

 <small>MINISTERIO DE SALUD</small> <small>Paraguay Salud</small>		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS		FORMATO NO CONTROLADO																																														
Fecha de visita		Hora inicio		Hora finalización																																														
25 05 2024		5:26 a.m.		3:00 p.m.																																														
Capítulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA																																																		
1. Identificación de punto de entrega		Nombre del Contratista																																																
N° Contrato / Vigencia		Cabildo Indígena Ambikó - Pijao																																																
5270 / 2023																																																		
2. Ubicación																																																		
Localidad		Barrio		Dirección																																														
Usme		Charala		Carera 28 N° 90871 sur.																																														
Tel: 6012000513.		Cel: 3204043826.		Correo Electrónico: cabildoambika pijao@hotmail.com																																														
Capítulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS																																																		
CATEGORÍA 1. CANASTAS REFRIGERIOS PROGRAMADO Y ENTREGADO																																																		
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>TIPO</th> <th>PROGRAMADO</th> <th>ENTREGADO</th> <th>NO ENTREGADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>155</td> <td>155</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>128</td> <td>128</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>283</td> <td>283</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO	A	155	155		B	128	128		C				TOTAL	283	283		<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>TIPO</th> <th>PROGRAMADO</th> <th>ENTREGADO</th> <th>NO ENTREGADO</th> <th>N° REFRIGERIOS POR TIPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>B</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>C</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO	N° REFRIGERIOS POR TIPO	A					B					C					TOTAL				
TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO																																															
A	155	155																																																
B	128	128																																																
C																																																		
TOTAL	283	283																																																
TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO	N° 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. CONCEPTOS SANITARIOS																																																		
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	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. <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Fecha de concepto:</td> <td>18/04/2024</td> </tr> <tr> <td>Número de acta:</td> <td>A9065001667</td> </tr> <tr> <td>Concepto:</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>USS / SubRed:</td> <td>Sur</td> </tr> <tr> <td>% cumplimiento</td> <td>96%</td> </tr> <tr> <td>Fecha de solicitud:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Número de radicado:</td> <td></td> </tr> </table>	Fecha de concepto:	18/04/2024	Número de acta:	A9065001667	Concepto:	Favorable	USS / SubRed:	Sur	% cumplimiento	96%	Fecha de solicitud:		Número de radicado:		C ☒ 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 ☐																															
Fecha de concepto:	18/04/2024																																																	
Número de acta:	A9065001667																																																	
Concepto:	Favorable																																																	
USS / SubRed:	Sur																																																	
% cumplimiento	96%																																																	
Fecha de solicitud:																																																		
Número de radicado:																																																		
CATEGORÍA 3. MEDIDAS DE BIENESTAR																																																		
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ NC ☐ NA ☐	5	Las instalaciones impiden el ingreso de polvo, lluvia, plagas, suciedades u otros componentes, las áreas destinadas para la operación se encuentran separados de cualquier tipo de vivienda. Los alrededores se mantienen limpios y sin acumulación de basuras.	C ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	9	Las ventanas son de material resistente, no generan sustancias tóxicas, 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 ☒ NC ☐ NA ☐																																													
10	Las puertas de todas las áreas, son en material resistente, no generan sustancias tóxicas, 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 está expuesta en un lugar visible.	C ☒ NC ☐ 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 está identificado, organizado, señalizado y bajo llave.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																													

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		FORMATO NO CONTROLADO																	
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS		FECHA 01/12/2023																	
Categoría 4. SANEAMIENTO																					
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																
16	Adopta lo establecido en la Guía del Plan de Saneamiento, publicado en el Sistema de Gestión SG de la SDIS, ajusta el Plan de Saneamiento de acuerdo con las características del cabildo indígena, así mismo, aplica los formatos establecidos en la guía y mantiene registros de control actualizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐	17	El profesional en Nutrición y Dietética, capacita y evalúa al personal manipulador en el Plan de Saneamiento, cada tres (3) meses.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha de la actividad: 26/03/2024																
18	Dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, de material higiénico sanitario, hermético y se realiza higienización cada seis (6) meses. Fecha último lavado: 15/05/2024 Empresa: Uatoba Concepto sanitario: FAVORABLE Fecha concepto sanitario: 18/04/2024	C ☒ NC ☐ NA ☐	19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha fumigación: 09/11/2023 Empresa: Uatoba	C ☒ 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 prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos. Además, no se almacenan las canastas con productos que puedan causar contaminación química y/o microbiológica.	C ☒ NC ☐ NA ☐																			
Categoría 4. 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 Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un (1) año. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de vehículo</th> <th>Producto</th> <th>Placa</th> <th>Fecha CHS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Furgón</td> <td>Abarrotes</td> <td>WOT766</td> <td>18/04/2024</td> </tr> <tr> <td>Furgón</td> <td>Fruites</td> <td>WOT766</td> <td>18/04/2024</td> </tr> <tr> <td>Furgón</td> <td>Huevos</td> <td>WOT766</td> <td>18/04/2024</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS	Furgón	Abarrotes	WOT766	18/04/2024	Furgón	Fruites	WOT766	18/04/2024	Furgón	Huevos	WOT766	18/04/2024	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS																		
Furgón	Abarrotes	WOT766	18/04/2024																		
Furgón	Fruites	WOT766	18/04/2024																		
Furgón	Huevos	WOT766	18/04/2024																		
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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐																
26	El profesional Nutricionista del Cabildo el día 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 ☒ 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 abarros.	C ☒ NC ☐ NA ☐																
28	Se almacenan las canastillas con los alimentos sobre estibas de material higiénico sanitario, con una distancia mínima que permita la circulación de aire e higienización. Las canastillas se encuentran limpias, desinfectadas y secas, se realiza control en el formato de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento del cabildo.	C ☒ NC ☐ NA ☐	27	Los alimentos no perecederos (abarros), son ensamblados de forma separada de los alimentos perecederos (frutas y verduras) dada la composición química 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 báscula digital en buen estado.	C ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐																
32	Los empaques secundarios, tanto de abarros como de frutas, 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 ☒ NC ☐ NA ☐	31	Los alimentos perecederos son empacados en bolsas plásticas 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 ☒ NC ☐ NA ☐																
32		C ☒ 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 (abarros).	C ☒ NC ☐ NA ☐																
Categoría 6. CALIDAD																					
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																
34	Los alimentos que componen la canasta básica cabildo indígena cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y las fichas técnicas de producto (calidad, cantidad, gramaje, volumen, etc.).	C ☒ NC ☐ NA ☐	35	Los productos ensamblados corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																
36	Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución No 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y aquellas normas que la complementen o modifiquen, o de acuerdo con las normas específicas de cada alimento (según aplique).	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐																
38	El Cabildo aplica los controles de calidad necesarios para garantizar la entrega de alimentos inocuos y seguros a los participantes.	C ☒ 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: 20/02/2024 Fecha entrega de resultados: 26/02/24 - 08/03/24	C ☒ NC ☐ NA ☐																

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL			FORMATO NO CONTROLADO																									
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS			FECHA: 01/12/2023																									
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																									
<p>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 indígena'. No se podrá realizar varios intercambios con el mismo alimento.</p>																														
40	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Intercambio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Avena Hojuelas</td> <td>cuchuco de maíz.</td> </tr> <tr> <td>pepino Guiso - Habichuela.</td> <td>Calabacín - Apio.</td> </tr> <tr> <td>Lechuga - Lemon</td> <td>pepino colombiano - Celentro.</td> </tr> <tr> <td>Atun tomates anague</td> <td>Atun tomates en Aceite.</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Intercambio	Avena Hojuelas	cuchuco de maíz.	pepino Guiso - Habichuela.	Calabacín - Apio.	Lechuga - Lemon	pepino colombiano - Celentro.	Atun tomates anague	Atun tomates en Aceite.				☒ C ☐ NC ☐ NA															
Alimento	Intercambio																													
Avena Hojuelas	cuchuco de maíz.																													
pepino Guiso - Habichuela.	Calabacín - Apio.																													
Lechuga - Lemon	pepino colombiano - Celentro.																													
Atun tomates anague	Atun tomates en Aceite.																													
Categoría 7: ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS																														
41	El cabildo informa a la interventoría 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 ☐ NC ☐ NA Fecha de envío: 02/05/2024	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 ágil, sin traumatismos, de tal forma que los participantes puedan realizar la verificación del listado de los alimentos que les son entregados.	☒ C ☐ NC ☐ NA																									
43	El cabildo exige al participante, la presentación del documento de identificación original, contraseña o cédula de extranjería (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 ☐ 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 ☐ NC ☐ NA																									
45	El Cabildo informa al participante, que recibe los alimentos por parte de la ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ - SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL, que realice la revisión de la canasta e informe inmediatamente cualquier inconsistencia.	☒ C ☐ NC ☐ NA																												
Categoría 8: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS																														
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 médico que exprese aptitud para manipular alimentos, que cuente con la firma y el registro del médico que lo emite.	☒ C ☐ 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 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 ☐ NC ☐ NA																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NOMBRES Y APELLIDOS</th> <th>ACTIVIDAD REALIZADA</th> <th>FECHA DE REALIZACIÓN</th> <th>FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Medardo Soache</td> <td>Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos</td> <td>24/05/2024</td> <td>21/03/2024</td> </tr> <tr> <td>Leonel Morales Avela</td> <td>Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos</td> <td>24/05/2024</td> <td>21/03/2024</td> </tr> <tr> <td>Jesús David Sagorque</td> <td>Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos</td> <td>24/05/2024</td> <td>21/03/2024</td> </tr> <tr> <td>Ivan Mauricio Peña</td> <td>Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos</td> <td>24/05/2024</td> <td>21/03/2024</td> </tr> <tr> <td>Adriana Lozano</td> <td>Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos</td> <td>24/05/2024</td> <td>21/03/2024</td> </tr> </tbody> </table>							NOMBRES Y APELLIDOS	ACTIVIDAD REALIZADA	FECHA DE REALIZACIÓN	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	Medardo Soache	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024	Leonel Morales Avela	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024	Jesús David Sagorque	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024	Ivan Mauricio Peña	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024	Adriana Lozano	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024
NOMBRES Y APELLIDOS	ACTIVIDAD REALIZADA	FECHA DE REALIZACIÓN	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO																											
Medardo Soache	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024																											
Leonel Morales Avela	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024																											
Jesús David Sagorque	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024																											
Ivan Mauricio Peña	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024																											
Adriana Lozano	Condiciones para hacer un buen manipulador alimentos	24/05/2024	21/03/2024																											
Categoría 9: VIGILANCIA NUTRICIONAL																														
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 ☐ NC ☐ NA	49	Cuenta con los equipos para toma de medidas antropométricas (pesabebés, balanza de pie, infantómetro, tallímetro) 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 ☐ NC ☐ NA																									
50	Se registran los datos antropométricos en el listado oficial SIRBE, el formato "Registro datos antropométricos", 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 recién nacido hasta los 6 meses", son ingresados por el profesional nutricionista máximo el último día 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 Fecha ingreso SIRBE: 30/04/2024	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 nutrición de la SDIS. Dicho fortalecimiento técnico presenta una vigencia de dos (2) años.	☒ C ☐ NC ☐ NA Fecha fortalecimiento: 22/06/2023																									
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 Nutrición - Vigilancia Alimentaria y Nutricional, y tiene vigencia de un año.	☒ C ☐ NC ☐ NA Fecha de sensibilización Nutricionista: 26/03/2024 Fecha de sensibilización gestor: 26/03/2024	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 Fecha socialización: 09/03/2024																									
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 Fecha Acción de IEC: 03/05/2024	55	Todas las intervenciones realizadas y las canalizaciones se encuentran registradas en la carpeta del beneficiario y soportadas en informe.	☐ C ☒ NC ☐ NA N° Intervenciones: _____ N° Canalizaciones: 50																									

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		FORMATO NO CONTROLADO	
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS		FECHA 01/12/2023	
CATEGORÍA 1: 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 ☐ NC ☐ NA Fecha de aprobación 05/03/2024	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. Fecha de la actividad 04/05/2024 Actividad realizada Evaluación de la IEC.	☒ C ☐ NC ☐ NA Fecha de jornada
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 Fecha de envío 03/09/2024	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 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 relatoria, 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 Fecha ingreso SIRBE 09/09/2024	61	Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito. Fecha de la actividad 04/09/2024 Actividad realizada Pausas Activas.	☒ C ☐ NC ☐ NA
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	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 Fecha de envío
CATEGORÍA 2: PARTICIPACIÓN Y PLAN DE ACCIÓN DE INTERVENCIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL					
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 ☐ NC ☐ NA Fecha de la actividad 08/09/2024	65	El profesional en Nutrición del cabildo se vincula y participa de los espacios convocados por la SDIS y la SLIS. Nombre de la actividad Cierre gestión documental / Comité Seguimiento Abnl.	☒ C ☐ NC ☐ NA Fecha de la actividad 07/05/24.24/3/24
CATEGORÍA 3: ESPECIFICACIONES AMBIENTALES					
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 ☐ NC ☐ NA Fecha de divulgación 12/04/2023 Fecha de socialización 06/09/2023	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 ☐ NC ☐ NA Fecha de entrega de material reciclable 20/09/2024
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 ☐ NC ☐ NA Fecha de jornada 06/09/2023	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 ☐ NC ☐ NA Fecha de jornada 06/09/2023
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 ☐ 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 ☐ NC ☐ NA Fecha de entrega 20/05/2024
CATEGORÍA 4: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS					
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 ☐ NA Fecha de envío 02/09/2024	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
74	Los alimentos comerciales que componen el refrigerio corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	☐ C ☐ NC ☒ NA	75	Los refrigerios suministrados se encuentran en óptimas 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
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 fríos (4 °C +/- 2 °C) según aplique	☐ C ☐ NC ☒ NA	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



PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO NO CONTROLADO

FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA
CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS

FECHA 01/12/2023

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	N° de aceptación		N° de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
A	155	151-280	13	1	2	2	3
B	128	91-150	8	1	1	2	2
C							

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

Se realiza plan de muestreo Simple por atributos según la NTC 2859-1 aplicando los criterios de aceptación y rechazo de acuerdo a las técnicas y documentos de condiciones especiales establecidos por la SIS, en donde al Cabildo de Complemento al muestreo. Sin embargo se evidencia un error en la canasta Tipo B. 8 unidades de atollado en aceite de Soya marca la soberana, foto 9/01/2023, lote 294 9A 2024. el cual no se encuentra en el listado de muestras de marcas aprobadas; al cabildo realiza cambio inmediato por atollado en aceite de Soya marca la soberana.

Se entregan los siguientes fijos. Mango, banana, naranja, Durazno, Pera. Se realiza un intercambio en grupo Cereal, 3 intercambios en grupo frutas y Verduras, un intercambio en leguminosas y uno en Sazonadores. En el día de hoy se entrega los listados de entrega de refrigerios Ancestrales:

04/05/2024 Taller de Inclusión - Taller Nutrición 171, refrigerios, compuesto por: Sándwich de pollo.
18/05/2024 Asamblea General 1080 refrigerios, compuesto por: 1. Peto de maíz, Carne Asada, fruta
2. Avena, Almajabana, fruta de mano, para un total de 1251 refrigerios entregados en línea de mayo de 2024

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORA

Se realiza visita de Supervisión para verificación de entrega de canastos tipo A-B, se hace seguimiento a la visita del día 20/09/2024 con observación en la variable 55.

U48. La nutricionista realiza toma de medidas antropométricas: al 60% a algunos niños-niñas menores de 5 años y mujeres en gestación, en los demás grupos de edad, en atención a la fecha se evidencia la ejecución del 67,2%.

U55. La profesional de nutrición hasta la fecha ha realizado 91 canalizaciones; sin embargo solo 50 se encuentran registradas en la carpeta del beneficiario.

U54. La profesional de nutrición realiza seguimiento a 20 canalizaciones - 15 por Obesidad y 5 por bajo peso.

U57. La actividad fue evaluación de la implementación de las estrategias IEC acorde al plan de promoción de estilos de vida saludable durante la ejecución del contrato y se realizó en forma virtual.

U60. El cabildo cuenta con registros relacionados de la evaluación de los estilos de vida saludable consistencia de 170 beneficiarios y son ingresados al sistema SIRBE el 09/05/2024.

U61. La actividad física se realizó en forma virtual Pases Activos.

U65. La profesional de nutrición asistió a dos espacios convocados por la SIS. Cierres de Gestión Documental, Comité de Seguimiento mes de Abril.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Se realizaron los seguimientos a las canalizaciones realizadas de los participantes que se citaron y asistieron en las fechas estipuladas, evidenciándose que muchos no asistieron por cuestiones laborales se tienen acuerdos con el componente social para postular el cumplimiento de los beneficiarios.

CAPÍTULO 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		N° de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
A							
B							
C							

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

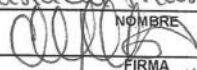
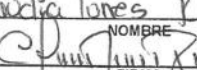
INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA

U.59 no aplica. la profesional de nutrición refiere que la jornada de prácticas aproximación de estiba y actividad física PPSANAF. se realizará el 27 de mayo 2024.
U.63 no aplica. la actividad se debe realizar al finalizar el control que esta en ejecución.
U. 73, 74, 75, 76, 77. no aplica. dado que en la entrega de Canastas del día de hoy no realizan entrega de refrigerarios; fueron entregados en las actividades realizadas los días 04/05/2024.
Inclusión Social y nutrición, 18/05/2024. Asamblea General.
El laboratorio 365 realiza toma de muestras microbiológicas de un producto. leche en polvo.
Se entregaron 283 canastas. Se socializa al acta al nutricionista del cabildo y se depa copia del acta.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Capítulo E. OBSERVACIONES

[illegible]

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		FORMATO NO CONTROLADO	
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS		FECHA	01/12/2023
Capítulo 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	55	20/09/24	25/05/2024, la Variable continúa abierta, dado que se realizan 91 canalizaciones y se registran en la carpeta del beneficiario. 50 canalizaciones faltando 41 por registrar.		Abierto
QUIEN ATIENDE LA VISITA		PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE SLIS		SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA	
María del Pilar Melo		Gina Tolosa		Claudia Torres Pinch	
NOMBRE		NOMBRE		NOMBRE	
					
FIRMA		FIRMA		FIRMA	
53073349		52376041		39634283	
CEDULA		CEDULA		CEDULA	
Nunciadora		Profesional Social		Apoyo a la Supervisión SDIS	
CARGO		CARGO		CARGO	
Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.					

FECHA VISITA		25/05/2024		Punto de entrega:		X		CANASTA TIPO A						
Tamaño de la población		155		Tamaño del lote		191-280		Tamaño de la muestra						
13		N° Aceptación 8%		1		N° Aceptación 10%		2						
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida	Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA	Pequeñas especímenes (ONG)	Empaque (si existe) (ONG)	Preservación (ONG)	Control (ONG)	8.5%	10%
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	3.500			04/2025	210424C104	Loa	PSA-0021218-2022	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	500			04/2025	24042411X	Loa	PSA-0021218-2022	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	500			11/10/2025	111024	Donpa	PSA-004570-2017	C	C	C	C	0	0
	Maíz blanco trillado-peto	500			10/10/2025	101024	Donpa	PSA-004570-2017	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maíz blanco	500			28/02/2025	0524	Hunza	Certificado 217002834	C	C	C	C	0	0
	Papa pastusa	7000			11/2025	17486	Martiza	NSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	2000			14/03/2025	074241305	Doña Alepa	PSA-0002458-2020	C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Zanahoria	700			09/04/2025	100241305	Doña Alepa	PSA-0002458-2020	C	C	C	C	0	0
	Pepino de guiso	700							C	C	C	C	0	0
	Habichuela	700							C	C	C	C	0	0
	Lechuga	800							C	C	C	C	0	0
	Tomate chontio o milano	700							C	C	C	C	0	0
	Ahuyama	700							C	C	C	C	0	0
	Cebolla Larga	500							C	C	C	C	0	0
	Aguate	500							C	C	C	C	0	0
	Futa de cosecha 1	800							C	C	C	C	0	0
	Futa de cosecha 2	800							C	C	C	C	0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, BECAS	Huevo de gallina AA	90			18/06/2024	HC3H	Huevos Oro	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	4			14/03/2028	LA11C2024	La Soberana	PSA-00210109-2022	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca amarilla-verde	500			10/2025	16415	Martiza	NSA-001092-2021	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	1000			11/2025	18443	Martiza	NSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamento)	500			09/2025	10x33	Martiza	NSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
					10/2025	17489	Martiza	NSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	6			05/2025	45324	Martiza	NSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
	GRASAS	1000			01/04/2025	15010424	Induleche	PSA-0017242-2022	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	500			18/03/2025	13180324	Solito	PSAD1815303	C	C	C	C	0	0
					09/05/2025	1090524	La Especial	NSA-000552-2016	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Limón	500			03/03/2025	1030524			C	C	C	C	0	0
	Ajo	320			03/04/2026	030424			C	C	C	C	0	0



PLAN DE MUESTREO

FECHA VISITA

25/05/2024

MODALIDAD DE CANASTAS BÁSICAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABLEO INDIENAS AMBIKA PIJAO

Punto de entrega:

X

CANASTA TIPO B

Tamaño de la población

128

Tamaño del lote

91-150

Tamaño de la muestra

8

Nº Aceptación 6.5%

1

Nº Aceptación 10%

1

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	Verificación características FTP								Nº muestras no conformes	
		F. VTO	LOTE			MARCA	REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA	Regulador específico (CNC)	Empaque y rotulado (CNC)	Presentación (CNC)	Cumple (CNC)	6.5%	10%		
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADO	Arroz blanco	7.000	g			04/2025	240424-114	Roa	BSA-0021218-2022	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	1000	g			04/2025	240424-C11	Roa	BSA-0021218-2022	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	1000	g	Cuchup demaiz	2x500g	11/10/2025	110424	Dorpa	BSA-004970-2017	C	C	C	C	0	0
	Maiz blanco trillado-peto	1000	g			10/10/2025	101124	Dorpa	BSA-004970-2017	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maiz blanco	1000	g			28/02/2025	0524	Flunza	BSA-004970-2017	C	C	C	C	0	0
	Papa pastusa	14000	g			11/2025	17486	Maritza	BSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	4000	g			14/03/2025	074241305	Doña Arepa	BSA-0002458-2020	C	C	C	C	0	0
						11/01/2025	012241305	Doña Arepa	BSA-0002458-2020	C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Zanahoria	1400	g							C	C	C	C	0	0
	Pepino Gusto	1400	g	calabacin	1215g					C	C	C	C	0	0
	Habichuela	1400	g	Ajo	1240g					C	C	C	C	0	0
	Lechuga	1600	g	pepino	1650g					C	C	C	C	0	0
	Tomate chonto o milano	1400	g	calabacin	1215g					C	C	C	C	0	0
	Ahuyama	1.400	g							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							C	C	C	C	0	0
	Fruta de cosecha 2	1.600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta de cosecha 3	1.600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta de cosecha 4	1.600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta de cosecha 5	1.600	g							C	C	C	C	0	0
										C	C	C	C	0	0
	CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und			18/06/2024	HC3H	Huevos Oro	NA	C	C	C	C	0
Atun Lomitos en agua		8	lata 140-190 g	Atun Lomitos en Aceite de Soya	8x140g	11/03/2025	LA MC 2024	La Soberana	BSA-0020109-2022	C	C	C	C	0	0
Arveja seca amarilla-verde		1000	g			10/2025	16415	Maritza	BSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
Lenteja		2000	g			11/2025	18443	Maritza	BSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
						09/2025	10433	Maritza	BSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
Frijol (bola roja, radical, cargamento)		1000	g			10/2025	17481	Maritza	BSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	12	Bolsa 380 g			05/2025	45324	Maritza	BSA-0010092-2021	C	C	C	C	0	0
						01/04/2025	11010424	Induleche	BSA-0017242-2022	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	2000	cc o ml			18/03/2025	11180324	Induleche	BSA-0017242-2022	C	C	C	C	0	0
						09/05/2025	1090524	Solisoya	BSA-001815303	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	1000	g			03/05/2025	1030524	Solisoya	BSA-001815303	C	C	C	C	0	0
						03/04/2026	030424	La Espectra	BSA-000552-2016	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Limon	1.000	g			20/03/2026	200324	La Espectra	BSA-000552-2016	C	C	C	C	0	0
	Ajo	240	g							C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES:

Harina precocida de maiz

lote: 14/03/2025

lote: 074241305

lentejas

futo: 09/2025

lote: 06449

chocolate

futo: 19/03/2026

lote: 100324

Futo: 15/02/2026

lote: 160224

Arroz

futo: 04/2025

lote: 210424C104

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-437
			Versión: 0
	FORMATO ACTA DE ENTREGA CANASTAS BÁSICAS, PAQUETE ALIMENTARIO DE CONTINGENCIA O CASOS ESPECIALES		Fecha: Memo 12021008219 - 04/03/2021
			Página: 1 de 2

Fecha de Entrega	DÍA: 25	MES: 05	AÑO: 2024	N° CONTRATO: 5270/2023	OPERADOR: Cabildo Indígena Ambika Pijao
N° OPERACIÓN:					Hora de Inicio:

Nombre de la Localidad	Marque la clase de canasta básica que entrega (Marque con una X según corresponda): Rural: ☐ Afro: ☐ Cabildo Indígena: ☒ Paquete Alimentario Contingencia: ☐ Paquete Alimentario Casos Especiales: ☐	Nombre y dirección del punto de entrega
UIME-SOMAPAZ		Cabildo Ambika Pijao Cva 2 B# 90 B-71 Jor

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	0	0		0

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:

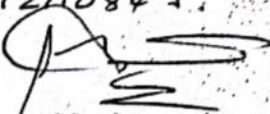
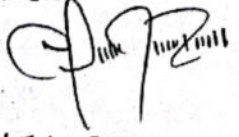
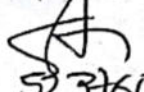
Se acuerda intercambio avena en hojuelas por cochinillo de maiz, atún lomitos en agua por atún lomitos en aceite de soja, lechuga por pepino con cambio, limón por cilantro, habichuela por calabacin y pepino de guiso por apio
Se entrega en su totalidad.

Relación de documentos anexos:

Hora de terminación de la entrega:

3:00 pm

DATOS DE LAS PERSONAS QUE INTERVINIERON EN LA ENTREGA:

Operador	Interventoría y/o supervisión	Profesional SDIS
<p>Nombres y apellidos: Bernardo Chelito</p> <p>Cargo: Coordinador administrativo</p> <p>Teléfono: 3112110843</p> <p>Firma: </p> <p>C.C. 79.119.311</p>	<p>Nombres y apellidos: Claudia Torres Rincón</p> <p>Cargo: Apoyo a la Supervisión SDIS</p> <p>Teléfono: 3183816536</p> <p>Firma: </p> <p>C.C. 39654283</p>	<p>Nombres y apellidos: Gina Toboza</p> <p>Cargo: Profesional buro</p> <p>Teléfono: 3142963559</p> <p>Firma: </p> <p>C.C. 52376041</p>