

	PROYECTO 7953: “GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C”			FORMATO NO CONTROLADO					
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS			FECHA	28/04/2025				
Fecha de visita	21	11	2025	Hora inicio	5:48 A.M	Hora finalización	03:35 p. m.		
Capítulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA									
1. Identificación de punto de entrega									
Nº Contrato /vigencia		10206/2025		Nombre del Contratista		Cabildo Indígena Muisca Suba			
2. Ubicación									
Localidad		Suba		Barrio		La Toma			
Dirección		Carrera 86 # 147 - 23							
Tel: 601 6810025		Cel.: 3044299957		Correo Electrónico:		cabildo.muisca.suba@subamuisca.com.co			
Capítulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS									
Categoría 1. CANASTAS - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS									
1	CANASTAS ALIMENTARIAS			REFRIGERIOS					
	TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO	TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO	
	A	227	227	0	A	227	227	0	
	B	48	48	0	B	48	48	0	
	C				C				
	TOTAL	275	275	0	TOTAL	275	275	0	
Motivo de no entrega				Motivo de no entrega					
Faltante del contratista				Faltante del contratista					
Inasistencia beneficiario				Inasistencia beneficiario					
Categoría 2. CONCEPTO SANITARIO									
Nº	Variables		Nivel de Cumplimiento		Nº	Variables		Nivel de Cumplimiento	
2	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente.		C NC NA X		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 X	
	Fecha de concepto:	07/02/2025							
	Número de acta:	AS06N002142							
	Concepto:	Favorable							
	USS / Subred:	Norte							
	% cumplimiento	96%							
	Fecha de solicitud:								
	Número de radicado:								
	Entidad:								
Categoría 3. INFRAESTRUCTURA									
Nº	Variables		Nivel de Cumplimiento		Nº	Variables		Nivel de Cumplimiento	
4	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		C NC NA X		5	Las instalaciones impiden el ingreso de polvo, lluvia, plagas, suciedades u otros componentes, las áreas destinadas para la operación se encuentran separadas de cualquier tipo de vivienda. Los alrededores se mantienen limpios y sin acumulación de basuras.		C NC NA X	
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 X		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 X	
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, lamina 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 X		9	Las ventanas son de material resistente, no generan sustancias toxicas, no porosas, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Protegidas por medio de anejo 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 X	
10	Las puertas de todas las áreas, son en material resistente, no generan sustancias toxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Se encuentran acondicionadas a los requerimientos de impermeabilidad y llevan un recubrimiento con pintura epóxica de color claro. Las aberturas entre las puertas y los pisos, y las paredes garantizan la hermeticidad, para evitar ingreso de plagas.		C NC NA X		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 X	
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 X		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 X	

	PROYECTO 7953: “GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C.”			FORMATO NO CONTROLADO																																											
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS			FECHA	28/04/2025																																										
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 ☒	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, señalado y bajo llave.	C ☒	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 ☒	NC ☐	NA ☐	17	El profesional en Nutrición y Dietética capacita y evalúa al personal manipulador de alimentos, así como a todo el personal vinculado al desarrollo del contrato, en la implementación del Plan de Saneamiento, dentro del mes siguiente a la firma del acta de inicio. <table><tr><td>Nombre de la actividad:</td><td></td></tr><tr><td>Fecha de la actividad:</td><td></td></tr></table>	Nombre de la actividad:		Fecha de la actividad:		C ☐	NC ☐	NA ☒																																		
Nombre de la actividad:																																															
Fecha de la actividad:																																															
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. <table><tr><td>Fecha ultimo lavado:</td><td>15/07/2025</td></tr><tr><td>Empresa:</td><td>Maxter Fumigaciones</td></tr><tr><td>Concepto sanitario:</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Fecha concepto sanitario:</td><td>19/05/2025</td></tr></table>	Fecha ultimo lavado:	15/07/2025	Empresa:	Maxter Fumigaciones	Concepto sanitario:	Favorable	Fecha concepto sanitario:	19/05/2025	C ☒	NC ☐	NA ☐	19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. <table><tr><td>Fecha ultimo control químico:</td><td>15/07/2025</td></tr><tr><td>Empresa:</td><td>Maxter Fumigaciones</td></tr><tr><td>Concepto sanitario:</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Fecha concepto sanitario:</td><td>19/05/2025</td></tr></table>	Fecha ultimo control químico:	15/07/2025	Empresa:	Maxter Fumigaciones	Concepto sanitario:	Favorable	Fecha concepto sanitario:	19/05/2025	C ☒	NC ☐	NA ☐																						
Fecha ultimo lavado:	15/07/2025																																														
Empresa:	Maxter Fumigaciones																																														
Concepto sanitario:	Favorable																																														
Fecha concepto sanitario:	19/05/2025																																														
Fecha ultimo control químico:	15/07/2025																																														
Empresa:	Maxter Fumigaciones																																														
Concepto sanitario:	Favorable																																														
Fecha concepto sanitario:	19/05/2025																																														
20	Garantiza las condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas y procesos establecidos para la entrega de canastas alimentarias, 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 ☒	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. <table><tr><td>Nombre del proveedor:</td><td>Grupo Epica S.A.S</td></tr><tr><td>Fecha de concepto:</td><td>13/02/2025</td></tr><tr><td>Número de acta:</td><td>AS06C027016</td></tr><tr><td>Concepto:</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>USS / Subred:</td><td>Sur Occidente</td></tr><tr><td>% cumplimiento</td><td>90.5%</td></tr><tr><td>Fecha de solicitud:</td><td></td></tr><tr><td>Número de radicado:</td><td></td></tr><tr><td>Entidad:</td><td></td></tr></table>	Nombre del proveedor:	Grupo Epica S.A.S	Fecha de concepto:	13/02/2025	Número de acta:	AS06C027016	Concepto:	Favorable	USS / Subred:	Sur Occidente	% cumplimiento	90.5%	Fecha de solicitud:		Número de radicado:		Entidad:		C ☒	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. <table><tr><td>Tipo de vehículo</td><td>Producto</td><td>Placa</td><td>Fecha CHS</td></tr><tr><td>Furgón</td><td>Abarrotes</td><td>LIK 686</td><td>04/01/2025</td></tr><tr><td>Furgón</td><td>Huevos</td><td>ZNO 152</td><td>21/11/2024</td></tr><tr><td>Furgón</td><td>Fruver</td><td>LIK 686</td><td>04/01/2025</td></tr><tr><td>Furgón</td><td>Fruver</td><td>TZS 084</td><td>06/10/2025</td></tr></table>	Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS	Furgón	Abarrotes	LIK 686	04/01/2025	Furgón	Huevos	ZNO 152	21/11/2024	Furgón	Fruver	LIK 686	04/01/2025	Furgón	Fruver	TZS 084	06/10/2025	C ☒	NC ☐	NA ☐
Nombre del proveedor:	Grupo Epica S.A.S																																														
Fecha de concepto:	13/02/2025																																														
Número de acta:	AS06C027016																																														
Concepto:	Favorable																																														
USS / Subred:	Sur Occidente																																														
% cumplimiento	90.5%																																														
Fecha de solicitud:																																															
Número de radicado:																																															
Entidad:																																															
Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS																																												
Furgón	Abarrotes	LIK 686	04/01/2025																																												
Furgón	Huevos	ZNO 152	21/11/2024																																												
Furgón	Fruver	LIK 686	04/01/2025																																												
Furgón	Fruver	TZS 084	06/10/2025																																												
23	Mantiene diligenciado y actualizado el formato de “Verificación de vehículos de transporte de alimentos - canastas cabildos indígenas”, publicado en el SIG de la página web de la SDIS, donde se registra la verificación del estado de limpieza y desinfección de los vehículos.	C ☒	NC ☐	NA ☐	24	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 ☐	NA ☐																																						
<table><tr><td>CARGO</td><td>NOMBRES Y APELLIDOS</td><td>FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO</td><td>FECHA DE CAPACITACION</td></tr><tr><td>Conductor</td><td>Juan Castiblanco</td><td>19/07/2025</td><td>19/07/2025</td></tr><tr><td>Conductor</td><td>Javier Restrepo</td><td>05/06/2025</td><td>06/06/2025</td></tr><tr><td>Auxiliar</td><td>Luis Alberto Caíta</td><td>22/04/2025</td><td>20/11/2025</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION	Conductor	Juan Castiblanco	19/07/2025	19/07/2025	Conductor	Javier Restrepo	05/06/2025	06/06/2025	Auxiliar	Luis Alberto Caíta	22/04/2025	20/11/2025																										
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION																																												
Conductor	Juan Castiblanco	19/07/2025	19/07/2025																																												
Conductor	Javier Restrepo	05/06/2025	06/06/2025																																												
Auxiliar	Luis Alberto Caíta	22/04/2025	20/11/2025																																												
25	Como parte de los controles de calidad, mantiene actualizado el “Formato de Recepción de Alimentos” y el día previo a la entrega, diligencia el “Formato de Verificación de Alimentos en Bodega de Ensamble” y anexa registro fotográfico fechado que evidencie el cumplimiento de las consideraciones establecidas.	C ☒	NC ☐	NA ☐	26	Cuenta con todas las zonas definidas para los procesos de almacenamiento y/o entrega, diferenciadas tanto por el tipo de canasta (A, B, C) como por el tipo de alimento (frutas y verduras, y abarrotes), con el objetivo de evitar posibles confusiones durante la entrega a las familias participantes. Además, el área de almacenamiento y/o entrega está adecuada a la cantidad de canastas a distribuir y al número de canastillas requeridas, considerando un espacio suficiente para las maniobras y el tránsito del personal.	C ☒	NC ☐	NA ☐																																						
27	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 mesas fijas con superficies lisas, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Se dispone de bascula digital en buen estado.	C ☒	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 encuentra limpias, desinfectadas y secas, se realiza control en el formato de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento del cabildo.	C ☒	NC ☐	NA ☐																																						

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>	PROYECTO 7953: “GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C”			FORMATO NO CONTROLADO																												
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS			FECHA	28/04/2025																											
Categoría 5. LOGISTICA																																
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento		N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																										
29	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 ☐		30	Los empaques secundarios utilizados para el ensamble de los alimentos cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico y cuentan con la impresión de los logos oficiales aprobados por la SDIS. Son bolsas fabricadas en polietileno de alta densidad, calibre 2.5, cuya capacidad es adecuada al peso de la canasta alimentaria correspondiente. Estos empaques son suministrados a los participantes en cada una de las entregas mensuales, tanto para los componentes de alimentos perecederos (frutas y verduras) como no perecederos (abarrotes).	C ☒ X NC ☐ NA ☐																										
Categoría 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS																																
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																										
31	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.	C ☒ X NC ☐ NA ☐		32	Todo el personal que interviene de manera directa o de manera ocasional en la operación de canastas y entrega de refrigerios 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 ☐																										
	Fecha de la actividad	20 y 21/11/2025																														
	Nombre de la actividad	Puntos Críticos de Control																														
<table><tr><td></td><td>NOMBRES Y APELLIDOS</td><td>FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO</td></tr><tr><td></td><td>Luis Alberto Caita Daza - Nelsón Leonardo León</td><td>22/04/2025 - 11/08/2025</td></tr><tr><td></td><td>Sebastian Ochoa Cabiativa - Nohora Luz Salas</td><td>18/11/2025 - 11/08/2025</td></tr><tr><td></td><td>Diana Patricia Sanchez Bulla</td><td>10/01/2025</td></tr><tr><td></td><td>Blanca Inés Cabiativa</td><td>13/08/2025</td></tr><tr><td></td><td>Jan Franco Contreras Hernandez</td><td>21/05/2025</td></tr><tr><td></td><td>Amin Eduardo Contreras Ospina</td><td>19/09/2025</td></tr></table>							NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO		Luis Alberto Caita Daza - Nelsón Leonardo León	22/04/2025 - 11/08/2025		Sebastian Ochoa Cabiativa - Nohora Luz Salas	18/11/2025 - 11/08/2025		Diana Patricia Sanchez Bulla	10/01/2025		Blanca Inés Cabiativa	13/08/2025		Jan Franco Contreras Hernandez	21/05/2025		Amin Eduardo Contreras Ospina	19/09/2025						
	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO																														
	Luis Alberto Caita Daza - Nelsón Leonardo León	22/04/2025 - 11/08/2025																														
	Sebastian Ochoa Cabiativa - Nohora Luz Salas	18/11/2025 - 11/08/2025																														
	Diana Patricia Sanchez Bulla	10/01/2025																														
	Blanca Inés Cabiativa	13/08/2025																														
	Jan Franco Contreras Hernandez	21/05/2025																														
	Amin Eduardo Contreras Ospina	19/09/2025																														
Categoría 7. CALIDAD																																
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento		N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																										
33	Los alimentos que componen la canasta alimentaria cabildo indígena cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y las fichas técnicas de producto (calidad, cantidad, gramaje, volumen, etc.). Se entrega mínimo 2 sazonzadores naturales de forma mensual (si aplica)	C ☒ X NC ☐ NA ☐		34	Los productos ensamblados en las canastas alimentarias del cabildo indígena corresponden al listado de muestras de marcas previamente aprobadas. Para cada alimento, se cuenta con la aprobación de al menos dos (2) referencias antes de la segunda entrega. En el caso de los productos destinados a intercambios, se dispone, como mínimo, de una (1) muestra aprobada por alimento.	C ☒ X NC ☐ NA ☐																										
35	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 ☐		36	Se dispone de empaques primarios y secundarios que cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, así como con las normas vigentes, complementarias, modificatorias y concordantes aplicables.	C ☒ X NC ☐ NA ☐																										
37	Se dispone de un stock de alimentos para reposición en el caso de presentar no conformidades en calidad y cantidad establecida, con el fin de realizar el cambio.				C ☒ X NC ☐ NA ☐																											
38	<div>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 (excepto para frutas y verduras las cuales son de libre elección) 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; de requerirse intercambios adicionales cuentan con aprobación por parte de la SDIS.</div> <table><tr><td>Alimento (minuta principal)</td><td>Intercambio</td></tr><tr><td>Quinoa</td><td>Cuchuco de Cebada</td></tr><tr><td>Chocolate de mesa</td><td>Azúcar Blanca</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table> <div>Intercambios Extraordinarios</div> <table><tr><td>Grupo de Alimentos</td><td>Alimento</td><td>Intercambio</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>				Alimento (minuta principal)	Intercambio	Quinoa	Cuchuco de Cebada	Chocolate de mesa	Azúcar Blanca									Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio										C ☒ X NC ☐ NA ☐	
Alimento (minuta principal)	Intercambio																															
Quinoa	Cuchuco de Cebada																															
Chocolate de mesa	Azúcar Blanca																															
Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio																														

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>	PROYECTO 7953: “GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C”			FORMATO NO CONTROLADO																																						
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS			FECHA	28/04/2025																																					
Categoría 7. CALIDAD																																										
N°	Variables				Nivel de Cumplimiento																																					
39	Se da cumplimiento a la rotación de las frutas y verduras, asegurando que, de forma mensual, al menos el 50% de estos alimentos sean rotados. Por ejemplo, si la canasta incluye siete (7) tipos de verduras, se deberá rotar un mínimo de cuatro (4) cada mes.				<div>CNCNA</div> <div>☐☐☒</div>																																					
	<table><tr><td colspan="2">GRUPO DE ALIMENTO</td><td>Mes anterior</td><td>Mes actual</td></tr><tr><td rowspan="5">FRUTAS</td><td>Fruta 1</td><td rowspan="9"><div></div></td><td>Banano</td></tr><tr><td>Fruta 2</td><td>Ciruela</td></tr><tr><td>Fruta 3</td><td>Curuba</td></tr><tr><td>Fruta 4</td><td>Mango</td></tr><tr><td>Fruta 5</td><td>Naranja</td></tr><tr><td rowspan="5">VERDURAS</td><td>Verdura 1</td><td>Ahuyama</td></tr><tr><td>Verdura 2</td><td>Cebolla Cabezona</td></tr><tr><td>Verdura 3</td><td>Haba Verde</td></tr><tr><td>Verdura 4</td><td>Remolacha</td></tr><tr><td>Verdura 5</td><td>Repollo Blanco</td></tr><tr><td>Verdura 6</td><td>Tomate Chonto</td></tr><tr><td>Verdura 7</td><td>Zuquini</td></tr><tr><td>Verdura 8</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Verdura 9</td><td></td><td></td></tr></table>					GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual	FRUTAS	Fruta 1	<div></div>	Banano	Fruta 2	Ciruela	Fruta 3	Curuba	Fruta 4	Mango	Fruta 5	Naranja	VERDURAS	Verdura 1	Ahuyama	Verdura 2	Cebolla Cabezona	Verdura 3	Haba Verde	Verdura 4	Remolacha	Verdura 5	Repollo Blanco	Verdura 6	Tomate Chonto	Verdura 7	Zuquini	Verdura 8			Verdura 9		
	GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual																																						
	FRUTAS	Fruta 1	<div></div>	Banano																																						
		Fruta 2		Ciruela																																						
		Fruta 3		Curuba																																						
		Fruta 4		Mango																																						
		Fruta 5		Naranja																																						
	VERDURAS	Verdura 1		Ahuyama																																						
		Verdura 2		Cebolla Cabezona																																						
		Verdura 3		Haba Verde																																						
		Verdura 4		Remolacha																																						
Verdura 5		Repollo Blanco																																								
Verdura 6	Tomate Chonto																																									
Verdura 7	Zuquini																																									
Verdura 8																																										
Verdura 9																																										
40	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)				<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>																																					
	<table><tr><td>Fecha de muestreo:</td><td>21/11/2025</td></tr><tr><td>Fecha entrega de resultados:</td><td>Pendiente</td></tr><tr><td>Fecha entrega de resultados:</td><td>Pendiente</td></tr></table>					Fecha de muestreo:	21/11/2025	Fecha entrega de resultados:	Pendiente	Fecha entrega de resultados:	Pendiente																															
	Fecha de muestreo:	21/11/2025																																								
	Fecha entrega de resultados:	Pendiente																																								
Fecha entrega de resultados:	Pendiente																																									
Categoría 8. ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS																																										
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																					
41	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega mensual de canastas alimentarias dentro de los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Además, cumple 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.	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <div>Fecha de envió</div> <div>18/11/2025</div>	42	Oportunidad	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>																																					
				El proceso de distribución de las canastas se inicia de manera puntual, de acuerdo con el horario establecido en el anexo técnico, de manera ordenada, evitando aglomeraciones y largas filas, permitiendo a los participantes verificar los alimentos que se les entregan. En caso de que el Cabildo acuerde un horario diferente con las familias en estado "En Atención", se presenta el acta correspondiente e informa el nuevo horario acordado mediante correo electrónico a la Supervisión, con copia a la Subdirección de Abastecimiento de la SDIS y a la Subdirección Local para la Integración Social (SLIS) correspondiente.		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.	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <div>Numero de autorizaciones.</div> <div>2</div>	44	El cabildo solicita, a través de correo electrónico, los listados para la entrega de canastas alimentarias y refrigerios con un mínimo de tres (3) días hábiles de antelación a la fecha programada de entrega. Los listados de entrega de canastas se encuentran debidamente diligenciados con firma y huella de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <div>Fecha de solicitud</div> <div>18/11/2025</div>			45	El Cabildo informa al participante, que recibe los alimentos por parte de la ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ – SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL , que realice la revisión de la canasta e informe inmediatamente cualquier inconsistencia.	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>			<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>	Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS						N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	46	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega de los refrigerios dentro del cronograma de actividades del mes siguiente, incluyendo la descripción de los componentes del refrigerio a entregar. Esta información se remite durante los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Asimismo, cumple con las fechas establecidas para la entrega. En caso de requerir ajustes en la programación, estos se notifican con un mínimo de cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha inicialmente programada.	<div>CNCNA</div> <div>☐☐☒</div> <div>Fecha de envió</div> <div></div>	47	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).	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <div>Fecha de aprobación</div> <div>18/11/2025</div>			48	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.	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>
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.	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <div>Numero de autorizaciones.</div> <div>2</div>	44	El cabildo solicita, a través de correo electrónico, los listados para la entrega de canastas alimentarias y refrigerios con un mínimo de tres (3) días hábiles de antelación a la fecha programada de entrega. Los listados de entrega de canastas se encuentran debidamente diligenciados con firma y huella de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <div>Fecha de solicitud</div> <div>18/11/2025</div>																																					
45	El Cabildo informa al participante, que recibe los alimentos por parte de la ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ – SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL , que realice la revisión de la canasta e informe inmediatamente cualquier inconsistencia.	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>			<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>																																					
Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS																																										
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																					
46	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega de los refrigerios dentro del cronograma de actividades del mes siguiente, incluyendo la descripción de los componentes del refrigerio a entregar. Esta información se remite durante los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Asimismo, cumple con las fechas establecidas para la entrega. En caso de requerir ajustes en la programación, estos se notifican con un mínimo de cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha inicialmente programada.	<div>CNCNA</div> <div>☐☐☒</div> <div>Fecha de envió</div> <div></div>	47	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).	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <div>Fecha de aprobación</div> <div>18/11/2025</div>																																					
48	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.	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>	49	Los refrigerios suministrados de encuentran en optimas condiciones de calidad. Las características organolépticas son propias de cada uno de los componentes que conforman el refrigerio (color, sabor, aroma, consistencia, textura, apariencia), estos son frescos y se mantienen en buen estado. Cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y los menús aprobados (cantidad, gramaje, volumen, etc.).	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>																																					

 PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"		FORMATO NO CONTROLADO																																					
FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS		FECHA	28/04/2025																																				
Categoría 9: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS																																							
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	Variable																																				
50	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 ☒ ☐ ☐	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.																																				
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">Preparación</th> <th style="width: 50%;">Temperatura</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	Preparación		Temperatura									C NC NA ☒ ☐ ☐																										
Preparación	Temperatura																																						
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 10%;">N° MENU</th> <th style="width: 20%;">TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)</th> <th style="width: 15%;">FECHA DE ENTREGA</th> <th style="width: 20%;">ACTIVIDAD</th> <th style="width: 35%;">COMPONENTES</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">Industrializado</td> <td style="text-align: center;">21/11/2025</td> <td style="text-align: center;">Entrega de Canasta</td> <td>Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida entera, Ponqué Ramito, Banano.</td> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					N° MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES	4	Industrializado	21/11/2025	Entrega de Canasta	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida entera, Ponqué Ramito, Banano.																									
N° MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES																																			
4	Industrializado	21/11/2025	Entrega de Canasta	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida entera, Ponqué Ramito, Banano.																																			
Categoría 10: VIGILANCIA NUTRICIONAL																																							
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	Variable																																				
52	La nutricionista del cabildo realiza la toma de medidas antropométricas (peso y talla) al 100 % de los niños y niñas menores de 5 años y de las mujeres en gestación, así como al 100 % de los demás grupos de edad en atención. El cumplimiento de los porcentajes se garantiza con una única toma de medidas por participante al año, distribuyéndose de la siguiente manera: 50 % entre enero y junio, y el 50 % restante entre julio y diciembre.	C NC NA ☐ ☐ ☒	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.																																				
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 15%;">Cobertura</th> <th style="width: 15%;">N° Participantes</th> <th style="width: 15%;">N° Participantes - tomado</th> <th style="width: 15%;">Porcentaje</th> </tr> <tr> <td>Menores de 5 años</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Mujeres en gestación</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Demás grupos de atención</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Cobertura		N° Participantes	N° Participantes - tomado	Porcentaje	Menores de 5 años				Mujeres en gestación				Demás grupos de atención				C NC NA ☒ ☐ ☐																				
	Cobertura	N° Participantes		N° Participantes - tomado	Porcentaje																																		
	Menores de 5 años																																						
Mujeres en gestación																																							
Demás grupos de atención																																							
54	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", los datos son ingresados por el profesional nutricionista máximo el último día hábil del mes de cada toma realizada. los formatos diligenciados manualmente se mantienen en archivo y cuentan con firma del profesional en nutrición del cabildo	C NC NA ☐ ☐ ☒ Fecha ingreso SIRBE: 	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: 																																					
56	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 ☐ ☒ ☐	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.																																				
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">Fecha de sensibilización Nutricionista</th> <th style="width: 50%;">Fecha de sensibilización gestor</th> </tr> <tr> <td> </td> <td style="text-align: center;">28/05/2025</td> </tr> </table>	Fecha de sensibilización Nutricionista		Fecha de sensibilización gestor	 	28/05/2025	C NC NA ☐ ☐ ☒																																
Fecha de sensibilización Nutricionista	Fecha de sensibilización gestor																																						
 	28/05/2025																																						
58	El profesional nutricionista dietista del Cabildo brinda orientación en prácticas saludables de alimentación nutrición y actividad física mediante las estrategias IEC, con las familias de los participantes con malnutrición (incluye desnutrición aguda moderada o severa, delgadez, desnutrición leve a severa, bajo peso para edad gestacional y obesidad en todas sus subclasificaciones) durante el semestre	C NC NA ☐ ☐ ☒	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.																																				
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)</th> <th style="width: 50%;"> </th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)											C NC NA ☐ ☐ ☒																										
	N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)																																						
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">Fecha de la actividad</th> <th style="width: 50%;"> </th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	Fecha de la actividad										C NC NA ☐ ☐ ☒																												
Fecha de la actividad																																							
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">Actividad Realizada</th> <th style="width: 50%;"> </th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	Actividad Realizada										C NC NA ☐ ☐ ☒																												
Actividad Realizada																																							
59	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)</th> <th style="width: 50%;"> </th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)										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)																																						
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">Fecha de las canalizaciones</th> <th style="width: 50%;"> </th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	Fecha de las canalizaciones										C NC NA ☐ ☐ ☒																												
Fecha de las canalizaciones																																							
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">N° Canalizaciones realizadas</th> <th style="width: 50%;"> </th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	N° Canalizaciones realizadas										C NC NA ☐ ☐ ☒																												
N° Canalizaciones realizadas																																							
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">N° Canalización registradas en la sección GyH</th> <th style="width: 50%;"> </th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	N° Canalización registradas en la sección GyH										C NC NA ☐ ☐ ☒																												
N° Canalización registradas en la sección GyH																																							
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">N° Seguidores de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH</th> <th style="width: 50%;"> </th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	N° Seguidores de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH										C NC NA ☐ ☐ ☒																												
N° Seguidores de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH																																							

REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS Y/O ANCESTRALES

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	275	151 - 280	13	1	2	2	3
DERIVADO CEREAL	275	151 - 280	13	1	2	2	3
FRUTA DE MANO	275	151 - 280	13	1	2	2	3

Componente	Alimento	Presentación (g o ml)	Marca	Numero de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Fecha de vigencia del Registro Sanitario
SOPA			NA				
BEBIDA	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida entera	200 ml	Colanta	3095070710	13/02/2026	RSA-0014091-2021	27/08/2026
DERIVADO CEREAL	Ponqué Ramito	25 g	Ramo	09100290724	21/12/2025	NSA-0015037-2023	10/11/2033
FRUTA DE MANO	Banano	100 g	NA				

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

Se realiza plan de muestreo simple por atributos, aleatorio con base en la NTC 2859-1, aplicando criterios de aceptación y rechazo conforme a lo establecido en anexo técnico y fichas técnicas de producto, donde se observa cumplimiento en plan de muestreo realizado.

El refrigerio entregado está compuesto por: - Para tipo A: 3 bolsitas de leche, 3 unidades de ponqué, 3 unidades de banano. - Para tipo B: 6 bolsitas de leche, 6 unidades de ponqué y 6 unidades de banano.

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA

Se realiza visita de apoyo a la supervisión a la entrega de las canastas alimentarias cabildo indígena Muisca Suba tipo A-B; del contrato 10206/2025 con seguimiento al acta de visita previa realizada el día 20/11/2025 la cual no presenta variables en estado abierto.

Variable 40: El día de hoy 21/11/2025, el profesional del laboratorio Biotrends hace presencia en las instalaciones del cabildo con el fin de realizar la toma de los siguientes productos para análisis microbiológico: Harina precocida de maíz blanco, Leche en polvo entera.

Variable 17: No aplica, debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.

Variable 39: No aplica, debido a que se esta realizando la primera entrega de este nuevo contrato, se registran las frutas y verduras entregadas en el mes actual para poder realizar el seguimiento a la rotación de las mismas en la siguiente entrega de canastas.

Variable 46: El acta de inicio fue firmada el día 06/11/2025, el informe de revisión y aprobación de muestras fue recibido el día 18/11/2025, por lo cual la variable es calificada como no aplica debido a que no se puede dar cumplimiento a los 3 días de ejecución del mes anterior.

Variables 52, 54, 57, 58, 59: No aplican debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.

Variables 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66: No aplican debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.

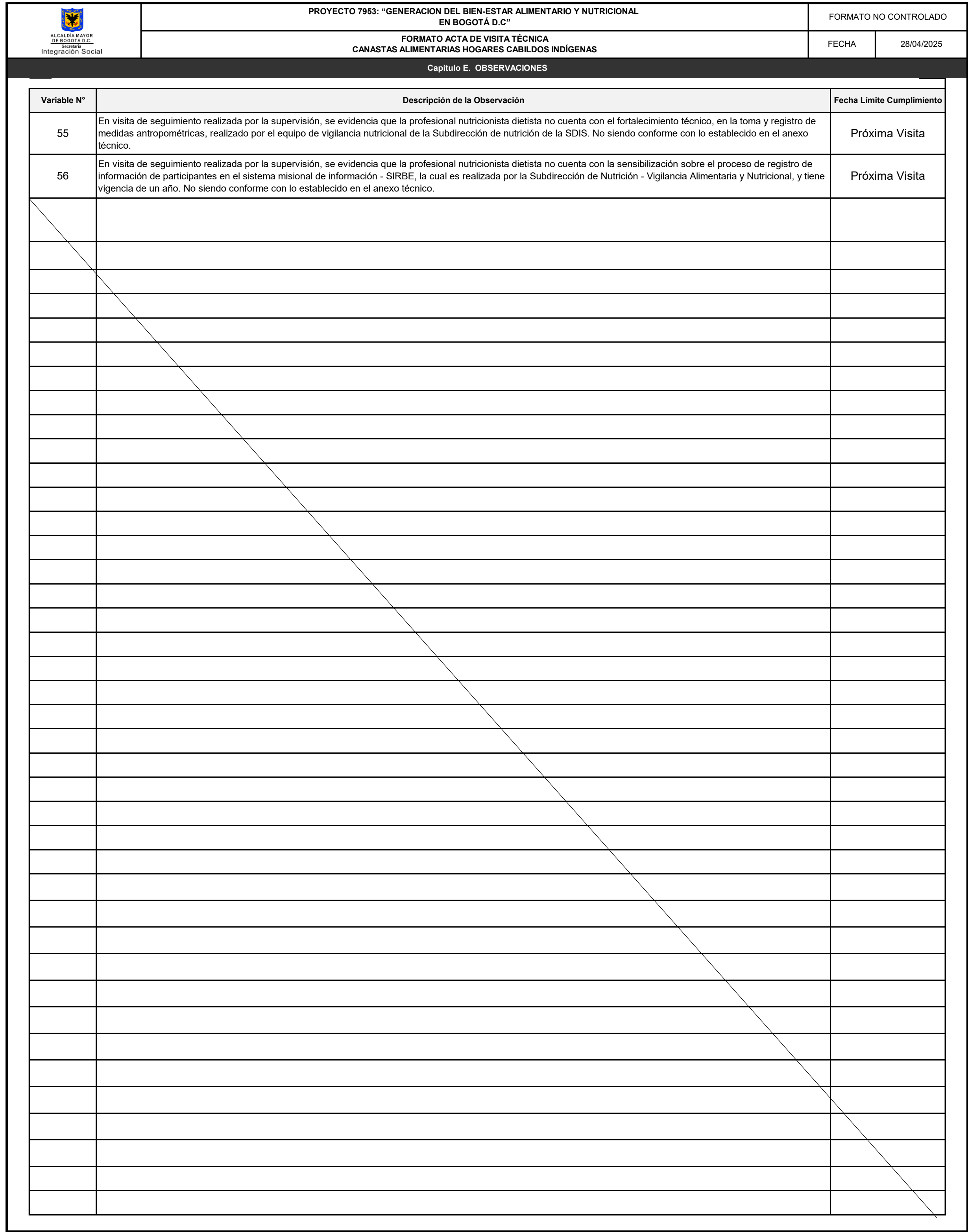
El cabildo indígena por medio de correo electrónico enviado el día 12/11/2025 solicita autorización para aumentar cobertura a nuevas familias, se aumentaron cinco canastas alimentarias, tipo A y se disminuyeron tres canastas tipo B, pasando de entregar 222 Canastas tipo A, ahora se entregarán 227, en tipo B, se entregaban 51 canastas y ahora se entregarán 48.

Se entrega a conformidad la totalidad de las canastas alimentarias.

Se socializa acta a la nutricionista del cabildo.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Se firma en conformidad con la valoración de las variables.
Mónica Lucía Ruiz
Nutricionista
cc 52 48 3130



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

	MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL																	
	PLAN DE MUESTREO					FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA MUISCA DE SUBA												
	FECHA VISITA		21/11/2025			Punto de entrega:		X					CANASTA TIPO A					
Tamaño de la población	227		Tamaño del lote		151 - 280		Tamaño de la muestra		13		N°Aceptacion 6.5%		1		N°Aceptacion 10%		2	
					Verificacion características FTP										N° muestras no conformes			
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC)	6.50%	10%		
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	4,000	g			06-nov-26	9250611	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0		
	Pastas (espaguetis)	500	g			14-oct-26	10	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0		
						21-oct-26	10	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0		
	Avena en Hojuelas	500	g			10-nov-26	03731011	Su Despensa	NSA-005219-2018	03/08/2028	C	C	C	C	0	0		
	Quinua	500	g	Cuchuco de Cebada	500g	28/08/2026	nov-25	Hunza	NA	NA	C	C	C	C	0	0		
	Harina precocida de maíz blanco	500	g			oct-26	060062C	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	C	C	C	C	0	0		
						oct-26	060061C	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	C	C	C	C	0	0		
Papa sabanera o pastusa	4,000	g								C	C	C	C	0	0			
Plátano hartón verde-maduro	1,500	g								C	C	C	C	0	0			
Papa criolla	1,000	g								C	C	C	C	0	0			
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Ahuyama	600	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 2 Cebolla Cabezona	600	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 3 Haba Verde	600	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 4 Remolacha	600	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 5 Repollo Blanco	600	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 6 Tomate Chonto	600	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 7 Zuguini	600	g								C	C	C	C	0	0		
	Aguacate	500	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 1 Banano	800	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 2 Ciruela	800	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 3 Curubal	800	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 4 Mango	800	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 5 Naranja	800	g								C	C	C	C	0	0		
											C	C	C	C	0	0		
CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und			12-dic-25	JDU3D	Huevos Oro	NA	NA	C	C	C	C	0	0		
	Atun Lomitos en agua	4	Lata 140 -190 g			05-dic-28	LAW 05 L 2024	Don sancho	RSA-0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0		
	Arveja seca verde o amarilla	500	g			29-sep-26	94882909	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0		
Lenteja	500	g			11-nov-26	99021111	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0			
Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g			28/10/2026	482810	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0			
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	6	Bolsas 380 g			nov-26	111125S201	Nutralac	RSA-0008228-2019	11/03/2029	C	C	C	C	0	0		
GRASAS	Aceite de soya	500	cc o ml			13/11/2026	B131125	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0		
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	500	g	Azúcar Blanca	500g	07/10/2026	1520710	Su Despensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0	0		
SAZONADO RES	Sazonador 1 Tomillo y Laurel	50	g								C	C	C	C	0	0		
	Sazonador2 Perejil Crespo	125	g								C	C	C	C	0	0		
OBSERVACIONES:																		

	MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL																	
	PLAN DE MUESTREO						FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA MUISCA DE SUBA											
	FECHA VISITA		21/11/2025				Punto de entrega:		X						CANASTA TIPO B			
Tamaño de la población	48		Tamaño del lote		26-50		Tamaño de la muestra		5		N°Aceptacion 6.5%		1		N°Aceptacion 10%		0	
					Verificacion características FTP												N° muestras no conformes	
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC)	6.50%	10%		
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	7,500	g			06-nov-26	9250611	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0		
			06-nov-25			9250411	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0			
	Pastas (espaguetis)	1,000	g					14-oct-26	10	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0
							21-oct-26	10	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031							
	Avena en Hojuelas	1,000	g					10-nov-26	03731011	Su Despensa	NSA-005219-2018	03/08/2028	C	C	C	C	0	0
	Quinua	1,000	g	Cuchuco de Cebada	2 por 500g	28/08/2026	nov-25	Hunza	NA	NA	C	C	C	C	0	0		
	Harina precocida de maíz blanco	1,500	g			oct-26	060062C	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	C	C	C	C	0	0		
						oct-26	060061C	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030								
Papa sabanera o pastusa	10,000	g								C	C	C	C	0	0			
Plátano hartón verde-maduro	3,000	g								C	C	C	C	0	0			
Papa criolla	2,000	g								C	C	C	C	0	0			
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 <u>Ahuyama</u>	1,200	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 2 <u>Cebolla Cabezona</u>	1,200	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 3 <u>Haba Verde</u>	1,200	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 4 <u>Remolacha</u>	1,200	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 5 <u>Repollo Blanco</u>	1,200	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 6 <u>Tomate Chonto</u>	1,200	g								C	C	C	C	0	0		
	Verdura 7 <u>Zuquini</u>	1,200	g								C	C	C	C	0	0		
	Aguacate	1,000	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 1 <u>Banano</u>	1,600	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 2 <u>Ciruela</u>	1,600	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 3 <u>Curubal</u>	1,600	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 4 <u>Mango</u>	1,600	g								C	C	C	C	0	0		
	Fruta 5 <u>Naranja</u>	1,600	g								C	C	C	C	0	0		
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und			12-dic-25	JDU3D	Huevos Oro	NA	NA	C	C	C	C	0	0		
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g			05-dic-28	LAW 05 L 2024	Don sancho	RSA-0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0		
	Arveja seca verde o amarilla	1,000	g			29-sep-26	94882909	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0		
Lenteja	1,000	g			11-nov-26	99021111	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0			
Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1,000	g			28-oct-26	482810	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0			
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	12	Bolsa 380 g			nov-26	111125S201	Nutralac	RSA-0008228-2019	11/03/2029	C	C	C	C	0	0		
GRASAS	Aceite de soya	1,500	cc o ml			13-nov-26	B131125	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0		
						12-nov-26	B121125	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0		
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	1,000	g	Azúcar Blanca	2 por 500g	07-oct-26	1520710	Su Despensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0	0		
SAZONADORES	Sazonador 1 <u>Tomillo y Laurel</u>	50	g								C	C	C	C	0	0		
	Sazonador2 <u>Perejil Crespo</u>	125	g								C	C	C	C	0	0		
OBSERVACIONES: Arroz blanco Lote: 0288086 y Fv: 06/09/2026, marca Supremo.																		