	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-228
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDÍGENAS	Fecha: Memo INT 20190264O6 - 31/05/2019
		Hoja: 1 de 1

Fecha de visita: 21/01/2026			
Cabildo Indígena: Comunidad Cabildo Inga de Bogota			
Dirección:	Cll 45B SUR #80g-49	Localidad: Kennedy	Teléfono: 3224534824
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble:			
Fecha de visita:	13/05/25	Acta No.: AS06C027154	Autoridad Sanitaria: SubRed SurOccidente

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1. La bodega está destinada exclusivamente para el manejo de los alimentos.	X			
2. Los pisos, paredes, ventanas, puertas y techos son de materiales que no generan 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			
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			
4. La bodega destinada para el ensamble de alimentos se encuentra en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.	X			
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			
6. La vida útil de cada alimento corresponde a lo establecido en las fichas técnicas de producto.	X			
7. Todos los alimentos son ensamblados bajo techo.	X			
8. Las canastas se ajustan a las especificaciones de calidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.	X			
9. Las canastas se ajustan a las especificaciones de cantidad establecidas en las fichas técnicas de los alimentos y de canasta.	X			
10. Los alimentos correspondan al listado de muestras de marcas aprobadas.	X			
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			
12. El personal manipulador cuenta con el plan de capacitación continua y este se puede verificar en el momento de la visita.	X			
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			
14. El personal manipulador de alimentos cuenta con la respectiva dotación.	X			
15. El personal manipulador de alimentos aplica las buenas prácticas higiénicas y de manufactura.	X			
16. Cuentan con plan de saneamiento ajustado a la bodega de ensamble de alimentos.	X			

OBSERVACIONES GENERALES

NO

Nombre del representante del proveedor del cabildo:	Guillermo	Nombre del profesional en nutrición:	Ivon Ordoñez
Firma:		Firma:	
No. De cédula:	3205411 5	No. De cédula:	1020791503
Cargo:	Representante Legal	Cargo:	Nutricion

AgroLogistica
Calle 45b Sur #80g-47 Bogota, Colombia.
21/01/2025

AgroLogistica
Calle 45b Sur #80g-47 Bogota, Colombia.
21/01/2025