ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	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: 23 / 10 / 2025 — Hora inicio: 6:00 A.M — Hora finalización: 2:40 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

N° Contrato /vigencia: 8043/2025 — Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Kichwa - Camainkibo

2. Ubicación

Localidad: Engativá — Barrio: La Granja — Dirección: Calle 77 A # 80A - 25 piso 2

Tel: 601 4721092 — Cel.: 3015677166 — Correo Electrónico: camainkibo_colombia@yahoo.es

Capitulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

Categoría 1. CANASTAS - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS

1

CANASTAS ALIMENTARIAS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	39	38	1
B	83	83	0
C			
TOTAL	122	121	1

Motivo de no entrega
Faltante del contratista:
Inasistencia beneficiario: X

REFRIGERIOS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	39	38	1
B	83	83	0
C			
TOTAL	122	121	1

Motivo de no entrega
Faltante del contratista:
Inasistencia beneficiario: X

Categoría 2. CONCEPTO SANITARIO

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
2	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente.	C: X — NC — NA	3	Implementa medidas correctivas pertinentes con el fin de subsanar las exigencias establecidas por la autoridad sanitaria en el acta de visita de Inspección Vigilancia y Control, cuando el porcentaje de cumplimiento es diferente al 100%.	C: X — NC — NA

Fecha de concepto:	13/12/2024
Número de acta:	AS06N002138
Concepto:	Favorable
USS / Subred:	Norte
% cumplimiento	91.50%
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

Categoría 3. INFRAESTRUCTURA

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
4	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C: X — NC — NA	5	Las instalaciones impiden el ingreso de polvo, lluvia, plagas, suciedades u otros componentes, las áreas destinadas para la operación se encuentran separadas de cualquier tipo de vivienda. Los alrededores se mantienen limpios y sin acumulación de basuras.	C: X — NC — NA
6	Las paredes del sitio de almacenamiento temporal de alimentos y almacenamiento de residuos son de color claro, material resistente, impermeable, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección de acabado liso y sin grietas. Las uniones entre paredes y piso cuentan con media caña. Las superficies de las paredes están señalizadas indicando la salida de emergencia; los cuadros, lámparas y repisas están asegurados.	C: X — NC — NA	7	Los pisos son recubiertos en material higiénico-sanitario liso, no poroso, no absorbente, impermeables, resistentes, antideslizantes, de fácil higienización y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. No tienen superficies resbaladizas, ni objetos que obstruyan el paso hacia la ruta de evacuación, 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: X — NC — NA
8	Los techos son diseñados de tal manera que evite la suciedad, la condensación, la proliferación de microorganismos, el desprendimiento superficial; se facilita la limpieza y desinfección y el mantenimiento sanitario respectivo. 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: X — NC — NA	9	Las ventanas son de material resistente, no generan sustancias toxicas, no porosas, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Protegidas por medio de anjeo en material no corrosivo, que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Tienen los vidrios en buen estado, asegurados firmemente a los marcos que los soportan.	C: X — NC — NA
10	Las puertas de todas las áreas, son en material resistente, no generan sustancias toxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Se encuentran acondicionadas a los requerimientos de impermeabilidad y llevan un recubrimiento con pintura epóxica de color claro. Las aberturas entre las puertas y los pisos, y las paredes garantizan la hermeticidad, para evitar ingreso de plagas.	C: X — 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: X — NC — NA
12	Dispone de un sistema de ventilación directa o indirecta adecuada para prevenir la condensación del vapor y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para la circulación del aire se encuentran protegidas por mallas anti-insectos de material no corrosivo y son fácilmente removibles para su limpieza y reparación.	C: X — NC — NA	13	Cuenta con servicios sanitarios en buen estado, funcionando adecuadamente, cuentan con lavamanos con grifo de accionamiento no manual y elementos de aseo como: recipiente de recolección de basura con tapa de accionamiento de pedal, con bolsa, dispensador con jabón líquido desinfectante, papel higiénico y sistema de secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico). Además, estos servicios están separados físicamente del área de almacenamiento temporal de alimentos.	C: X — NC — NA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	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	C	NC	NA	N°	Variables	C	NC	NA
14	Dispone de área de higienización de elementos de aseo ubicada en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, cuenta con un dispositivo móvil (carro estrujador). Se implementa la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual esta expuesta en un lugar visible.	X			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.	X		
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.	X			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. **Nombre de la actividad:** Socialización Plan de Saneamiento **Fecha de la actividad:** 05/05/2025	X		
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 ultimo lavado:** 20/05/2025 **Empresa:** Fumigaciones TKC S.A.S **Concepto sanitario:** Favorable **Fecha concepto sanitario:** 10/04/2025	X			19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha ultimo control químico:** **Empresa:** **Concepto sanitario:** **Fecha concepto sanitario:**	X		
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.	X							

Categoría 5. LOGISTICA

N°	Variables	C	NC	NA	N°	Variables	C	NC	NA
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:** Almacén La Palma de la Once **Fecha de concepto:** 20/05/2025 **Número de acta:** AS06E711974 **Concepto:** Favorable con Requerimientos **USS / Subred:** Centro Oriente **% cumplimiento** 70.5% **Fecha de solicitud:** **Número de radicado:** **Entidad:**	X			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** Furgón / Abarrotes / TKC 943 / 11/05/2025 Furgón / Huevos / WNZ 592 / 02/05/2025 Furgón / Fruver / LZM 737 / 10/07/2025 Furgón / Fruver / LUN 117 / 04/04/2025	X		
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.	X			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.	X		

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION
Conductor	Henry Pabón Acosta	09/05/2025	10/05/2025
Conductor	Alejandro Arcia	02/09/2025	20/09/2025
Conductor	Luis Alfredo Caicedo	29/08/2025	11/03/2025
Conductor	Julio López	12/08/2025	12/08/2025

N°	Variables	C	NC	NA	N°	Variables	C	NC	NA
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.	X			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.	X		
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.	X			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.	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	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		
		C	NC	NA			C	NC	NA
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.	X			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).	X		

Categoría 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento			N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		
		C	NC	NA			C	NC	NA
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. **Fecha de la actividad**: 21/10/2025 **Nombre de la actividad**: Conservación y almacenamiento de alimentos.	X			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.	X		

NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO
Martha Terán - Álvaro Conejo	23/10/2025 - 27/05/2025
Alexander Farinango - Eder Castro	23/10/2025 - 25/09/2025
Carmenza Terán	29/05/2025
John Amaguaña - Jeison Amaguaña	24/07/2025 - 20/02/2025
José Antonio Amaguaña - Felipe Farinango	24/07/2025 - 29/05/2025
Shadi Farinango	30/01/2025

Categoría 7. CALIDAD

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento			N°	Variables	Nivel de Cumplimiento		
		C	NC	NA			C	NC	NA
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 sazonadores naturales de forma mensual (si aplica)	X			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.	X		
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).	X			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.	X		
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.						X		
38	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.						X		

Alimento (minuta principal)	Intercambio
Avena en Hojuelas	Quinua en grano

Intercambios Extraordinarios

Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	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.	C NC NA X

GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual
FRUTAS	Fruta 1	Curuba	Banano
	Fruta 2	Mandarina	Curuba
	Fruta 3	Mango	Mango
	Fruta 4	Manzana	Naranja
	Fruta 5	Pera	Tomate de Árbol
VERDURAS	Verdura 1	Espinaca	Acelga
	Verdura 2	Cebolla Cabezona	Cebolla Cabezona
	Verdura 3	Cebolla Larga	Cebolla Larga
	Verdura 4	Arveja en vaina	Habichuela
	Verdura 5	Habichuela	Lechuga Común
	Verdura 6	Lechuga Batavia	Remolacha
	Verdura 7	Pepino común	Tomate Milano
	Verdura 8		
	Verdura 9		

N°		Nivel de Cumplimiento
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)	C NC NA X

Fecha de muestreo:	25/09/2025 - 23/10/2025
Fecha entrega de resultados:	27/09/2025 - 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.	C NC NA X Fecha de envió 30/09/2025	42	**Oportunidad** 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.	C NC NA X
43	El cabildo exige al participante, la presentación del documento de identificación original, contraseña o cédula de extranjería (según aplique). No podrán entregarse canastas a menores de 14 años. No se entregan canastas a personas que no estén relacionadas en los listados. En casos de fuerza mayor se implementa el formato autorización entrega canasta alimentaria de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C NC NA X Numero de autorizaciones. 1	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.	C NC NA X Fecha de solicitud 20/10/2025
45	El Cabildo informa al participante, que recibe los alimentos por parte de la ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ – SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL , que realice la revisión de la canasta e informe inmediatamente cualquier inconsistencia.	C NC NA X			

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.	C NC NA X Fecha de envió 30/09/2025	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).	C NC NA X Fecha de aprobación 24/04/20225
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.	C NC NA X	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.).	C NC NA X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	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	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
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: X / NC / NA	51	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

Preparación	Temperatura

N° MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES
9	Industrializado	23/10/2025	Entrega de Canasta	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida entera, mini Lolita Tajada de ponque, Mandarina.

Categoría 10. VIGILANCIA NUTRICIONAL

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
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: X / NC / NA	53	Cuenta con los equipos para toma de medidas antropométricas (pesabebés, balanza de pie, infantómetro, tallímetro) de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico. Se cuenta con elementos para limpieza y desinfección para equipos antropométricos: paños y desinfectante (solución de alcohol al 70% o hipoclorito de sodio al 5%), en un recipiente con aspersor.	C: X / NC / NA
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: X / NC / NA Fecha ingreso SIRBE: 30/09/2025	55	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: 05/04/2024
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: X / NC / NA	57	La nutricionista dietista del Cabildo realiza la presentación de los resultados de la clasificación del estado nutricional a los participantes, dentro de los 30 días calendario después de ser entregados por el equipo de vigilancia nutricional de la SDIS. Se presenta soporte de la actividad de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C: X / NC / NA

Fecha de sensibilización Nutricionista	Fecha de sensibilización gestor
28/05/2025	28/05/2025

Fecha de entrega de la clasificación nutricional	19/08/2025
Fecha de Socialización	28/08/2025

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: X / NC / NA	59	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.	C: x / NC / NA

Nº Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)	74
Fecha de la actividad	06/10/2025 - 16/10/2025
Actividad Realizada	Ñuñu Ashanga, El yogurt como alternativa. Autoevaluación práctica de reflexión y observación de autocuidado y resultados.
Nº Participantes identificados con malnutrición que asistieron	74

Nº Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)	74
Fecha de las canalizaciones	25/09/2025
Nº Canalizaciones realizadas	32
Nº Canalización registradas en la sección GyH	32
Nº Seguimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH	42

Cobertura	NºParticipantes	NºParticipantes-tomado	Porcentaje
Menores de 5 años	6	6	100%
Mujeres en gestación	2	2	100%
Demás grupos de atención	467	434	92.93%

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	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 11. PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	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 20 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 calendario. En caso de modificación al contrato se entrega cronograma a los cinco (5) días calendario posterior a la vigencia de la modificación. **Fecha de envio-Modificación:** [redacted] **Fecha de aprobación-Modificación:** [redacted]	C: X NC: NA: **Fecha de envio**: 12/05/2025 **Fecha de aprobación**: 22/05/2025	61	Programa e implementa mensualmente la(s) estrategia(s) IEC acorde al plan de promoción de estilos de vida saludable y cronograma de actividades aprobados, con los requisitos establecidos en el Anexo técnico. Las actividades se desarrollarán mediante encuentros mensuales presenciales, complementados con estrategias virtuales para los beneficiarios que, por razones justificadas, no puedan asistir de manera presencial. **Fecha de la actividad**: 06/10/2025 - 16/10/2025 **Actividad realizada**: Nuñu Ashanga, El yogurt como alternativa. Autoevaluación práctica de reflexión y observación de autocuidado y resultados. **N° de asistentes:** 129	C: X NC: NA:
62	El cabildo realiza seguimiento a los beneficiarios que asisten a las sesiones, con el fin de fortalecer las convocatorias y promover la participación de quienes no hayan asistido a alguno de los encuentros. Asimismo, lleva un control del número de personas por hogar que han participado en las acciones de IEC, con el objetivo de asegurar el cumplimiento del requisito de participación mínima de dos beneficiarios por familia al finalizar el contrato. Hogares familia del cabildo: 122 Asistencia persona única durante el mes: 2 Consolidado donde ya participaron dos beneficiarios del hogar familia: 122	C: X NC: NA:	63	El Cabildo cuenta con los registros relacionados con la promoción de estilos de vida saludable, que incluyen la ficha técnica de la planeación, el acta, el listado de asistencia físico o magnético (FOR-PSS-296), registro fotográfico, valoración de aprendizaje y retroalimentación de al menos el 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. Además, el Cabildo envía a la nutricionista de la Subdirección de Nutrición y a la supervisión un correo electrónico con el pantallazo del cargue al SIRBE, junto con el reporte cuantitativo de los participantes y el código del curso registrado, dentro de los tres primeros días de cada mes. **Estrategia de aprendizaje o retroalimentación**: Ejercicio practico de Autoevaluación **Porcentaje de participantes**: 26%	C: X NC: NA: **Fecha ingreso SIRBE**: 30/09/2025 **Fecha de envió**: 02/10/2025
64	Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito. **Fecha de la actividad**: 16/10/2025 **Actividad Realizada**: Refuerzo de actividad física en diferentes espacios	C: X NC: NA:	65	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: X NC: NA: **Fecha de envió**: 18/10/2025
66	El cabildo, para la implementación del proceso de fortalecimiento técnico, envía los subtemas que serán desarrollados de acuerdo con las líneas temáticas descritas en el anexo técnico, para su respectiva aprobación por parte de la Subdirección de Nutrición, y participa en la jornada mensual destinada a la implementación del proceso de fortalecimiento técnico para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, con enfoque diferencial étnico indígena. **Fecha de aprobación**: 22/05/2025 **Fecha de jornada**: 30/09/2025	C: X NC: NA:			

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	40	26 - 50	5	1	0	2	1
B	83	51 - 90	5	1	0	2	1

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 evidencia cumplimiento en el plan de muestreo realizado.

Canasta Tipo A:Se evidencia conformidad con los productos verificados.

Canasta Tipo B: Se evidencia conformidad con los productos verificados.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Gobierno Integración Social	PROYECTO 7853: "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

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	123	91 - 150	8	1	1	2	2
DERIVADO CEREAL	123	91 - 150	8	1	1	2	2
FRUTA DE MANO	123	91 - 150	8	1	1	2	2

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	2735071420 005882	08/01/2026	RSA-0014091-2021	27/08/2026
DERIVADO CEREAL	Mini Lolita Tajada de ponque	30 g	Comapan	1510	11/29/2025	NSA-0017748-2024	23/08/2034
FRUTA DE MANO	Mandarina	180 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 consta de 5 unidades de Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida entera. 5 unidades de Mini Lolita Tajada de ponque y 5 Mandarinas.

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

Se realiza visita de apoyo a la supervisión a la entrega de las canastas alimentarias cabildo indígena Kichwa Camainkibo tipo A-B; del contrato 8043/2025 con seguimiento a las actas de visita realizadas los días 22/10/2025 y 25/09/2025, la cual presenta las variables 33, 34, 38, 44 en estado abierto.

Variable 21: Fruver: El Bodegón de Cota, presenta concepto sanitario Favorable con 92,5% de cumplimiento, emitido el día 04/08/2025 por Subred Sur Occidente, con acta número AS06C027245. Huevos: Huevos Sol, presenta concepto sanitario Favorable con 94% de cumplimiento, emitido el día 24/09/2024, por Subred Sur Occidente con acta número AS06C004060. El proveedor presenta soporte con fecha de solicitud de visita radicada el día 09/09/2025.

Variable 40: El día de hoy 23/10/2025, el laboratorio Biotrends hace presencia en las instalaciones del cabildo con el fin de realizar la toma de los siguientes productos para analisis microbiologico: Harina precocida de maiz blanco, Atún lomitos en agua.

Variable 52: La profesional en Nutrición refiere que el día lunes 27 de octubre de 2025 llevará a cabo jornada de valoración antropométrica dirigida a los demás grupos de atención. Donde se realizará la toma de peso y talla a 33 participantes, para dar cumplimiento al 100 % de las personas talladas y pesadas. En el momento de la visita (23/10/2025) se lleva un acumulado de 434 participantes con un porcentaje de cumplimiento del 92,93 %.

Variable 62: El cabildo a la fecha de la visita realizada el dia hoy 23/10/2025 ha contado con la participación de dos integrantes por familia en las actividades de IEC, con un total de participantes en el mes de Octubre de 122, esto representa un cumplimiento del 100%.

Por inasistencia de un participante no se entrega una canasta alimentaria tipo A.

Se socializa acta a la nutricionista del cabildo.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Sin Comentarios

Scanned with CamScanner

Capitulo E. OBSERVACIONES

Variable N°	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento

	PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO	
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

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
R	38	28/08/2025	23/10/2025: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo indígena para esta entrega de canastas no realiza intercambio de leguminosas secas, siendo conforme con lo establecido en anexo técnico para este tipo de alimento. Por lo tanto, se da cierre al requerimiento RQ-ANS-005 con número de radicado No. S2025156472.	Cerrado
R	34	28/05/2025	23/10/2025: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el día 21/10/2025 el Cabildo Indígena Kichwa Camainkibo presenta segunda muestra del producto maní sin sal marca Max Rico, la cual fue aprobada el día 22/10/2025, siendo conforme con lo establecido en anexo técnico, por lo tanto se da cierre al requerimiento RQ-ANS-004 con número de radicado S2025143723.	Cerrado
O	33	25/09/2025	23/10/2025: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que la nutricionista del cabildo presenta la documentación actualizada (registro sanitario número PSA-005937-2025) del producto Harina de Avena marca Su Despensa. Siendo conforme con lo establecido en anexo técnico y Ficha Técnica de producto. Por lo tanto, se da cierre a la observación generada.	Cerrado
O	44	28/08/2025	23/10/2025:En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo envía la solicitud de los listados para la entrega de canastas alimentarias y refrigerios de el día 20/10/2025 siendo conforme con lo estipulado con el anexo técnico el cual estipula que se debe solicitar con un mínimo de tres (3) días hábiles de antelación a la fecha programada de entrega. Por lo tanto, se da cierre a la observación generada.	Cerrado

Espacio de FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA	PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE SLIS	SUPERVISION
Lilia Patricia Roncancio L.	Armando Cabrera H	John Garzón
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
[firma]	[firma]	JOHN GARZON
FIRMA	FIRMA	FIRMA
51820875	80166609	80.035.084
CEDULA	CEDULA	CEDULA
Nutricionista	profesional Local	Apoyo a la supervisión SDIS
CARGO	CARGO	CARGO

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

Scanned with CamScanner

MODALIDAD DE CANASTAS BÁSICAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

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

FECHA VISITA	23/10/2025	Punto de entrega:	X	CANASTA TIPO A

Tamaño de la población	39	Tamaño del lote	26 - 50	Tamaño de la muestra	5	NºAceptacion 6.5%	1	NºAceptacion 10%	0

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	Verificacion caracteristicas FTP									N° muestras no conformes	
						F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÒN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC)	6.50%	10%
CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	4,000	g			14/10/2026	LY02 - LY01 - LY04 - LY03	DIANA	RSA - 0018097 - 2022	25/03/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	500	g			16/07/2026	29	LA NIEVE	RSA - 0023329 - 2023	30/01/2028	C	C	C	C	0	0
						18/07/2026	29	LA NIEVE	RSA - 0023329 - 2023	30/01/2028	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	500	g	Quinua en grano	500 g	10/10/2026	L09	CHISH MAMIK	NSA - 0006361 - 2019	19/02/2029	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maíz blanco	500	g			oct-26	L060060C	SU DESPENSA	PSA- 0004131 - 2023	04/08/2030	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	4,000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	2,000	g								C	C	C	C	0	0
	Papa criolla	1,000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Cebolla Cabezona	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 Cebolla Larga	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 Habichuela	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 Lechuga Común	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Acelga	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 Remolacha	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 Tomate Milano	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 Curuba	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 Mango	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 Naranja	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 Tomate de árbol	800	g								C	C	C	C	0	0
CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und			21/11/2025	21-10-001033	HUEVOS SOL	N.A	N.A	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	4	Lata 140 -190 g			07/02/2029	LAW07B2025	SU DESPENSA	RSA - 0013540 - 2021	04/08/2026	C	C	C	C	0	0
	Garbanzo	500	g			07/10/2026	25950710	SU DESPENSA	NSA - 0011989 - 2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	500	g			30/09/2026	99093009	SU DESPENSA	NSA - 0011989 - 2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g			10/10/2026	06091010	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			14/10/2026	0128725	COSMOLAC	RSA - 0029571 - 2024	29/1/2029	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	1,000	cc o ml			27/8/2026	35544	BON LIFE	PSA - 0002332 - 2019	11/12/2026	C	C	C	C	0	0
	Maní, tostado sin sal	250	g			02/10/2026	021025	DIVANTOQUE	NSA - 000022 - 2015	26/10/2025	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	500	g			01/10/2026	01102025	CHOCOTOL	NSA - 005041 - 2018	03/07/2028	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Limón	500	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador 2 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 KICHWA													
FECHA VISITA		23/10/2025				Punto de entrega:		X									CANASTA TIPO B		
Tamaño de la poblaciòn		83		Tamaño del lote		51 - 90		Tamaño de la muestra		5		NºAceptacion 6.5%		1		NºAceptacion 10%		0	
						Verificacion caracteristicas FTP											N° muestras no conformes		
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÒN 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			14/10/2026	LY06 - LY05 - LY04 - LY03	DIANA	RSA - 0018097 - 2022	25/03/2027	C	C	C	C	0	0			
	Pastas (espaguetis)	1,000	g			16/07/2026	29	LA NIEVE	RSA - 0023329 - 2023	30/01/2028	C	C	C	C	0	0			
						18/07/2026	29	LA NIEVE	RSA - 0023329 - 2023	30/01/2028	C	C	C	C	0	0			
	Avena en Hojuelas	1,000	g	Quinua en grano	500 g	10/10/2026	L09	CHISH MAMIK	NSA - 0006361 - 2019	19/02/2029	C	C	C	C	0	0			
	Harina precocida de maíz blanco	1,000	g			oct-26	L060060C	SU DESPENSA	PSA- 0004131 - 2023	04/08/2030	C	C	C	C	0	0			
	Papa sabanera o pastusa	11,000	g								C	C	C	C	0	0			
	Plátano hartón verde-maduro	4,000	g								C	C	C	C	0	0			
	Papa Criolla	2,500	g								C	C	C	C	0	0			
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Cebolla Cabezona	1,200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 2 Cebolla Larga	1,200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 3 Habichuela	1,200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 4 Lechuga Común	1,200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 5 Acelga	1,000	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 6 Remolacha	1,000	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 7 Tomate Milano	1,000	g								C	C	C	C	0	0			
	Aguacate	1,500	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 1 Banano	1,600	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 2 Curuba	1,600	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 3 Mango	1,600	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 4 Naranja	1,600	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 5 Tomate de árbol	1,600	g								C	C	C	C	0	0			
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und			21/11/2025	21-10-001033	HUEVOS SOL	N.A	N.A	C	C	C	C	0	0			
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g			07/02/2029	LAW07B2025	SU DESPENSA	RSA - 0013540 - 2021	04/08/2026	C	C	C	C	0	0			
	Garbanzo	1,000	g			07/10/2026	25950710	SU DESPENSA	NSA - 0011989 - 2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0			
	Lenteja	1,000	g			30/09/2026	99093009	SU DESPENSA	NSA - 0011989 - 2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0			
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1,000	g			10/10/2026	06091010	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			14/10/2026	0128725	COSMOLAC	RSA - 0029571 - 2024	29/1/2029	C	C	C	C	0	0			
GRASAS	Aceite de soya	1,000	cc o ml			27/08/2026	35544	BON LIFE	PSA - 0002332 - 2019	11/12/2026	C	C	C	C	0	0			
						28/08/2026	35550	BON LIFE	PSA - 0002332 - 2019	11/12/2026	C	C	C	C	0	0			
	Maní, tostado sin sal	250	g			02/10/2026	021025	DIVANTOQUE	NSA - 000022 - 2015	26/10/2025	C	C	C	C	0	0			
AZUCARES	Chocolate	1,000	g			01/10/2026	01102025	CHOCOTOL	NSA - 005041 - 2018	03/07/2028	C	C	C	C	0	0			
SAZONADORES	Sazonador 1 Limón	1,000	g																
	Sazonador 2 Cilantro	125	g																
OBSERVACIONES:																			