	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 20190268406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1

Fecha de visita:	22-05-2025		
Cabildo Indígena:	Ambika Pijao		
Dirección:	Cll 79 Sur N°176-05	**Localidad:** C. Bolivar	**Teléfono:** 3112302972.
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble:			
Fecha de visita:	18-12-2024	**Acta No.:** AS06300176Z	**Autoridad Sanitaria:** Subred Sur

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:	Jesus Antonio Pinilla	**Nombre del profesional en nutrición:**	Mª del Pilar Mela A
Firma:		**Firma:**	
No. De cédula:	79727852	**No. De cédula:**	53073549
Cargo:		**Cargo:**	Nutricionista.

REGISTRO FOTOGRAFICO

Ambiká
Comunidad Indígena - Etnia Pijao - Bogotá

CTO No 8041-2025 CANASTA DE ALIMENTOS.

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	Verificación bodega de ensamble
FECHA:	22/05/2025









REGISTRO FOTOGRAFICO

Ambikà
Comunidad Indígena - Etnia Pijao - Bogotá

CTO No 8041-2025 CANASTA DE ALIMENTOS.

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:	Verificación bodega de ensamble
FECHA:	22/05/2025



