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. 36378 - 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: Ciudadela Maryor Indígena Kubeo			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alcano Canga (nombre de la persona que realiza verificación)			3. FECHA-MES: 30-09-2026
	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 . A	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 . P	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 . A	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 . A	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/P	N/A
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/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-P[illegible] Versión: 0 Fecha: Viene de: [illegible] - 16/07/2017 Página 1 de 2

(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Colectivo mayor Madrigal Kennedy			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alvaro Cano			2.FECHA: 30-08-2024
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)	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		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

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: 2 de 3

6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)
No se registran inconformidades en la bodega	No se presentan acciones correctivas	Andrea García

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-069 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 - 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	20-08-2026
2. UNIDAD OPERATIVA:	Cabildo Mayor Indígena Kubeo
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 Cargo
11. OBSERVACIONES GENERALES: Se realizo control de plagas, no se evidencia ningun inconveniente a corregir	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS8	Código: FOR-PSS-058 Versión: 1 Fecha: Memo Int.33907 – 15/05/2018 Página: 1 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Ciudad Mayor Lugar Kubra

MES: Agosto AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Alvaro Conja

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 3 al 9							3. Semana Dos del 10 al 16							3. Semana Tres del 17 al 23							3. Semana Cuatro del 24 al 30							3. Semana Cinco del 31 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
AREA ALMACENAMIENTO-ENSAMBLE																																		
Pisos																		1				1												
Paredes																		1				1												
Techos																		1				1												
Ventanas-anjeo																		1				1												
Puertas																		1				1												
Mesones																		1				1												
Canecas																		1				1												
Estibas																		1				1												
Sillas																		1				1												
Canastillas																		1				1												
Exterior																		1				1												
AREA VESTIER																																		
Lavamanos																		1				1												
Lockers																		1				1												

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PGS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2016 Página: 2 de 5

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 3 al 9							3. Semana Dos del 10 al 16							3. Semana Tres del 17 al 23							3. Semana Cuatro del 24 al 30							3. Semana Cinco del 31 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
BAÑOS																																			
Sanitarios																		1				1													
Lavamanos																		1				1													
Pisos																		1				1													
Paredes																		1				1													
Techos																		1				1													
Puertas																		1				1													
Canecas																		1				1													
DESINFECCIÓN ELEMENTOS DE ASEO																																			
Carro estrujador																		N/A				N/A													
Lavadero																		1				1													
Traperos																		1				1													
Recogedores																		1				1													
Escobas																		1				1													
RECOLECCION DE RESIDUOS																																			
Punto Ecológico																		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: Fecha: Página: 4 de 5

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)
Se evidencian algunas anomalias en los baños y Pisos del area de almacenamiento	Lavar baños y Pisos en general, limpiar canecas y Punto ecologico	Alvaro Cerezo
Se corregen las anomalias anteriores	Ninguna	Alvaro Cerezo

Powered by CamScanner

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)
Cabildo Mayor Indígena Kubeo

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 Conejo

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
Tanque azul Tec 345	28-12-2016	Tabletas desinfectantes Pram		1 tableta x 1lt de agua	

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 SAZ2-VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de visita: 24-08-2026		
Cabildo Indígena: Cabildo Mayor Indígena Muisca		
Dirección: Cll 80A # 82B-46	Localidad: Kennedy	Teléfono: 3214118243
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Bodegon de caja		
Fecha de visita: 12-08-2026	Acta No.: ASOGC 0004696	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 disponе 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 PARCIALMENTE	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: Frankil Navarro	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Ramirez
Firma: Frankil Navarro	Firma:
No. De cédula: 77039943	No. De cédula: 51850875
Cargo: conductor	Cargo: Nutricionista

Observación

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

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: 24-06-2026			
Cabildo Indígena: Cabildo mayor indígena Kichwa			
Dirección: Cll 79F # 88A-25	Localidad: Engativa		Teléfono: 3107493166
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Distribuidora M y M			
Fecha de visita: 21-01-2026	Acta No.: A5063 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

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 Conejo	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Porras R.
Firma:	Firma:
No. De cédula: 3-0328-811	No. De cédula: 6-180-875
Cargo: Coordinador	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

	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: 8455-2026	FECHA:	10-08-2026	
OPERADOR: Diligencie el nombre del Cabildo. Cabildo mayor indígena Kichwa			
FECHA VERIFICACIÓN: 26-08-2026		HORA VERIFICACIÓN: 16:00 hs	
No. DE ENTREGA: 1	PROVEEDOR: Nuevo Sol		
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgon			
PLACA: WNZ592		CAPACIDAD: 3000 K	
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: 02-06-2026	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CARGUEROS NOÉSENAS	Codigo: FOR-PSS-222 Version: 0 Vigente desde: 31/05/2018 Pag: 1 de 1

ITEMS DE VERIFICACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	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	

FIRMA RESPONSABLE O COORDINADORA	Luis Alfredo Caicedo FIRMA CONDUCTOR VEHICULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Rivera Consuelo	NOMBRE Y APELLIDOS: Luis Alfredo Caicedo
CARGO: Apoyo Logistico	EMPRESA: Mercar Sas
C.C. 1013679881	C.C. 7'720.583.927

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: 23-09-2026		
Cabildo Indígena: Cabildo mayor indígena Kankuamo		
Dirección: Tv 33 A #35 A-12 Sur	Localidad: Kennedy	Teléfono: 3202737590
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Nuevos SA		
Fecha de visita: 20-11-2025	Acta No.: A3 046 004163	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 es 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 demás 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: Luis Alfredo Carcelo	Nombre del profesional en nutrición: Patricia Bermudez
Firma: Luis Alfredo Carcelo	Firma:
No. De cédula: 1720585932	No. De cédula: 1719078375
Cargo: Representante	Cargo: Nutricionista

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

Powered by CamScanner

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. 38379 - 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: Colsubsidio Mayor Indacom Kubano		
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Alvaro Conejo		3. FECHA: 30-08-2016
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 - P	N - P
B.2 Debajo y en los entrepaños de la estantería.	N - P	N - P
B.3 Debajo de las estibas.	N - P	N - P
B.4 Dentro de las canastillas.	N - P	N - P
4.C CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1 Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N - P	N - P
C.2 Dentro y alrededor de la caneca.	N - P	N - P
4.D SALONES Y OFICINAS		
D.1 Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N - P	N - P
D.2 Dentro y fuera de los gabinetes.	N - P	N - P
4.E BAÑOS		
E.1 Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N - P	N - P
E.2 Cisterna e inodoro.	N - P	N - P
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 - P	N - P
G.2 Debajo y alrededor de la lavadora.	N - P	N - A

Powered by CamScanner

6.14	Nota: Incluir dentro de esta fila el nombre operativo		

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)
La bodega no presenta avistamientos ni Plagas	Ninguna acción correctiva	Alvaro Conde

Powered by CamScanner

Supervisor local/Cliente: Eugelvin — Ubicación: Cerrado Implementos — Unidad Operativa: Cabildo Mochom

Coordinador de Responsable: Alvaro Largo — Operador: Alvaro Largo

Fecha de Información	Hora	Alimento	Cantidad	Malezas	Peso o Longitud Muestreado (Gramos/cm)	Temperatura del Estanque (Centígrados)	Propósito	Muestreo: Olor característico (M / NO)		Muestreo: Color característico (M / NO)		Muestreo: Consistencia del Suministro (M / NO)		Muestreo: Cumplimiento de Alimentación (Cumple / No cumple)		Recibo (M / NO)		Observaciones
24-05 2024	17:00	Papa común	1088 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 11 KG
24-05 2024	17:00	Papa criolla	418 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 4 KG
24-05 2024	17:00	Plátano Verde	418 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 4 KG
24-05 2024	17:00	Cebolla larga	132 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 1 KG
24-05 2024	17:00	Cebolla Cabezona	125 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 3 KG
24-05 2024	17:00	Pepino cohombro	125 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 3 KG
24-05 2024	17:00	Espinaca	132 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 3 KG
24-05 2024	17:00	Remolacha	125 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 3 KG
24-05 2024	17:00	Zanahoria	105 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 2 KG
24-05 2024	17:00	Zanahoria	125 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 3 KG
24-05 2024	17:00	Naranja	195 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 4 KG
24-05 2024	17:00	Mango	195 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 5 KG
24-05 2024	17:00	Remolacha	195 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 5 KG
24-05 2024	17:00	Banano	195 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 5 KG
24-05 2024	17:00	Lechuga	125 KG	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 3 KG
25-05 2024	17:00	Cerveza (L)	125 pcs	N.A	N.A	N.A	Engorde Cerdo	X		X		X		X		X		Reposición: 9 KG

Responsable de las observaciones

Nombre y apellido completo: Alvaro Largo — Tipo de documento: CC — No. de documento de identidad: 1013591321 — Firma: Alvaro

[illegible]

[illegible]: Fogón[illegible] [illegible]: Comedor Comunitario [illegible]: Cabildo [illegible]

[illegible]: Alonso Cerejo [illegible]: Alonso Cerejo

26-08-2024	13:00	Arroz	76.4 Kl	2912	30-03-27	N.A	Diana	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 30 lb
26-08-2024	13:00	Leche en Polvo	83 und	1128 2412 211	08-27	N.A	[illegible]	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 40 und
26-08-2024	13:00	Atún	1819 und	[illegible]	08-02-30	N.A	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 30 und
26-08-2024	13:00	Avena	101 Kl	[illegible]	22-08-24	N.A	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 25 und
26-08-2024	13:00	Harina Maíz	101 Kl	[illegible]	04-27	N.A	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 15 lb
26-08-2024	13:00	Lenteja	101 Kl	142427 08	31-08-27	N.A	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 20 lb
26-08-2024	13:00	Frijol	101 Kl	030313 [illegible]	13-08-24	N.A	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 20 lb
26-08-2024	13:00	Garbanzo	101 Kl	424818 08	18-08-23	N.A	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 20 lb
26-08-2024	13:00	[illegible]	123 paq	240724	24-07-27	N.A	[illegible]	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 10 lb
26-08-2024	13:00	Spaghetti	101 Kl	49	03-12-26	N.A	La Nieve	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 10 lb
26-08-2024	13:00	Aceite	1331	[illegible]	13-08-27	N.A	[illegible]	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 7 lt
26-08-2024	13:00	Azúcar	101 Kl	[illegible]	22-08-27	N.A	Su Despensa	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 15 lb
26-08-2024	13:00	Huevos AA	600 und	[illegible]	30-07-26	N.A	Huevos Sol	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 4 cubetas x 30 und
26-08-2024	13:00	Ají	153 paq	N.A	N.A	N.A	Distribuidora A	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 7 lb
26-08-2024	13:00	Albahaca	173 paq	N.A	N.A	N.A	Distribuidora A	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 5 paq
26-08-2024	13:00	[illegible] (A)	60 und	300826	05-10-26	N.A	[illegible]	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 10 und
26-08-2024	13:00	Leche (A)	138 und	[illegible]	08-10-26	N.A	Colanta	✓		✓		✓		✓		✓		Reposición: 10 und

[illegible]

[illegible]: Alonso Cerejo [illegible]: C.C. [illegible]: [illegible] [illegible]: [illegible]

	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: 8655-2026	**FECHA:**	10-08-2026	
OPERADOR: Diligencia el nombre del Cabildo. Cabildo Mayor Indígena Kichwa			
FECHA VERIFICACIÓN: 26-08-2026		**HORA VERIFICACIÓN:** 13 45	
No. DE ENTREGA: 1	**PROVEEDOR:** Bodega de Cota		
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgon			
PLACA: WFO643		**CAPACIDAD:** 750KL	
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: 17-01-2026	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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACION VEHICULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Código: [illegible] Versión: 0 [illegible] 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 COORDINADORIA	FIRMA CONDUCTOR VEHICULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Alvaro. Conejo	NOMBRE Y APELLIDOS: Frankin Navarro
CARGO: Apoyo logistico	EMPRESA: Bodegas Cota
C.C: 1013659956	C.C: 93039943

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: 8655-2026	FECHA:	10-08-2026	
OPERADOR: Diligencie el nombre del Cabildo.	Cabildo Mayor Inga		
FECHA VERIFICACIÓN: 26-08-2026	HORA VERIFICACIÓN:	13:43	
No. DE ENTREGA: 1	PROVEEDOR:	D.	
DATOS VEHÍCULO:			
TIPO DE VEHÍCULO: Furgon			
PLACA: ESM762	CAPACIDAD:	8004	
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: 08-05-2026	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	
PARIDES 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

	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 CASULDOS INDÍGENAS	Codigo: FOR-PSS-223 Version: 3 VIGENCIA: 31/05/2019 Page: 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 VEHICULO
NOMBRE Y APELLIDOS: Alvaro. Conejo	NOMBRE Y APELLIDOS: Huy Pabon
CARGO: Apoyo logistico	EMPRESA: Distribuidora M y M
C.C.: 1013654356	C.C.: 2726629

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO 26 DE AGOSTO DE 2026

FRUVER







ABARROTES


26 ago 2026 6:22:55 p.m.
80a - 28 Calle 77a
Engativá
Bogotá
Cundinamarca


26 ago 2026 6:22:41 p.m.
80A-10 Calle 77a
Engativá
Bogotá, D.C.


26 ago 2026 6:22:25 p.m.
80A-10 Calle 77a
Engativá
Bogotá, D.C.