	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-P10.228
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 3
	FORMATO VERIFICACION DE ALIMENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE CANASTAS CABILDOS INDIGENAS	Fecha: Marzo 2021
		Página 1 de 1

Fecha de visita:	25-02-2026		
Cabildo indígena: Comunidad Cabildo Inga de Bogota			
Dirección:	Calle 45B sur #80g-47	Localidad: Kennedy	Teléfono: 3224534824
Concepto higiénico sanitario de la bodega de ensamble:			
Fecha de visita:	13-5-2025	Acta No.: ASOC-0211V	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	X			
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.	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 corresponden 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			

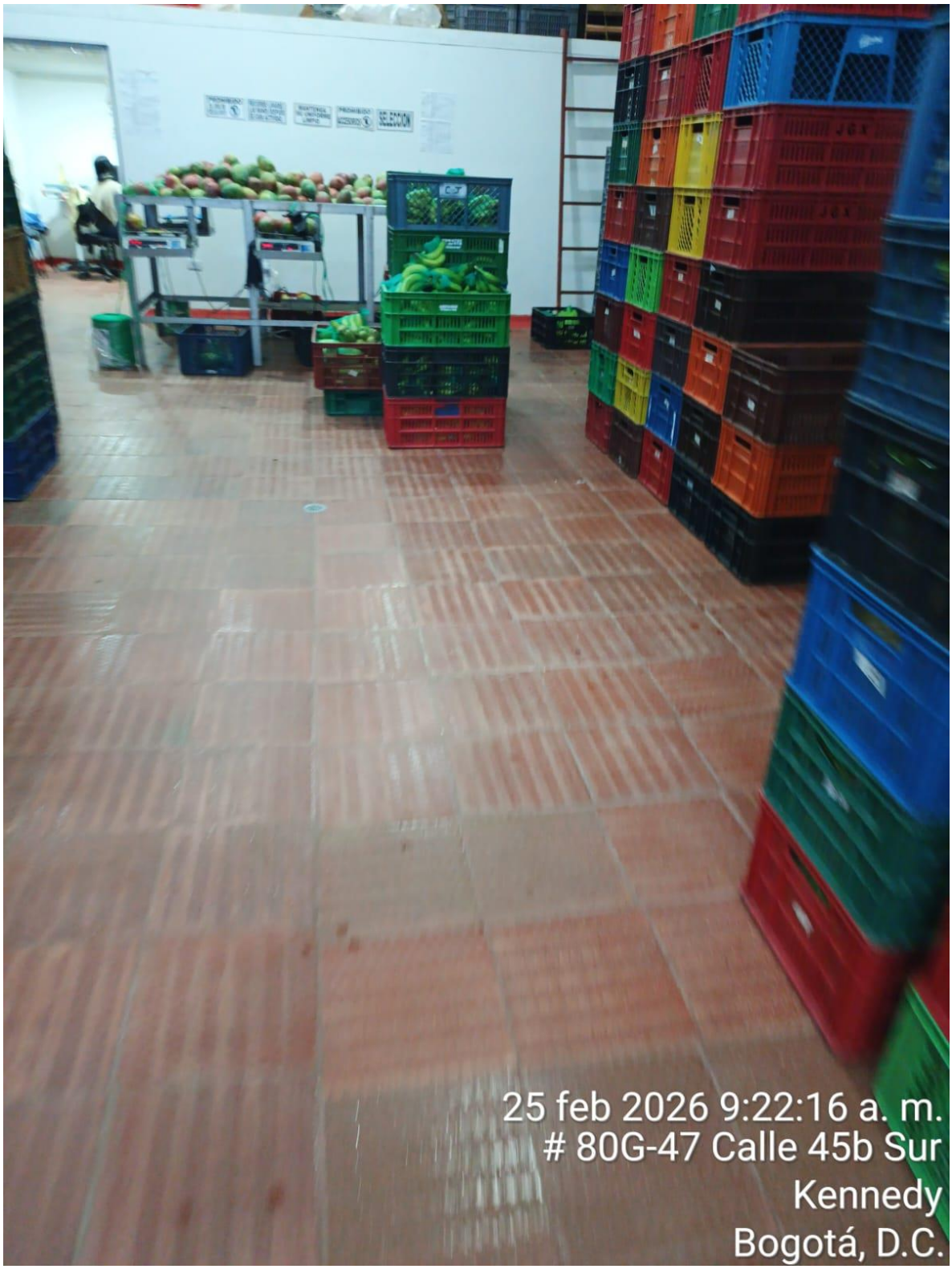
OBSERVACIONES GENERALES

Se dan recomendaciones con respecto al concepto sanitario del proveedor. Se entrega material sobre estibas.

Nombre del representante del proveedor del cabildo: Leidy Lorena Lora Hernandez	Nombre del profesional en nutrición: Adriana Pérez Chaves
Firma:	Firma: Adriana Perez Chaves
No. De cédula: 1030642916	No. De cédula: 36065479
Cargo: Manipuladora	Cargo: Nutricionista

OBJETIVO

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


25 feb 2026 9:22:16 a. m.
80G-47 Calle 45b Sur
Kennedy
Bogotá, D.C.


25 feb 2026 9:53:42 a. m.
45B-19 Carrera 80g Bis
Kennedy
Bogotá, D.C.


25 feb 2026 9:21:44 a. m.