÍCULO IMPLEMENTADO ANTES DEL CARGUE	C	NINGUNA

LIMPIEZA Y HERMETICIDAD	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
HERMÉTICO	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	03 JUNIO 2027 CAPACITACION
EL CONDUCTOR Y SUS AUXILIARES PRESENTAN CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS CON VIGENCIA INFERIOR A UN AÑO	C	03 JUNIO 2026 CERTIFICACION MEDICA
CUENTAN CON DOTACIÓN COMPLETA	C	Gorro, tapabocas, guantes, overol
EL PERSONAL APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	C	ninguno

OBSERVACIONES GENERALES

Andrea Acosta Quintana	ORLANDO Z. P.
FIRMA RESPONSABLE O COORDINADOR/A	FIRMA CONDUCTOR VEHÍCULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Andrea M Acosta Quintana	NOMBRE Y APELLIDOS: JORGE ORLANDO ZARAZA P
CARGO: Nutricionista Dietista	EMPRESA:
C.C.: 1019078372 Bta.	a

REGISTRO FOTOGRÁFICO EPICA JUNIO 2026

FECHAS: JUNIO 12 – ABARROTES JUNIO 16 – FRUVER










REDMI Note 15
2026.06.16 13:21


REDMI Note 15
2026.06.16 13:20