	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO
Secretaría Distrital de Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA 21/06/2024

Fecha de visita: 27 | 07 | 2024 — Hora inicio: 05:45 AM — Hora finalización: 2:30 PM

Capítulo A. INFORMACION PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

N° Contrato Agencia: 8286 - 2024 — Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Ambika Pijao

2. Ubicación

Localidad: Usme — Barrio: Charala — Dirección: Carrera 2B # 90B 71 Sur

Tel: 6012600513 — Cel.: 3204043826 — Correo Electrónico: Cabildoambikapijao@hotmail.com

Capítulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

Categoría 1. CANASTAS - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS

CANASTAS ALIMENTARIAS

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

REFRIGERIOS

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

Motivo de no entrega: Faltante del contratista; Inasistencia beneficiario

Motivo de no entrega: Faltante del contratista; Inasistencia beneficiario

Categoría 2. CONCEPTO SANITARIO

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.	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, cuando el porcentaje de cumplimiento es diferente al 100%.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Fecha de concepto:	18/01/2024
Número de acta:	A3065 001667
Concepto:	Favorable
USS / SubRed:	Sur
% cumplimiento	96%
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

Categoría 3. INFRAESTRUCTURA

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 contaminantes, 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 ☒ 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 paredas están señalizadas indicando la salida de emergencia; los cuadros, lámparas y repisas están aseguradas.	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, cuenta con sistemas de drenaje y tuberías en cantidad suficientes en los lugares requeridos para las operaciones propias de manejo de alimentos, y las actividades de higienización.	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. Los techos en material de asbesto, cemento, lámina galvanizadas y/o cerchas, se protegen con pintura epóxica de color claro. Las uniones entre techo y pared se encuentran limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.	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 ☐

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO	
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	21/06/2024

Categoría 4. SANEAMIENTO

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
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 [X] 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 esta identificado, organizado, señalizado y bajo llave.	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [X] NC [ ] NA [ ]	17	El profesional en Nutrición y Dietética, capacita y evalúa al personal manipulador en el Plan de Saneamiento, cada tres (3) meses. Nombre de la actividad: Socialización con Manipuladores Fecha de la actividad: 26/06/2024	C [X] NC [ ] NA [ ]
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: Atlanta Fumigaciones Concepto sanitario: Favorable Fecha concepto sanitario: 18/09/2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control químico: 09/11/2023 Empresa: Atlanta Fumigaciones Concepto sanitario: Favorable Fecha concepto sanitario: 21/06/2023	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 química y/o microbiológica.	C [X] NC [ ] NA [ ]			

Categoría 5. LOGISTICA

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
21	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, de las instalaciones donde se realizan las actividades de ensamble. Nombre del proveedor: Jesus Antonio Pinilla Fecha de concepto: 02/11/2023 Número de acta: ASOSS 001694 Concepto: Fav. con Requerimientos USS / SubRed: Sur % cumplimiento: 76% Fecha de solicitud: — Número de radicado: — Entidad: —	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	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. Tipo de vehículo / Producto / Placa / Fecha CHS Camioneta / Abarrotes / WOT766 / 18/01/2024 Camioneta / Frutas y verduras / WOT766 / 18/01/2024	C [X] NC [ ] NA [ ]
23	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 [ ]	24	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 [ ]
25	El conductor del vehículo transportador de alimentos y los auxiliares disponen de un certificado médico que acredita su aptitud para manipular alimentos. Este certificado debe ser expedido por un médico con número de registro profesional y tener una fecha de expedición inferior a un (1) año. Además, presentan documentación que evidencia su formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, dentro de un plan de capacitación continuo y permanente.	C [ ] NC [X] NA [ ]			

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION
Conductor	Jesus Antonio Pinilla	16/03/2024	19/03/2024
Auxiliar	Bernardo Osorio	15/03/2024	23/07/2024

26	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 [ ]	27	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 [ ]
28	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 [X] NC [ ] NA [ ]	29	Los alimentos no perecederos (abarrotes), 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 [X] NC [ ] NA [ ]
30	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 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 [ ]	31	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 [ ]

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO	
Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	21/06/2024

Categoría 5. LOGÍSTICA

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
32	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 [ ]	33	Los alimentos perecederos son empacados en bolsas plásticas y mallas 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 [ ]
34	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 [ ]	35	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 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	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, aplicado de manera mensual. 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 con fecha de expedición inferior a un (1) año. Fecha de la actividad: 23/07/2024 Nombre de la actividad: Condiciones para un buen Manipulador.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	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			FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO
Bernardo Chibatra	-	Juan Tonfa	21-03-24 / 21-03-24
Yana Jamia	-	Yania Puyo	21-03-24 / 21-03-24
Ana Lozano	-	Nathalia Romero	21-03-24 / 21-03-24
Chaira Camargo	-	Hedardo Sroche	21-03-24 / 21-03-24
Amparo Sanchez	-	Xamara Peña	21-03-24 / 21-03-24
Jesus Sartoque	-	Jener Morales	21-03-24 / 21-03-24

Categoría 7. CALIDAD

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
38	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 [X] NC [ ] NA [ ]	39	Los productos ensamblados corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	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 [X] NC [ ] NA [ ]	41	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 [ ]
42	El Cabildo aplica los controles de calidad necesarios para garantizar la entrega de alimentos inocuos y seguros a los participantes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	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: 27/01/2024 Fecha entrega de resultados: 05/07/2024 Fecha entrega de resultados:	C [X] NC [ ] NA [ ]

44 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.

Alimento (minuta principal)	Intercambio
Stogetti	Conditos
Lenteja	Pepino de Guiso
Lomitos de atún en Agua	Lomitos de atún en aceite
Lenteja	Garbanzo

C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 8. ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
45	El cabildo informa a la interventoría y/o supervisión la programación de entrega mensual de canastas mínimo (3) tres días antes de cada entrega. Además, cumplo con las fechas de entrega. En caso de requerir ajustes a la programación de entrega se informa con mínimo cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha programada inicialmente.	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha de envío: 24/07/2024	46	Oportunidad 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 [X] NC [ ] NA [ ]

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA: 21/06/2024

Categoría 8. ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
47	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 [X] NC [ ] NA [ ]	48	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 [ ]
49	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 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	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 [X] NC [ ] NA [ ] Fecha de envió: 05/07/2024	51	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 [X] NC [ ] NA [ ] Fecha de aprobación: 13/06/2024
52	Los alimentos comerciales que componen el refrigerio corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas. Se garantiza mes a mes por parte del cabildo la rotación de los menús de refrigerios aprobados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Los refrigerios suministrados se 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 [X] NC [ ] NA [ ]
54	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 [X] NC [ ] NA [ ]	55	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 Supervisión.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N° MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES
—	Industrializado	27/07/2024	Entrega de Canasta	Kumis Entero + Ponque Delito + Manzanino

Categoría 10. VIGILANCIA NUTRICIONAL

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	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 demas 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). Cobertura / N°Participantes / N°Participantes-tomado / Porcentaje Menores de 5 años Mujeres en gestacion Demas grupos de atencion	C [ ] NC [ ] NA [X]	57	Cuenta con los equipos para toma de medidas antropométricas (pesabebés, balanza de pie, infantómetro, talímetro) 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 [ ]
58	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 [X] Fecha ingreso SIRBE: —	59	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 [X] NC [ ] NA [ ] Fecha fortalecimiento: 22/06/2023
60	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. Fecha de sensibilización Nutricionista: 13/06/2024 Fecha de sensibilización gestor: 13/06/2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	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. Fecha de entrega de la clasificación nutricional: — Fecha de Socialización: —	C [ ] NC [ ] NA [X]
62	El profesional nutricionista dietista del Cabildo brinda orientación en prácticas saludables de alimentación nutrición y actividad física mediante las estrategias IEC a los participantes con malnutrición durante el semestre. N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional): — Fecha de la actividad: — Actividad Realizada: — N° Participantes identificados con malnutrición que asistieron: —	C [ ] NC [ ] NA [X]	63	El profesional nutricionista dietista del Cabildo realiza las canalizaciones al sistema de salud según el caso o al médico tradicional máximo 60 días después de la entrega de la clasificación del estado nutricional de los participantes en el formato definido; la canalización tendrá una vigencia máxima de un año, en caso de que el participante tenga una canalización vigente realiza seguimiento en el sistema SIRBE en la sección GyH en el mismo periodo de tiempo. N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez): — Fecha de las canalizaciones: — N° Canalizaciones realizadas: — N° Seguimientos en la sección GyH: —	C [ ] NC [ ] NA [X]

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO
Secretaría Distrital de Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA: 21/05/2024

Categoría 11. PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	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 un termino no mayor a cinco (5) días hábiles. 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 envío: 04/07/2024 Fecha de aprobación: 12/07/2024
65	Programa e implementa mensualmente la(s) estrategia(s) IEC acordo 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: X NC: NA: Numero de hogares del cabildo: 283 Numero de hogares que asistieron: 142 Fecha de la actividad: 25/07/2024 Actividad realizada: Sobrepeso y Obesidad Implicaciones en la Salud
66	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: X NC: NA: Fecha de envió: 15/07/2024
67	Participar en la jornada mensual para realizar la planeación e implementación del proceso de fortalecimiento técnico para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física con enfoque diferencial étnico indígena.	C: X NC: NA: Fecha de jornada: 12/07/2024
68	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. Estrategia de aprendizaje o retroalimentación: Tamdano Virtual Porcentaje de participantes: 100%	C: X NC: NA: Fecha ingreso SIRBE: —
69	Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito. Fecha de la actividad: 25/07/2024 Actividad realizada: Pausas Activas	C: X NC: NA:
70	El cabildo envía a la nutricionista de la subdirección de Nutrición el soporte del cargue al SIRBE con el reporte cuantitativo de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de hábitos en estilos de vida saludable en los tres (3) primeros días de cada mes. Este soporte consiste en un correo electrónico con el pantallazo de la información cargada al SIRBE.	C: NC: NA: X Fecha de envió: —
71	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 Subdirección de Nutrición.	C: NC: NA: X Fecha de envió: —

Categoría 12. PARTICIPACIÓN Y PLAN DE ACCIÓN DE INTERVENCIONES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
72	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: —
73	El profesional en Nutrición del cabildo se vincula y participa de los espacios convocados por la SDIS y la SLIS. Nombre de la actividad: Fortalecimiento Técnico	C: X NC: NA: Fecha de la actividad: 12/07/2024

Categoría 13. ESPECIFICACIONES AMBIENTALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
74	Se divulga al talento humano del servicio el Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA de la SDIS 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. Presente planillas de asistencia.	C: X NC: NA: Fecha de divulgación: 17/06/2024 Fecha de socialización: 27/07/2024
75	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: 27/07/2024
76	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: 26/07/2024
77	Se promueve en las familias beneficiarias la separación de residuos, facilitando desde el servicio, la disposición de los empaques y materiales aprovechables que les familias generen, una vez durante la ejecución del convenio.	C: X NC: NA: Fecha de jornada: 27/07/2024
78	Realiza la divulgación con el personal del contratista que participe en el desarrollo del presente contrato y las familias beneficiarias del Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos -PGIRP y el fomento de la gestión adecuada de los residuos peligrosos generados en los hogares (televisores, celulares, computadores, pilas, bombillos, entre otros). Soporte de divulgación: Acta Fecha de divulgación: 27/07/2024	C: X NC: NA:
79	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. Fecha entrega informe inicial: 18/07/2024 Fecha entrega informe final: —	C: X NC: NA:
80	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: X NC: NA:

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO	
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	21/06/2024

CAPÍTULO C. VERIFICACION PLAN DE MUESTREO

CANASTAS ALIMENTARIAS

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 aleatorio basado en la NTC 2859-1 aplicando los criterios de aceptación y rechazo de Contaminidad con las fichas técnicas de producto y el anexo técnico evidenciando:
Canasta tipo A = Se evidencia Contaminidad en la totalidad de los alimentos verificados
Canasta Tipo B = Se evidencia 1 atún con abolladura y 1 frasco de aceite con fuga de producto los cuales no superan el límite de aceptación NAC 6,5%. y son cambiados de inmediato por el cabildo, para los demás alimentos se evidencia Contaminidad.

REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS

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

Componente	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%
BEBIDA	1233	1201 - 3200	50	5	8	6	9
DERIVADO CEREAL	1233	1201 - 3200	50	5	8	6	9
FRUTA DE MANO	1233	1201 - 3200	50	5	8	6	9

Componente	Alimento	Presentacion (g o ml)	Marca	Numero de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario
BEBIDA	Yuans Entero	200ml	Colanta	1904023901	17 AGO 24	RSA 001685 2021
DERIVADO CEREAL	Pangue Tolita	60g	Comapan	1402 - 1903	16AGO24 - 21 AGO 24	RSIAD 11 M 00283
FRUTA DE MANO	Mandarina	100g	—	—	—	—

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

Se realiza plan de muestreo simple por atributos aleatorio basados en la NTC 2859-1 aplicando los criterios de aceptación y rechazo, de contaminidad con las fichas técnicas de productos y anexo técnico evidenciando contaminidad en la totalidad de los alimentos muestreados.

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACION POR PARTE DE LA SUPERVISION O INTERVENTORÍA

Se realiza Supervisión a la entrega de la canasta.
V. 43 = Se evidencia que el laboratorio SES realiza la toma de muestreo microbiologico para el atún en aceite de soya y harina precocida de maiz amarillo conforme a lo establecido en la normatividad.
Refrigerios = Se evidencia que el cabildo realiza entrega de refrigerios Canasta A = 3 y B = 6.
V. 56 = No aplica, dado que para el Segundo Semestre el cabildo contempla toma de talla y Peso en Octubre.
V. 58, 61, 62 y 63 = No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos para la ejecución del contrato
V. 68 = La totalidad de los asistentes realizaron retroalimentación al taller; el cargue al SIFSE lo realizaron a Fin de mes.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Ninguna

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO	
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	04/07/2024

INFORMACION ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

U 70,71 = No aplica, dado que a la fecha no han iniciado el cargue al SIRBE de la actividad realizada y se encuentran dentro de los tiempos del anexo técnico.

U. 72 = El correo enviado al comite CISAN informando la no asistencia del cabildo el día 09/07/2024 a Yancy Rodriguez.

U. 77 = El cabildo realizo jornada para manejo de residuos el día 27/07/2024 y realizo convocatoria por whatsapp.

U. 76 = se realizo envio por whatsapp de Meta con información para el uso eficiente del agua el día 26/07/2024

Se aclara que el listado de refrigerios cuenta con un nuevo que ya se egreso diferente al de Canasta que se encuentra actualizado; por ende, se realizo entrega a la Sra. Yansela Chilatra Alape con CC 1110173299 del refrigerio dado que se encuentra en la canasta activa tipo A. al cuál se le realizo entrega de refrigerios.

Se socializa y se deja copia.

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO	
Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	21/06/2024

Capítulo E. OBSERVACIONES

Variable N°	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento
25	Se evidencia que el auxiliar Bernardo Osorio cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos sin el registro medico de la persona que lo expide	Próxima Visita

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	FORMATO NO CONTROLADO
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDÍGENAS	FECHA: 21/06/2024

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 Interventoria	Estado
O	16	22/06/24	Se evidencia que el cabildo Indigena realizo la actualizacion del Plan de Saneamiento de acuerdo al contrato en ejecución (27/07/2024)	Cerrado
O	36	22/06/24	27/07/2024 = Se evidencia que aún los certificados Médicos del personal manipulador del cabildo que expresa aptitud para manipular alimentos no cuenta con el registro profesional del medico que los expidio	Abierto
O	37	22/06/24	27/07/24 = Se evidencia que el personal manipulador que realiza la entrega de canastas cuenta con la dotación conforme a lo establecido en la resolución 2674/2013	Cerrado
R	44	22/06/24	27/07/2024 = Se evidencia que el cabildo Indigena radico respuesta al requerimiento radicado el dia 08/07/2024 con Radado = E2024032438 donde refiere que realizara la revisión del anexo y/o programar los intercambios; El dia de hoy, en visita del 27/07/24 se evidencia que el cabildo realizo los intercambios acorde a lo establecido en el anexo tecnico.	Cerrado
O	50	22/06/24	27/07/2024 = Se evidencia que el cabildo Indigena realizo el envio del correo electronico informando la fecha de entrega de refrigerios con los menus a entregar el 05/07/2024	Cerrado
O	55	22/06/24	27/07/2024 = Se evidencia que el cabildo Indigena realiza entrega de los refrigerios diligenciando el formato enviado por la entidad y completamente diligenciado.	Cerrado

Capitulo G. FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA	PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE SIIS	SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA
Maria del Pilar Melo.	Oina/10/2024	Maria Fernanda Gaitán V.
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
FIRMA	FIRMA	FIRMA
53093340	32[illegible]4	1018491946
CEDULA	CEDULA	CEDULA
Nutricionista	Profesional Local	Apoyo a la Supervisión
CARGO	CARGO	CARGO

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

MODALIDAD DE CANASTAS BÁSICAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

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

FECHA VISITA	27/07/2024	Punto de entrega:	X	CANASTA TIPO A

Tamaño de la población	155	Tamaño del lote	151-280	Tamaño de la muestra	13	N°Aceptación 6.5%	1	N°Aceptación 10%	2

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	Verificación características FTP: F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	Rotulación específica (C/NC)	Empaque y/o recipiente (C/NC)	Presentación (C/NC)	Cantidad (C/NC)	N° muestras no conformes: 6.5%	10%
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	3.500	g			05/2025	300524 B 114	Roa	RSA 0021218 2022	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	500	g	Canchita	500g	24 DIC 25	184 2024	David	RSA 0049702017	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	500	g			11/2025	19490	De la Abuela	NSA 0097586 2018	C	C	C	C	0	0
	Maiz blanco trillado-pelo	500	g			DIC/2025	25473	Hantza	NSA 0010092 2021	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maiz blanco	500	g			18 JUN 2025	D17024 1305	Doñarepa	RSA0029582020	C	C	C	C	0	0
	Papa pastusa	5.000	g							C	C	C	C	0	0
	Arracacha	1.500	g							C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	2.000	g							C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Zanahoria	700	g							C	C	C	C	0	0
	Pepino cohombro	700	g							C	C	C	C	0	0
	Habichuela	700	g							C	C	C	C	0	0
	Lechuga	800	g	Repollo Guso	800g					C	C	C	C	0	0
	Tomate chonto o milano	700	g							C	C	C	C	0	0
	Ahuyama	700	g							C	C	C	C	0	0
	Cebolla cabezona (blanca o morada)	500	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta Melón	800	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta Naranja	800	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta Mandarina	800	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta Guayaba	800	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta Banano	800	g							C	C	C	C	0	0
	Aguacate	500	g							C	C	C	C	0	0
CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und			18/08/2024	6H29	Huevos Oro	N.A	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	4	Lata 140-190 g	Lentejas de atún aceite	4 latas x 140g	06 NOV 2027	CA6K 2023	La Soberana	RSA0020109 2022	C	C	C	C	0	0
	Sardinas en salsa de tomate	1	Lata de 425 g			13 MAY 208	ST13E 2024	La Soberana	RSA 0072252 2016	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca amarilla-verde	500	g	Garbanzo	500g	ENE 2026	27421	Hantza	NSA 0010092 2021	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	500	g			ENE 2026	26472	Hantza	NSA 0010092 2021	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g			OCT 2025	17481	Hantza	NSA 0010092 2021	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	6	Bolsas 380 g			06/2025	1100245 3018	Nutrilac	RSA 0021328 2022	C	C	C	C	0	0
						03/2025	2905245 3011	Nutrilac	RSA 0021328 2022	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	1.000	cc o ml			20/05/25	J200524	Schoya	RSA 0009270 2023	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate	500	g			29/05/2026	9900246108	Sol	NSA 0008555 2016	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Pimienta con Limón	250	g							C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Cilantro	125	g							C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES:

MODALIDAD DE CANASTAS BÁSICAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO

FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA ARHUACA PUAC

FECHA VISITA: 27/07/2024 | Punto de entrega: X | CANASTA TIPO B

Tamaño de la población: 128 | Tamaño del lote: 91-150 | Tamaño de la muestra: 8 | N°Aceptación 0,6%: 1 | N°Aceptación 10%: 1

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	Verificación características PTP: F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	Requisitos sanitarios (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentación (C/NC)	Cantidad C/NC)	N° muestras no conformes: 5,8%	10%
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	7.000	g			05/2025	3005248114	Roa	RSA0021218 2022	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	1.000	g	Cunchitos	1000g	06/2025	0100240084	Roa	RSA 0021218 2022	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	1.000	g			29 DIC 25	1842024	Doria	RSA 0049576 2017	C	C	C	C	0	0
	Maíz blanco trillado-peto	1.000	g			11/2025	19440	De la Abuela	NSA 0049786 2018	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maíz blanco	1.000	g			DIC/2025	23473	Hantza	NSA 00100092 2021	C	C	C	C	0	0
	Papa pastusa	10.000	g			18 JUN 2025	D170241305	Doñarepa	RSA 0002458 2020	C	C	C	C	0	0
	Arracacha	3.000	g							C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	4.000	g							C	C	C	C	0	0
	Zanahoria	1.400	g							C	C	C	C	0	0
	Pepino Cohombro	1.400	g							C	C	C	C	0	0
	Habichuela	1.400	g							C	C	C	C	0	0
	Lechuga	1.600	g	Repollo Verde	1600g					C	C	C	C	0	0
	Tomate chonto o milano	1.400	g							C	C	C	C	0	0
	Ahuyama	1.400	g							C	C	C	C	0	0
	Cebolla cabezona (blanca o morada)	1.000	g							C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Fruta Melón	1.600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta Naranja	1.600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta Mandarina	1.600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta Granadilla	1.600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta Banano	1.600	g							C	C	C	C	0	0
	Aguacate	1.000	g							C	C	C	C	0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und			18/08/2024	GH24	Huevos Oro	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g	Lomitos de atun Aceite de soya	8 latas X 140g	06 NOV 2027	LA6K 2023	La Soberana	RSA 0020109 2022	C	C	C	C	1	0
	Sardinas en salsa de tomate	2	lata de 425g			13 MAY 2028	8T13E2024	La Soberana	RSA 002252 2016	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca amarilla-verde	1.000	g	Garbanzo	1000g	ENE 2026	27421	Hantza	RSA 0020109 2021	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	1.000	g			ENE 2026	26472	Hantza	NSA 00100092 2021	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1.000	g			OCT 2025	17481	Hantza	NSA 00100092 2021	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	12	Bolsa 380 g			06/2025	1100245 3018	Nutralac	RSA 0021328 2022	C	C	C	C	0	0
						05/2025	2905245 3011	Nutralac	RSA 0021328 2022	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	2.000	cc o ml			20/05/25	J200524	Savoya	RSA 0009210 2023	C	C	C	C	1	0
AZUCARES	Chocolate	1.000	g			29/05/2026	9900246108	Sol	NSA 000855 2016	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Alimentos Hunter	250	g							C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Cilantro	125	g							C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD CANASTAS ALIMENTARIAS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONTRATOS 2024	05/07/2024

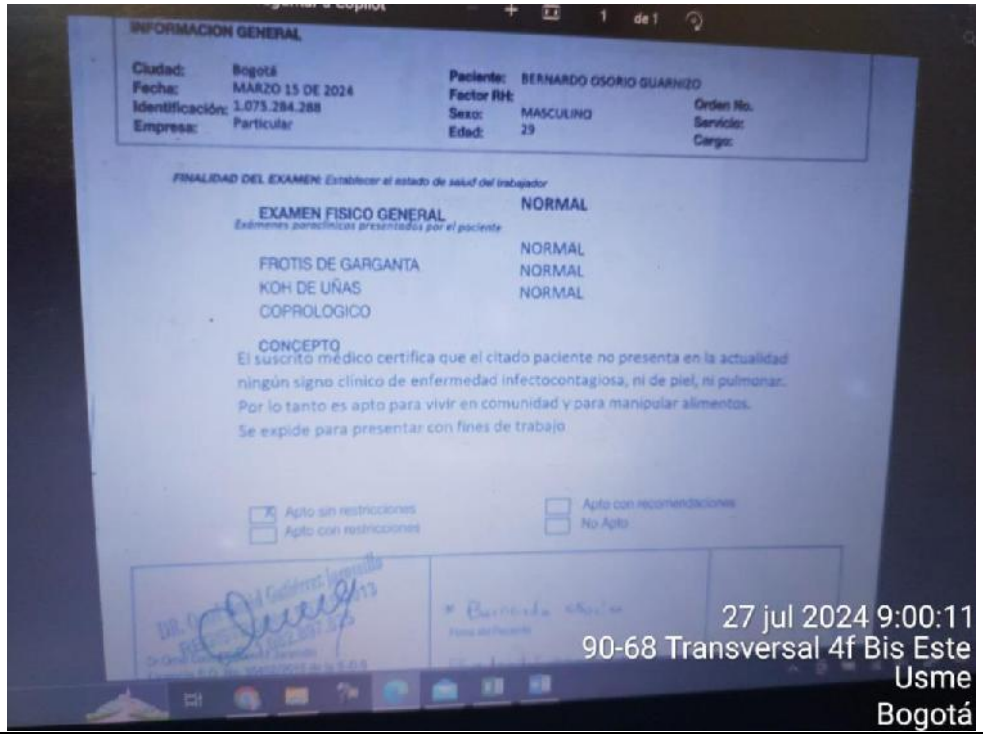
FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	07	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS

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

Nº CONTRATO/VIGENCIA: 8286 - 2024

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable: 25

Descripción: Se evidencia que el auxiliar Bernardo Osorio cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos sin el registro médico de la persona que lo expide.

REGISTRO FOTOGRAFICO DE REFRIGERIOS ENTREGADOS



Descripción: Se realizo entrega de Kumis Entero – Ponqué lolita y Mandarina. Canasta A 3 Paquetes



Descripción: Se realizo entrega de Kumis Entero – Ponqué lolita y Mandarina. Canasta A 6 Paquetes

Apoyo a la supervision
María Fernanda Garzón Vásquez
Nombres y Apellidos
1018419196
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:	MES:	AÑO:	N° CONTRATO: 8286 | 2024 N° OPERACIÓN:	OPERADOR: Cabildo Ambika Pijao Hora de Inicio: 7:00 am
	27	09	2024		

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-SUMAPAZ	Rural: ___ Afro: ___ Cabildo Indígena: X Paquete Alimentario Contingencia: ___ Paquete Alimentario Casos Especiales: ___	Cabildo Ambika Pijao Cra 2 # 90 B – 71 Usme

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 aprueban 4 intercambios: espaguetis por conchitas, lentejas por garbanzos, tomate de atún en agua por tomate de atún en aceite y lechuga por pepino de guiso.
Se entrega en su totalidad.

Relación de documentos anexos:

Hora de terminación de la entrega:	2:30 p.m

DATOS DE LAS PERSONAS QUE INTERVINIERON EN LA ENTREGA:

Operador	Interventoría y/o supervisión	Profesional SDIS
Nombres y apellidos: Bernardo Chiabra T.	Nombres y apellidos: Maria Fernanda Garcia	Nombres y apellidos: Erika Rojas
Cargo: Coordinador Administrativo	Cargo: Apoyo a la Supervisión	Cargo: Profesional local
Teléfono: 3112110843	Teléfono: 3177484154	Teléfono: 3142963159
Firma:	Firma:	Firma:
CC:	CC: 1018419196	CC: 52360411