	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO	
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	01/03/2023

Fecha de visita: 13 05 2023 Hora inicio: 6:00am Hora finalización: 2:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

Nº Contrato: 5270/2023 Nombre del Contratista: Cabildo Ambika Pijao

2. Ubicación

Localidad: Usme Barrio: Virrey Dirección: Cra 2 B este # 90b-23 Sur

Tel: 2000513 Cel: 3204013826 Correo Electrónico: Cabildoambikapijao@hotmail.com

Capitulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

CATEGORÍA 1. ENTREGA DE ALIMENTOS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	155	155	0
B	128	128	0
C			
TOTAL	283	283	0

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO	Nº REFRIGERIOS POR TIPO
A				
B				
C				
TOTAL				

Motivo de no entrega

Faltante del contratista

Inasistencia beneficiario

Motivo de no entrega

Faltante del contratista

Inasistencia beneficiario

CATEGORÍA 2. CONCEPTO SANITARIO

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
2	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente	C [X] NC [ ] NA [ ]	3	Implementa medidas correctivas pertinentes con el fin de subsanar las exigencias establecidas por la autoridad sanitaria en el acta de visita de Inspección Vigilancia y Control.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Fecha de concepto:	13-11-2020
Número de acta:	ASOC3000AB6
Concepto:	Favorable
USS / SubRed:	Sur
% cumplimiento	93.5%

CATEGORÍA 3. INFRAESTRUCTURA

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
4	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C [X] NC [ ] NA [ ]	5	Las instalaciones impiden el ingreso de polvo, lluvia, plagas, suciedades u otros componentes, las áreas destinadas para la operación se encuentran separadas de cualquier tipo de vivienda. Los alrededores se mantienen limpios y sin acumulación de basuras.	C [X] NC [ ] NA [ ]
6	Las paredes del sitio de almacenamiento temporal de alimentos y almacenamiento de residuos son de color claro, material resistente, impermeable, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección de acabado liso y sin grietas. Las uniones entre paredes y piso cuentan con media caña. Las superficies de las paredes están señalizadas indicando la salida de emergencia, los cuadros, lámparas y repisas están asegurados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Los pisos son recubiertos en material higiénico-sanitario liso, no poroso, no absorbente, impermeables, resistentes, antideslizantes, de fácil higienización y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. No tienen superficies resbaladizas, ni objetos que obstruyan el paso hacia la ruta de evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Los techos son diseñados de tal manera que evite la suciedad, la condensación, la proliferación de microorganismos, el desprendimiento superficial; se facilita la limpieza y desinfección y el mantenimiento sanitario respectivo.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Las ventanas son de material resistente, no generan sustancias toxicas, no porosas, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Protegidas por medio de anjeo en material no corrosivo, que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Tienen los vidrios en buen estado, asegurados firmemente a los marcos que los soportan.	C [X] NC [ ] NA [ ]
10	Las puertas de todas las áreas, son en material resistente, no generan sustancias toxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Se encuentran acondicionadas a los requerimientos de impermeabilidad y llevan un recubrimiento con pintura epóxica de color claro. Las aberturas entre las puertas y los pisos, y las paredes garantizan la hermeticidad, para evitar ingreso de plagas.	C [ ] NC [X] NA [ ]	11	Se cuenta con la iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades, en todas las áreas. Las lámparas, *accesorios y otros medios de iluminación del punto de entrega*, están protegidos y debidamente asegurados para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]
12	Dispone de un sistema de ventilación directa o indirecta adecuada para prevenir la condensación del vapor y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para la circulación del aire se encuentran protegidas por mallas anti insectos de material no corrosivo y son fácilmente removibles para su limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Cuenta con servicios sanitarios en buen estado, funcionando adecuadamente, cuentan con lavamanos con grifo de accionamiento no manual y elementos de aseo como: recipiente de recolección de basura con tapa de accionamiento de pedal, con bolsa, dispensador con jabón líquido desinfectante, papel higiénico y sistema de secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico). Además, estos servicios están separados físicamente del área de almacenamiento temporal de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
14	Dispone de área de higienización de elementos de aseo ubicada en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, cuenta con un dispositivo móvil (carro estrujador). Se implementa la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual esta expuesta en un lugar visible.	C [ ] NC [X] NA [ ]	15	Destina un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, entre otros, en un lugar alejado del área de empaque, almacenamiento y entrega de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. El lugar esta identificado, organizado, señalizado y bajo llave.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA: 01/03/2023

CATEGORÍA 1: SANEAMIENTO

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
18	Adopta lo establecido en la Guia del Plan de Saneamiento, publicado en el Sistema de Gestión SG de la SDIS, ajusta el Plan de Saneamiento de acuerdo con las caracteristicas del cabildo indigena, así mismo, aplica los formatos establecidos en la guia y mantiene registros de control actualizados.	C: X NC: NA:	17	El profesional en Nutrición y Dietética, capacita y evalua al personal manipulador en el Plan de Saneamiento, cada tres (3) meses.	C: X NC: NA: Fecha de la actividad: 20-04-2023
18	Dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable con capacidad suficiente para un dia de trabajo, de material higiénico sanitario, hermético y se realiza higienización cada seis (6) meses. **Fecha ultimo lavado:** 07 MAY 23 **Empresa:** Votoho **Concepto sanitario:** Favorable **Fecha concepto sanitario:** 14/10/2022	C: X NC: NA:	19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha fumigación:** 07 MAY 23 **Empresa:** Votoho	C: X NC: NA:
20	Garantiza las condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas y procesos establecidos para la entrega de canastas, dispone de avisos o advertencias que indique la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las practicas higiénicas durante la manipulación de alimentos. Además, no se almacenan las canastas con productos que puedan causar contaminación quimica y/o microbiologica.	C: X NC: NA:			

CATEGORÍA 2: LOGÍSTICA

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
21	Cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario "favorable" emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un (1) año. Tipo de vehículo: Furgon; Producto: Fruver; Placa: WOI766; Fecha CHS: 18/11/2022	C: X NC: NA:	22	Mantiene diligenciado y actualizado el formato de "Verificación vehículos de transporte de alimentos canastas cabildos indígenas" publicado en el SIG de la página web de la SDIS.	C: X NC: NA:
			23	En el formato de limpieza y desinfección que hace parte del Plan de Saneamiento del Cabildo Indígena se realiza la verificación de los vehículos de transporte de alimentos.	C: X NC: NA:
24	Adopta lo establecido en el instructivo «Recibo de Alimentos» y los formatos relacionados con la operación de canasta básica de Cabildo Indígena. Mantiene actualizado el "formato de recepción de alimentos" publicado en el Sistema Integrado de Gestión (SIG) de la página web de la SDIS.	C: X NC: NA:	25	Cuenta con todas las zonas establecidas para los procesos de almacenamiento y/o entrega diferenciando por tipo de canasta y por tipo de alimento, diferenciando las zonas de frutas y verduras con las zonas de abarrotes.	C: X NC: NA:
26	El profesional Nutricionista del Cabildo el dia previo a la entrega implementa el formato "Verificación de alimentos en bodega de Empaque de canastas cabildos indígenas" publicados en el Sistema Integrado de Gestión en la página web de la SDIS.	C: X NC: NA:	27	Los alimentos no perecederos (abarrotes), son ensamblados de forma separada de los alimentos perecederos (frutas y verduras) dada la composición quimica de los mismos. Se utilizan bandas transportadoras o sistema de mesas fijas con superficies lisas, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Se dispone de bascula digital en buen estado.	C: X NC: NA:
28	Se almacenan las canastillas con los alimentos sobre estibas de material higienico sanitario, con una distancia minima que permita la circulación de aire e higienización. Las canastillas se encuentra limpias, desinfectadas y secas, se realiza control en el formato de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento del cabildo.	C: X NC: NA:	29	El área de almacenamiento y/o entrega es acorde a la cantidad de canastas a entregar y el número de canastillas requeridas, considerando un espacio para maniobras y tránsito del personal.	C: X NC: NA:
30	Se identifican claramente las canastas de acuerdo al tipo A, B, C, con el fin de evitar posibles confusiones al momento de entrega a las familias participantes.	C: X NC: NA:	31	Los alimentos perecederos son empacados en bolsas plasticas grado alimentario de primer uso con perforaciones. Dentro del empaque secundario, se ubican los productos de mayor firmeza y resistencia en la parte inferior y los más frágiles en la parte superior. Los huevos se entregan en la cubeta con su protección requerida por la ficha técnica de producto.	C: X NC: NA:
32	Los empaques secundarios, tanto de abarrotes como de fruver, están impresos a una tinta en las dos caras o con stickers de tamaño media carta; con el logo y leyendas de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C: X NC: NA:	33	Se utiliza como empaque secundario bolsas en material de polietileno de alta densidad calibre 2.5 y su capacidad es acorde al peso del tipo de canasta de alimentos que se vaya a distribuir, es suministrado a los participantes en cada una de las entregas mensuales de canastas para los componentes de alimentos perecederos (frutas y verduras) y no perecederos (abarrotes).	C: X NC: NA:

CATEGORÍA 3: CALIDAD

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
34	Los alimentos que componen la canasta básica cabildo indigena cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y las fichas técnicas de producto (calidad, cantidad, gramaje, volumen, etc.).	C: X NC: NA:	35	Los productos ensamblados corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	C: X NC: NA:
36	Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y aquellas normas que la complementen o modifiquen, o de acuerdo con las normas especificas de cada alimento (según aplique).	C: X NC: NA:	37	Se dispone de un stock de alimentos para reposición en el caso de presentar no conformidades en calidad y cantidad establecida, con el fin de realizar el cambio.	C: X NC: NA:
38	El Cabildo aplica los controles de calidad necesarios para garantizar la entrega de alimentos inocuos y seguros a los participantes.	C: X NC: NA:	39	Cuenta con las actas de toma de muestras para análisis microbiológico de los alimentos que son requeridos; además, presenta los resultados microbiológicos y las acciones correctivas (cuando aplique) **Fecha de muestreo:** 13/05/23 **Fecha entrega de resultados:**	C: X NC: NA:
40	En caso de presentarse intercambios de alimentos son acordes a los establecidos en el anexo técnico, máximo tres (3) intercambios por cada grupo de alimentos de acuerdo a las tablas "lista de intercambios de los apoyos de complementación alimentaria canasta básicas - Cabildo indigena". No se podrá realizar varios intercambios con el mismo alimento.	C: X NC: NA:			

Alimento	Intercambio
Pepino de Guiso	Calabazo
Lechuga - Limon	Pepino cohombro - Cilantro
Arracacha	Remolacha
Atun lomito en Agua	Sardina
Arveja en hojuela	Arveja molida

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO	
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	01/03/2023

Categoría 7. ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	El cabildo informa a la interventoria y/o supervisión la programación de entrega mensual de canastas mínimo tres días antes de cada entrega. Además, cumple con las fechas de entrega.	C: X NC: NA: Fecha de envió: 03/05/23	42	El proceso de distribución de las canastas se inicia de manera puntual y de forma ordenada, evitando que se presenten aglomeraciones, largas filas, la entrega es agil, sin traumatismos, de tal forma que los participantes puedan realizar la verificación del listado de los alimentos que les son entregados.	C: X NC: NA:
43	El cabildo exige al participante, la presentación del documento de identificación original, contraseña o cedula de extranjeria (según aplique). No podrán entregarse canastas a menores de 14 años. No se entregan canastas a personas que no estén relacionadas en los listados. En casos de fuerza mayor se implementa el formato autorización entrega canasta alimentaria de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C: X NC: NA:	44	El cabildo cuenta con los listados de entrega de canastas y debidamente diligenciados con firma y huella de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	C: X NC: NA:
45	El Cabildo informa al participante, que recibe los alimentos por parte de la ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ – SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL , que realice la revisión de la canasta e informe inmediatamente cualquier inconsistencia.				C: X NC: NA:

Categoría 8. CAPACITACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	Diseña, implementa y soporta (lista de asistencia, pretest, post test, material informativo, entre otros) un plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador directo e indirecto de alimentos, por lo menos 1 hora desde el primer y hasta el último mes de ejecución del contrato. Adicionalmente todo el personal presenta certificado medico que exprese aptitud para manipular alimentos, que cuente con la firma y el registro del medico que lo emite.	C: X NC: NA:	47	Todo el personal que interviene de manera directa o de manera ocasional en la operación de canastas posee uniforme completo (bata de color claro en tela con cierre o broches sin bolsillos ni botones, gorro y/o cofia y/o malla, tapabocas en material desechable de un único uso), limpio, en buen estado y aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todos los procesos realizados.	C: X NC: NA:

NOMBRES Y APELLIDOS	ACTIVIDAD REALIZADA	FECHA DE REALIZACIÓN	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO
Bernardo Chibtra			22-03-2023
Jhon S. Copara			21-03-2023
Adriana S. Lozano			21-03-2023
Leonel Morales			21-03-2023
Jesus D. Sastoque			22-03-2023
Medardo Sochoe			21-03-2023

Categoría 9. VIGILANCIA NUTRICIONAL

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
48	La nutricionista del cabildo realiza la toma de las medidas antropométricas (peso y talla) al 100% de los niños y niñas (menores de 5 años) y de las mujeres en gestación, y al 60% de los demás grupos de edad en atención. Se garantiza cumplimiento de los porcentajes con una única toma de medidas a cada participante por semestre (enero a junio-julio a diciembre).	C: X NC: NA:	49	Cuenta con los equipos para toma de medidas antropométricas (pesabebes, balanza de pie, infantómetro, tallimetro) de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico. Se cuenta con elementos para limpieza y desinfección para equipos antropométricos: paños y desinfectante (solución de alcohol al 70% o hipoclorito de sodio al 5%), en un recipiente con aspersor.	C: X NC: NA:
50	Se registran los datos antropometricos en el listado oficial SIRBE, el formato "Registro datos antropometricos", este para los casos de los participantes que no aparezcan en el listado oficial SIRBE, o participantes en condiciones especiales y el formato "Registro datos antropométricos del recien nacido hasta los 6 meses", son ingresados por el profesional nutricionista máximo el último dia hábil del mes de cada toma realizada; los formatos diligenciados se mantienen en archivo y cuentan con firma del profesional en nutrición del cabildo.	C: NC: NA: X	51	El profesional nutricionista dietista ha recibido fortalecimiento técnico, en la toma y registro de medidas antropométricas, realizado por el equipo de vigilancia nutricional de la Subdirección de nutricion de la SDIS. Dicho fortalecimiento técnico presenta una vigencia de dos (2) años.	C: NC: X NA: Fecha fortalecimiento: —
52	El profesional nutricionista dietista y gestor del cabildo indígena, asiste a la sensibilización sobre el proceso de registro de información de participantes en el sistema misional de información - SIRBE, la cual es realizada por la Subdirección de Nutricion - Vigilancia Alimentaria y Nutricional, y tiene vigencia de un año. Fecha de sensibilización Nutricionista: — Fecha de sensibilización gestor: 30-01-23	C: NC: X NA:	53	La nutricionista dietista del Cabildo realiza la presentación de los resultados de la clasificación del estado nutricional a los participantes, dentro de los 30 días calendario después de ser entregados por el equipo de vigilancia nutricional de la SDIS. Se presenta soporte de la actividad de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C: NC: NA: X Fecha socialización: —
54	El profesional nutricionista dietista del Cabildo brinda orientación en hábitos alimentarios adecuados, recomendaciones nutricionales; para participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez) , el Nutricionista Dietista realiza las acciones de IEC colectivas, realizando canalización a salud de los casos de malnutrición.	C: NC: NA: X	55	Todas las intervenciones realizadas y las canalizaciones se encuentran registradas en la carpeta del beneficiario y soportadas en informe.	C: NC: NA: X

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO	
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	01/03/2023

COMPONENTE PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE, ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	El profesional nutricionista dietista del cabildo entrega para revisión y aprobación de la Subdirección de Nutrición, los formatos: construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS) y cronograma capacitación estilos de vida saludable, a los 30 días calendario posterior a la firma del acta de inicio. Además, realiza los ajustes requeridos para su aprobación definitiva por parte de la Subdirección de Nutrición de la SDIS. En caso de adición al contrato se entrega cronograma a los cinco (5) días calendario posterior a la firma de la adición.	C: X NC: NA: Fecha de aprobación: 08/05/23	57	Programa e implementa mensualmente la(s) estrategia(s) IEC acorde al plan de promoción de estilos de vida saludable y cronograma de actividades aprobados, con los requisitos establecidos en el Anexo técnico. Se cubre mínimo el 50 % de hogares. Cuentan con estrategias virtuales (mensajes, videos, imágenes, infografías, etc) que faciliten procesos de recordación o acceso a esta información por parte de la población que no asista al encuentro.	C: NC: NA: X Actividad realizada
58	El profesional en nutrición y dietética remite a la subdirección de nutrición, durante los primeros diez (10) días calendario previos a la implementación de cada acción IEC, una ficha metodológica por cada una de las acciones planteadas, que incluye: tema, fecha, lugar, objetivos IEC, herramienta pedagógica y descripción del desarrollo de la sesión.	C: NC: NA: X Fecha de envió	59	El profesional nutricionista del cabildo participa en la construcción del documento institucional sobre promoción en estilos de vida saludable con enfoque étnico liderado por la SDIS, evidenciando una jornada mensual para realizar las actividades relacionadas con el mismo.	C: NC: NA: X Fecha de jornada
60	El Cabildo cuenta con los registros relacionados con la promoción en estilos de vida saludable, establecidos en el anexo técnico (acta o relatoría, listado de asistencia físico o magnético, registro fotográfico, valoración de aprendizaje y retroalimentación mínimo al 10% de los participantes). El profesional en nutrición, ingresa y registra las acciones IEC en el Sistema de información Misional SIRBE durante el mismo mes en que se desarrollan.	C: NC: NA: X Fecha de la actividad	61	Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito.	C: NC: NA: X Actividad realizada
62	El Cabildo entrega mensualmente el reporte cuantitativo de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de hábitos en estilos de vida saludable a través del Formato Base de consolidación mensual de promoción de estilos de vida saludable, en las fechas de reporte establecidas por la Subdirección de Nutrición, a partir del segundo mes de contrato.	C: NC: NA: X Fecha de envió	63	Al finalizar el contrato, el cabildo entrega el reporte consolidado cualitativo, del proceso desarrollado para la promoción de hábitos en estilos de vida saludable a través del formato definido por la SDIS. Es entregado al Nutricionista Dietista de la localidad.	C: NC: NA: X Fecha de envió

COMPONENTE PARTICIPACIÓN Y ARTICULACIÓN DE INTERVENCIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	El profesional en nutrición del cabildo a partir de su participación, y articulación en los Comités Locales de Seguridad Alimentaria y Nutricional-CLSAN, y/u otros espacios desarrolla acciones para su cabildo, en el marco de la ejecución de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional- PPSAN para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria y Nutricional 2019-2031. Presenta los soportes respectivos de dichas acciones.	C: X NC: NA: Fecha de la actividad: 10 MAY 23	65	El profesional en Nutrición del cabildo se vincula y participa de los espacios convocados por la SDIS y la SLIS.	C: NC: NA: X Fecha de la actividad

COMPONENTE EDUCACIONES AMBIENTALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
66	Se divulga al talento humano del servicio el Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA de la SDIS dentro de los 20 días calendario a partir del acta de inicio y socializa las familias beneficiarias el Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA de la SDIS dentro de los dos (2) primeros meses posteriores a la firma del acta de inicio del contrato. Presenta planillas de asistencia	C: X NC: NA: Fecha de divulgación: 12-04-23 Fecha de socialización: 06-05-23	67	El cabildo cuenta con los contenedores para la separación y manejo de los residuos ordinarios y aprovechables. Además, realiza la entrega del material aprovechable generado en el desarrollo de las actividades al recuperador de oficio registrados ante la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos - UAESP u Organizaciones de recuperadores habilitadas por la UAESP, o comunidades reconocidas por la autoridad tradicional del cabildo indígena.	C: X NC: NA: Fecha de entrega de material reciclable: 13-05-23
68	Desarrolla estrategias y acciones encaminadas al ahorro y uso eficiente del agua y la energía durante la prestación del servicio (piezas comunicativas, actividades) una vez durante la ejecución del contrato.	C: X NC: NA: Fecha de jornada: 06-05-23	69	Se promueve en las familias beneficiarias la separación de residuos, facilitando desde el servicio, la disposición de los empaques y materiales aprovechables que las familias generen, una vez durante la ejecución del convenio.	C: X NC: NA: Fecha de jornada: 06-05-23
70	Los puntos hidráulicos cuentan con sistemas ahorradores de agua: los sistemas de iluminación cuentan con ahorradores de alta eficiencia (LED o fluorescente) Garantiza el empleo de materiales reciclables durante toda la ejecución de la operación.	C: NC: X NA:	71	Presenta a la Interventoría o Supervisión un informe que permita evidenciar el cumplimiento de las especificaciones ambientales, veinte (20) días posteriores a la firma del acta de inicio y quince (15) días antes de finalizar la operación.	C: X NC: NA: Fecha de entrega: 07-04-23

COMPONENTE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
72	El cabildo informa a la interventoría y/o supervisión las fechas de entrega de refrigerios dentro de los primeros cinco (5) días hábiles de cada mes, dentro del cronograma de actividades, describiendo los componentes del refrigerio a entregar. Además, cumple con las fechas de entrega	C: NC: X NA: Fecha de aprobación	73	Los menús o nombres de preparaciones que componen los refrigerios se encuentran aprobados por la Subdirección de Nutrición de la SDIS (menús tradicionales y menús de refrigerios con alimentos industrializados).	C: NC: NA: X
74	Los alimentos comerciales que componen el refrigerio corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	C: NC: X NA:	75	Los refrigerios suministrados de encuentran en optimas condiciones de calidad. Las características organolépticas son propias de cada uno de los componentes que conforman el refrigerio (color, sabor, aroma, consistencia, textura, apariencia), estos son frescos y se mantienen en buen estado.	C: NC: NA: X
76	Se garantizan las condiciones de recepción, almacenamiento, preparación (aplica para refrigerios ancestrales), empaque (cuando aplique) y temperaturas de seguridad de los alimentos: calientes (mayores a 60°C.) y/o frios (4 °C +/- 2 °C) según aplique.	C: NC: NA: X	77	El listado de entregas de refrigerios utilizado por el cabildo, se encuentra en el formato establecido por la SDIS, el cual deberá estar firmado por los participantes y por la Interventoría o Supervisión.	C: NC: NA: X

OBSERVACIONES GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
78	El archivo de ejecución contractual del componente alimentación, nutrición y salubridad se encuentra atendiendo los lineamientos definidos para la administración documental por el Subsistema Interno de Gestión Documental y Archivo de la Secretaría Distrital de Integración Social, el Decreto Distrital 514 de 2006, la Ley 594 de 2000 y los procesos, procedimientos, reglas, normatividad y lineamientos del Archivo General de la Nación y el Archivo de Bogotá	C: X NC: NA:

Powered by CamScanner

CAPÍTULO C. VERIFICACIÓN PLAN DE MUESTREO

Observaciones, resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo. NTC 2859-1 Inspección por atributos Muestreo simple bajo Nivel de Inspección II

Tipo	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Nº de aceptación		Muestras no conformes	
				6.5%	10.0%	6.5%	10.0%
A	155	151-280	13	1	2	0	1
B	128	91-150	8	1	1	0	1
C							

Resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo

Se realiza Muestreo Simple por atributos, Aleatorio, de acuerdo a lo NTC-2859-1, aplicando los Criterios de Aceptacion y rechazo establecidos en el Anexo tecnico y Ficha tecnica de producto, evidenciando que el cabildo cumple con el muestreo Sin embargo se presentan dos no conformidades los cuales no superan el porcentaje del nivel de Aceptacion para su rechazo los cuales son: 1 canasta con faltante de 2 bolsas de leche, Se realiza la reposicion y 1 canasta con la cebolla larga baja de peso, Se realiza la reposicion.

CAPÍTULO D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

V2. El Cabildo Cuenta con Solicitud y respuesta de ente de control contamo con fecha 10/04/23 para Visita, Radicado 52510.
V3 N/A El cabildo no cuenta con Visita Sanitaria para los ultimos 3 años. V39 El cabildo recibe Visita y toma de muestras Microbiologica el dic de hoy 13/05/23. Pendiente resultados
V46. El cabildo se encuentra dentro de los tiempos para realizar la capacitacion continua y permanente para el mes mayo
V48. El cabildo realiza jornada de toma de talla y peso los dias 3,5, y 8 de mayo 2023 a un total de 201 participantes, continua con las jornadas
V 60, 53, 54 y 55 No Aplica, Se encuentra dentro de los tiempos
V 57, 58, 60, 61, 62, 63, No Aplican, Se encuentran dentro de los tiempos, Asociado al Cronograma de estilo de Vida saludable.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Ninguna.

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA 01/03/2023

CAPITULO C. VERIFICACION PLAN DE MUESTREO

Observaciones, resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo NTC 2859-1 Inspección por atributos Muestreo simple bajo Nivel de Inspección II

Tipo	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	N° de aceptación		Muestras no conformes	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
A							
B							
C							

CAPITULO D. INFORMACION ADICIONAL DE LA VISITA

V 64. La Profesional Nutricionista Aleide a Jornada de Saberes ancestrales de nutrición en trueque y Veredas
V.65 No Aplica, Se encuentra dentro de los tiempos, se encuentra las actividades programadas
V 73 No Aplica para el día hoy 13/05/23 No Se programan refrigenos para la entrega
V. 75, 76, 77 No Aplican, Se encuentran Asociado a la entrega del refrigerio y para el día de hoy no hay entrega.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Ninguno.

Powered by CamScanner

Capítulo 8. OBSERVACIONES

Variable N°	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento
10	Se evidencia la puerta del cuarto de Bodega con presencia de oxido.	Proxima Visita
72	El Cabildo Tiene pendiente el envio del cronograma de entrega de refrigerio y la descripcion de sus componentes a la SDIS	Proxima Visita

Powered by CamScanner

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS(R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha de generación (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión o Interventoría	Estado
O	14	22/04 2023	13/04/23: El cabildo Se encuentra en Proceso de adecuacion del Area de higienizacion, Pendiente Verificar en la Proxima Visita	Abierto
O	20	22/04 2023	13/04/23: El cabildo instala aviso alusivo, indicando el cumplimiento de los Practicas de higiene al ingreso de la Bodega	Cerrado
O	24	22/04 2023	13/05/23 Se evidencia formato de recepcion de alimentos Actualizado	Cerrado
O	26	22/04 2023	13/05/23: El cabildo implemento y Actualizo el formato de Verificacion de empaque de conserva dia Previo a la entrega.	Cerrado
O	34	22/04 2023	13/05/23: para la entrega de hoy durante el muestreo Se evidencia conformidad en los alimentos, Se cumple los requisitos establecidos en el Anexo Tecnico.	Cerrado
O	37	22/04 2023	13/05/23: Para la entrega de hoy el cabildo cuenta con el Stock Requerido para realizar los reposiciones	Cerrado
O	74	22/04 2023	13/05/23: la Variable continua abierta dado que para el dia 22/04/23 Se evidencia entrega de galletas TOSH con lote 202306 No Se encuentra en el listado de Productos aprobados y para el dia de hoy No Se cuenta con entrega de refrigerios	Abierta
O	51	25/03 2023	13/05/23: Se continua evidenciando que la Nutricionista no cuenta con fortalecimiento tecnico en toma y registro de medidas	Abierta
O	52	25/03 2023	antropometricos con Vigencia No Superior a 2 años, Cuenta con correo de Solicitud de capacitacion 13/05/23: Se continua evidenciando que la profesional Nutricionista No cuenta con registro de Copnor.	Abierta
O	70	25/03 2023	Se de Asistencia Sobre procesos de registro en el Sistema Sirbe. 13/05/23: continua evidenciando puntos hidraulicos sin Sistema de cierre de agua	Abierta

QUIEN ATIENDE LA VISITA	PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE SLIS	SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA
Maria del Pilar Melo	Gina Tolosa	Alba N. Arboleda
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
FIRMA	FIRMA	FIRMA
53043549	52376044	28000476
CEDULA	CEDULA	CEDULA
Nutricionista	Profesional local	Apoyo Supervision
CARGO	CARGO	CARGO

Nota: La firma de este documento implica aceptacion de todo lo escrito

Powered by CamScanner

MODALIDAD DE CANASTAS BÁSICAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO

FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA AMBIKA PIJAO

CANASTA TIPO B

FECHA VISITA: 13/05/2023 | Punto de entrega: X

Tamaño de la población: 128 | Tamaño del lote: 91-150 | Tamaño de la muestra: 8 | N°Aceptacion 6.8%: 1 | N°Aceptacion 10%: 1

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	Verificacion caracteristicas PTP								N° muestras no conformes	
						F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	Rotulo en especifico (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cant. del C/NC	6.8%	10%
CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADO	Arroz blanco	7.000	g			08 2024	020423B	Roa	RSA0021218 -2022	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	1000	g			05 2024	250423B	Roa							
	Avena en Hojuelas	1000	g	Avena molida	1000	02 Sep 24	071023	Doña	RSA0045 70 -2017	C	C	C	C	0	0
	Maiz blanco trillado-peto	1000	g			Jul 2024	49232	De la Abuela	NSA000178 6 -2018	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maiz blanco	1000	g			Sep 2024	11301	Montza	NSA0010092 -2021	C	C	C	C	0	0
	Papa pastusa	14000	g			12 ABR 24	10323 1305	Doña Arepa	RSA0000224 5 B-2010	C	C	C	C	0	0
	Platano hartón verde-maduro	4000	g							C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Zanahoria	1400	g							C	C	C	C	0	0
	Pepino Guiso	1400	g	Calabaza	1400					C	C	C	C	0	0
	Habichuela	1400	g							C	C	C	C	0	0
	Lechuga	1600	g	Pasabombo	1600					C	C	C	C	0	0
	Tomate chonto o milano	1400	g							C	C	C	C	0	0
	Ahuyama	1.400	g	Remolacha	1400					C	C	C	C	0	0
	Cebolla larga	1.000	g							C	C	C	C	0	0
	Aguacate	1.000	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta de cosecha 1	1.600	g	Pera						C	C	C	C	0	0
	Fruta de cosecha 2	1.600	g	Mango						C	C	C	C	0	0
	Fruta de cosecha 3	1.600	g	Banano						C	C	C	C	0	0
	Fruta de cosecha 4	1.600	g	Papaya						C	C	C	C	0	0
	Fruta de cosecha 5	1.600	g	Naranja						C	C	C	C	0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und												
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g	Sardina	4 Y 475	02 Septiembre	S10021 2022	Su Despensa	RSIA04166 -715	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca amarilla-verde	1000	g			Ago 2024	08399	Montza	NSA001009 1202-2	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	2000	g			08 2024	08308	Montza	NSA001009 2-2021	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1000	g			OCT 2024	14375	Montza	NSA0010092 -2021	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche de vaca en polvo entera	12	Bolsa 380 g			25 MAR 24	JJ290323	Indulleche	RSA0017 242 -2022	C	C	C	C	0	0
						24 MAR 24	JJ270323	Indulleche		C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	2000	cc o ml			240424	BZ40423	Soliseyo	BAD1815303	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	1000	g			160325	170323	Ceramc	RSIA0 1EH08 793	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Limon	1.000	g	Cilantro	1000					C	C	C	C	0	0
	Ajo	240	g												

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

CANASTA TIPO A

Fecha visita: 13/09/2023

Punto de entrega: X

Tamaño de la población: 155 — Tamaño del lote: 151-280 — Tamaño de la muestra: 13 — NAceptación 0.4%: 1 — NAceptación 1.0%: 2

Grupo de alimentos	Alimento	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	Lote	Marca	Registro sanitario / autorización sanitaria	Nº muestras no conformes 0.4%	Nº muestras no conformes 1.0%
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y OTROS	Arroz blanco	3.920	g			06 2024	250423A	RSAD021218	0	0
	Pastas (espaguetti)	500	g			05 2024	310323B	- 2022	0	0
	Avena en hojuelas	500	g	Avena Molida	500	02 Sep 24	07105 23	RSAD04510 - 2017	0	0
	Maiz blanco trillado pelo	500	g			28 JUN 24	00504 23		0	0
	Harina precocida de maiz blanco	500	g			04 2024	14377	RSAD04736 - 2018	0	0
	Papa criolla	7000	g			JUL 2024	14832	RSAD01006C - 2021	0	0
	Platano harton verde (Plátano)	2000	g			Sep 2024	11301		0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Zanahoria	700	g			12 FEB 24	1032313205	RSAD002452 - 2020	0	0
	Pepino de guiso	700	g	Cebolla	700				0	0
	Habichuela	700	g						0	0
	Tomate chonto o milano	700	g						0	0
	Ahuyama	700	g	Remolacha					0	0
	Calabaza larga	500	g						0	0
	Aguacate	500	g						0	0
	Fruta de cosecha 1	800	g	Pera					0	0
	Fruta de cosecha 2	800	g	Mango					0	0
	Fruta de cosecha 3	800	g	Banano					0	0
	Fruta de cosecha 4	800	g	Piña					0	0
	Fruta de cosecha 5	800	g	Mandarina					0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Pechuga de gallina AA	80	Und			08 06 2023	2207052023	MTA	0	0
	Atun sardinas en agua	4	Lata 140 - 190 g	Sardina	2 x 425	02 Sep 2026	5700212022	RSAD04167 - 15	0	0
	Arveja seca amarillo verde	500	g			JUN 2024	52205	Montzo	0	0
	Lenteja	1000	g			AGO 2024	05374	Montzo - 2021	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g			AGO 2024	05303	Montzo	0	0
						Sep 2024	09 392	Montzo - 2021	0	0
						04 2024	14325	Montzo	0	0
						Sep 2024	09 393	Montzo - 2021	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche de vaca en polvo entera	4	Bolsa 380 g			20 OCT 24	12000423	Indulecthe RSAD01774 2 - 2022	0	1
GRASAS	Aceite de oliva	1200	ml o ml			21 04 24	0240423	Goliseye RSAD1813 - 2023	0	0
AZUCARES	Chocolate y chocolate con canela y canela	300	g			16 03 25	170323	Corona RSIA AIMO - 8743	0	0
ESTIMATIVOS	Limon	300	g	Cilantro	500				0	0
	Ajo	120	g						0	0

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD CANASTAS ALIMENTARIAS, PAQUETES DE CONTINGECIA,CASOS ESPECIALES, ADULTO MAYOR Y REFRIGERIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	COMITENTE VENDEDOR 2022	

FECHA DE VISITA	DIA	13	MES	05	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS

NOMBRE DE LA UNIDAD/RUTA O PLANTA: CABILDO AMBIKA PIJAO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 5270/2023

OPERACIÒN: N/A

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







N° Variable 10
Descripción: Se evidencia la puerta del baño de Bodega con presencia de oxido.

N° Variable 72
Descripción: El cabildo tiene pendiente el envío del cronograma de entrega de refrigerios y la descripción de sus componentes.

Apoyo a la supervision
ALBA NIDIA ARBOLEDA MURILLO
Nombres y Apellidos
29659476
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACTA DE ENTREGA CANASTAS BÁSICAS, PAQUETE ALIMENTARIO DE CONTINGENCIA O CASOS ESPECIALES	Código: FOR-PSS-437 Versión: 0 Fecha: Memo I2021008219 – 04/03/2021 Página:1 de 2

Fecha de Entrega	DÍA: 13	05	AÑO: 2023	N° CONTRATO: 5270 |2023 N° OPERACIÓN:	OPERADOR: Cabildo Ambika Pijao Hora de Inicio: 7:00 am

Nombre de la Localidad	Marque la clase de canasta básica que entrega (Marque con una X según corresponda)	Nombre y dirección del punto de entrega
USME	Rural: ___ Afro: ___ Cabildo Indígena: X Paquete Alimentario Contingencia: ___ Paquete Alimentario Casos Especiales: ___	Cabildo Ambiká Cra 2B # 90B - 71 Sur Barrio Charalá

CANTIDADES CANASTAS BÁSICAS:

Cantidad	Tamaño A	Tamaño B	Tamaño C	Total
Cantidad programada (según pedido correo)	155	128		283
Cantidad entregada	155	128		283
Cantidad no entregada	Ø	Ø		Ø

CANTIDADES PAQUETE ALIMENTARIO DE CONTINGENCIA:

Cantidad	Tamaño 6 días	Tamaño 12 días S	Tamaño 26 días	Total
Cantidad programada				
Cantidad entregada				
Cantidad no entregada				

PAQUETES ALIMENTARIOS DE CONTINGENCIA A CASOS ESPECIALES

Cantidad	Tipo A	Tipo B	Total
Cantidad programada			
Cantidad entregada			
Cantidad no entregada			

NOVEDADES:

Escriba en este espacio las novedades presentadas durante la entrega de las canastas básicas o paquetes alimentarios de contingencia o casos especiales.
No se presentan novedades en los productos entregados en las canastas.
Se presentan 5 autorizaciones con documentos anexos.

Relación de documentos anexos: listados de entregas: escriba el número de folios de los listados de Entrega_____

Hora de terminación de la entrega:	2:30 pm

DATOS DE LAS PERSONAS QUE INTERVINIERON EN LA ENTREGA:

Operador	Interventoría y/o supervisión	Profesional SDIS
Nombres y apellidos BERNARDO CHICAIZA T. Cargo: Responsable del Servicio Teléfono: Firma: c.c 79.115.311.	Nombres y apellidos: Alba Dicle Arkoleda Cargo: Apoyo supervision Teléfono: 3164727694 Firma: c.c. 29669476	Nombres y apellidos: Gina Tolosa Cargo: Prof. local Teléfono: 3142963559 Firma: c.c. 52376041