



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:	20/11/2023		
Cabildo indígena:	Muisca de Suba		
Dirección:	Cva 81C #11D-27	Localidad:	Kennedy
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble:		Teléfono:	
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

Nombre del representante del proveedor del cabildo: Sandra Patricia Jiménez Orlegón.	Nombre del profesional en nutrición: Rossmal Gonzalez G
Firma: [Firma]	Firma: [Firma]
No. De cédula: 52.314.338	No. De cédula: 1127955204
Cargo: directora administrativa.	Cargo: Nutricionista

OBJETIVO

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

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Fecha de visita: escriba el la fecha en número correspondiente en día/mes/año.

Cabildo Indígena: escriba el nombre del Cabildo correspondiente a la verificación de los alimentos .

Dirección: escriba la dirección actual de la bodega para el almacenamiento de alimentos a la cual se le está realizando la visita.

Localidad: escriba el nombre de la localidad en donde está ubicada la bodega para almacenar alimentos.

Teléfono: escriba el número telefónico de la bodega y/o planta donde se realiza la visita.

Concepto higienico sanitario: escriba el concepto que fue emitido por la autoridad sanitaria.

Fecha de visita: escriba la fecha de visita registrada por la autoridad sanitaria en que fue emitido el concepto.

Acta No. Escriba el número del acta correspondiente al concepto higiénico sanitario.

Autoridad sanitaria: escriba el nombre de la autoridad sanitaria que emitió el concepto sanitario.

Aspectos a verificar: realice lectura de cada uno de los ítem y evalúe de acuerdo a lo observado, escriba una equis (X) en la casilla correspondiente de cumple, no cumple o o aplica.

Observaciones: escriba las observaciones que considere pertinentes en cada ítem, si el espacio en la casilla es insuficiente, cite el ítem en el espacio final de observaciones y realice la ampliación de las observaciones.

Observaciones generales: escriba las observaciones que considere pertinentes relacionadas con la verificación de alimentos en bodega de almacenamiento y/o amplie las observaciones de los ítem que considere pertinentes.



PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SA64-RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO NO CONTROLADO

FORMATO NO CONTINUADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SUBA

SERVICIO SOCIAL: _____ CABILDO

AÑO: _____ 2023

UNIDAD OPERATIVA: _____ CABILDO INDIGENA MUJICA DE SUBA

FECHA (dd/mm/aa)	NOMBRE	PRODUCTO	CANTIDAD	Nº LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTÍGRADOS)	PROVEEDOR	ANÁLISIS DE CALIDAD						OBSERVACIONES		
								COLOR CARACTERÍSTICO		SABOR CARACTERÍSTICO		TEXTURA CARACTERÍSTICA		TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTO		RECEPCIÓN
								SI	NO	SI	NO	SI	NO	COMPLETO	NO COMPLETO	
20/11/2023	10.00 g. m.	ARROZ SUDESPENSA	500 G	L-0207647	30-10-2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	ARROZ SUDESPENSA	1000 G	L-19102410	24-10-2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	PASTA ESPAGUETI LA NIEVE	250 G	L-39-3H	27/09/2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	PASTA ESPAGUETI LA NIEVE	250 G	L-39-4-0116	28/09/2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	CERADA PERLADA SUDESPENSA	500 G	L-30062108	14-10-2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	ARVEJA EN HOJUELAS SUDESPENSA	500 G	L-37221111	11/11/2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	HARINA PRECOCCIDA DE MAÍZ LA NIEVE	500 G	L-14-023	14-10-2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	HARINA PRECOCCIDA DE MAÍZ LA NIEVE	500 G	L-16-023	16-10-2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	ATÚN LOMITO AGUA LA SOBERANA	170 G	LLN1E2023-1-2	8/05/2027	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	ATÚN LOMITO AGUA LA SOBERANA	170 G	LLN1E2023-2-2	1/05/2023	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	ARVEJA VERDE SECA SUDESPENSA	500 G	L-92491459	14/09/2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	ARVEJA VERDE SECA SUDESPENSA	500 G	L-AS16895	8/09/2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	ARVEJA VERDE SECA SUDESPENSA	500 G	L-07572	24/10/2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				
20/11/2023	10.00 g. m.	LENTEJAS SUDESPENSA	500 G	L81773010	30-10-2024	AMBIENTE	EPICA	X		X		X				

Nombre Responsable: (Servicio social):

NGIE PAOLA OCHOA CABUATINA

Nombre Responsable:
Manipulador Alimentos)

Nombre Responsable:
(Manipulador Alimentos)

Nombre Responsable: (Servicio social):

NGIE PAOLA OCHOA CABUATINA

Nombre Responsable:
Manipulador Alimentos)

Nombre Responsable:
(Manipulador Alimentos)



PROYECTO PRESENTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SAG-4-RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO HQ CONTROLLATO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SUBA
UNIDAD OPERATIVA: _____ CASILLO INDIGENA MUSICA DE SUBASERVICIO SOCIAL: _____ CABILDO _____
2023

CARILDO

[illegible]

ROSSIMAR GONZALEZ GUTIERREZ

Nombre Responsable: (Servicio social):

ANGIE PAOLA OCHOA GABRIANA

Nombre Responsable: (Servicio social):