ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO SA22-VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de visita: 26/06/2023

Cabildo indígena: Muisca Suba

Dirección: Cra 81G #11D-27 | Localidad: Kennedy | Teléfono: 3175051234

Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble: Favorable

Fecha de visita: 23/02/2023 | Acta No.: 101040 | 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.	C			
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.	C			
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.	C			
4. La bodega destinada para el ensamble de alimentos se encuentra en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.	C			
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.	C			
6. La vida útil de cada alimento corresponde a lo establecido en las fichas técnicas de producto.	C			
7. Todos los alimentos son ensamblados bajo techo.	C			
8. Las canastas se ajustan a las especificaciones de calidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.	C			
9. Las canastas se ajustan a las especificaciones de cantidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos y de canasta.	C			
10. Los alimentos corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	C			
11. El empaque primario y secundario de los alimentos es acorde con lo especificado en el anexo técnico y fichas técnicas de los alimentos.	C			
12. El personal manipulador cuenta con el plan de capacitación continua y este se puede verificar en el momento de la visita.	C			
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.	C			
14. El personal manipulador de alimentos cuenta con la respectiva dotación.	C			
15. El personal manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas higiénicas y de manufactura.	C			
16. Cuentan con plan de saneamiento ajustado a la bodega de ensamble de alimentos.	C			

OBSERVACIONES GENERALES

Salidas Pendientes para presentar el 27/06/2023

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES

Nombre del representante del proveedor del cabildo: Saidy Patricia Jimenez O.	**Nombre del profesional en nutrición:** Rossimar Gonzalez
Firma:	**Firma:**
No. De cédula: 52.314.338	**No. De cédula:** 1127955209
Cargo: directora administrativa.	**Cargo:** Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SA84-RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____SUBA_____ **SERVICIO SOCIAL:** _____CABILDO

UNIDAD OPERATIVA: _CABILDO INDIGENA MUISCA DE SUBA **AÑO:** _____2023

FECHA (dia/mes)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	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	
26/06/2023	8:00 a. m.	ARROZ SUDESPENSA	500 G	L:010523	1/06/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	ARROZ SUDESPENSA	500 G	L:15122511	25/11/2023	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	ARROZ SUDESPENSA	500 G	L:2011811	18/11/2023	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	ARROZ SUDESPENSA	500 G	L:10073005	30/05/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	PASTA ESPAGUTI SAN REMO	250 G	L:LC125234229	4/05/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	CEBADA PERLADA SUDESPENSA	500 G	L:09062106	21/06/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	AVENA HOJUELAS SUDESPENSA	500 G	L:6381605	16/05/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	AVENA HOJUELAS SUDESPENSA	500 G	L:60512006	20/06/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AREPAREPA	500 G	L:301	28/04/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AREPAREPA	500 G	L:101	16/05/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	GARBANZO SUDESPENSA	500 G	L:1-3516494	20/04/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	FRIJOL RADICAL SUDESPENSA	500 G	L:2908	1/05/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	LENTEJA SUDESPENSA	500 G	L:4-3516241	6/06/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	LECHE EN POLVO NUTRALAC	380 G	L:09062106	1/06/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	PANELA SUDESPENSA	500 G	L:100511250	1/02/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	PANELA SUDESPENSA	500 G	L:30711200	7/03/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				
26/06/2023	8:00 a. m.	ACEITE SOLISOYA	500 ML	L:J140623	14/06/2024	AMBIENTE	EPICA	x		x		x		x				

Nombre Responsable: (Manipulador Alimentos) ROSSIMAR GONZALEZ

Nombre Responsable: (Servicio social): ANGIE PAOLA CABIATIVA

Nombre Responsable: (Manipulador Alimentos)

Nombre Responsable: (Servicio social):