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

Fecha de visita: 26 / 09 / 2025 — Hora inicio: 8:00 A.M — Hora finalización: 3:00 P.M

## Capitulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

**1. Identificación de punto de entrega**

N° Contrato Agencia: 8046/2025 — Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Muisca de Suba

**2. Ubicación**

Localidad: Suba — Barrio: La Toma — Dirección: Carrera 86 # 47 23

Tel: No Aplica — Cel.: 3044299957 — Correo Electrónico: canasta.cabildo@subamuisca.com.co

## Capitulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORIAS

### Categoria 1. CANASTAS - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS

**CANASTAS ALIMENTARIAS**

| TIPO | PROGRAMADO | ENTREGADO | NO ENTREGADO |
|---|---|---|---|
| A | 225 | 225 | 0 |
| B | 49 | 49 | 0 |
| C | | | |
| TOTAL | 274 | 274 | 0 |

Motivo de no entrega: Faltante del contratista / Inasistencia beneficiario

**REFRIGERIOS**

| TIPO | PROGRAMADO | ENTREGADO | NO ENTREGADO |
|---|---|---|---|
| A | 225 | 225 | 0 |
| B | 49 | 49 | 0 |
| C | | | |
| TOTAL | 274 | 274 | 0 |

Motivo de no entrega: Faltante del contratista / Inasistencia beneficiario

### Categoria 2. CONCEPTO SANITARIO

| N° | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 2 | Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente. | C: X — NC: — — NA: — |

| | |
|---|---|
| Fecha de concepto: | 07/02/2025 |
| Número de acta: | AS06N002142 |
| Concepto: | Favorable |
| USS / SubRed: | Norte |
| % cumplimiento | 96.00% |
| Fecha de solicitud: | |
| Número de radicado: | |
| Entidad: | |

| N° | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 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: — |

### Categoria 3. INFRAESTRUCTURA

| N° | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 4 | Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | C: 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: — |

Scanned with CamScanner

## Categoría 4. SANEAMIENTO

| N° | Variables | Nivel de Cumplimiento | N° | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 14 | Dispone de área de higienización de elementos de aseo ubicada en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, cuenta con un dispositivo móvil (carro estrujador). Se implementa la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual esta expuesta en un lugar visible. | C: X / NC: / NA: | 15 | Destina un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, entre otros, en un lugar alejado del área de empaque, almacenamiento y entrega de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. El lugar esta identificado, organizado, señalizado y bajo llave. | C: X / NC: / NA: |
| 16 | Adopta lo establecido en la Guía del Plan de Saneamiento, publicado en el Sistema de Gestión SG de la SDIS, ajusta el Plan de Saneamiento de acuerdo con las características del cabildo indígena, así mismo, aplica los formatos establecidos en la guía y mantiene registros de control actualizados. | C: X / NC: / NA: | 17 | El profesional en Nutrición y Dietética capacita y evalúa al personal manipulador 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.<br>Nombre de la actividad: Socialización Plan de Saneamiento<br>Fecha de la actividad: 28/04/2025 23/05/2025 | C: X / NC: / NA: |
| 18 | Dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, de material higiénico sanitario, hermético y se realiza higienización cada seis (6) meses.<br>Fecha último lavado: 15/07/2025<br>Empresa: Maxter Fumigaciones<br>Concepto sanitario: Favorable<br>Fecha concepto sanitario: 19/05/2025 | C: X / NC: / NA: | 19 | No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br>Fecha último control químico: 15/07/2025<br>Empresa: Maxter Fumigaciones<br>Concepto sanitario: Favorable<br>Fecha concepto sanitario: 19/05/2025 | C: X / NC: / NA: |
| 20 | Garantiza las condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas y procesos establecidos para la entrega de canastas 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: X / NC: / NA: | | | |

## Categoría 5. LOGISTICA

| N° | Variables | Nivel de Cumplimiento | N° | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 21 | Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente, de las instalaciones donde se realizan las actividades de ensamble.<br>Nombre del proveedor: Grupo Epica<br>Fecha de concepto: 13/02/2025<br>Número de acta: AS06C027016<br>Concepto: Favorable<br>USS / SubRed: Centro Oriente<br>% cumplimiento 90.50%<br>Fecha de solicitud:<br>Número de radicado:<br>Entidad: | C: X / NC: / NA: | 22 | Cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario "favorable" emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un (1) año. | C: X / NC: / NA: |
| 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: X / 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: X / NC: / NA: |

| Tipo de vehículo | Producto | Placa | Fecha CHS |
|---|---|---|---|
| Furgón | Abarrotes | LIK 684 | 01/04/2025 |
| Furgón | Huevos | LIK 684 | 01/04/2025 |
| Furgón | Fruver | LIK 684 | 01/04/2025 |
| | | | |
| | | | |

| CARGO | NOMBRES Y APELLIDOS | FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO | FECHA DE CAPACITACION |
|---|---|---|---|
| Proveedor | Brayan Gonzalez | 10/01/2025 | 10/02/2025 |
| Proveedor | Nohora Luz Salas | 11/08/2025 | 20/08/2025 |
| | | | |
| | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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: X / 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: X / 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 báscula digital en buen estado. | C: X / 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: X / NC: / NA: |

Scanned with CamScanner

## Categoría 5. LOGÍSTICA

| 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 empeque 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.<br>**Fecha de la actividad**: 25/08/2025<br>**Nombre de la actividad**: Contaminacion de los alimentos | 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 [ ] |

| NOMBRES Y APELLIDOS | FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO |
|---|---|
| Oscar Mauricio Yopasa Patiño | 12/08/2025 |
| Amin Eduardo Contreras | 19/09/2025 |
| Diana Patricia Sanchez Bulla | 10/01/2025 |
| Luis Alberto Caita Daza | 22/04/2025 |
| Sebastian Ochoa Cabiativa | 25/11/2024 |
| Blanca Ines Cabiativa | 13/08/2025 |

## 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 sazonadores 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 | 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. | | | | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Alimento (minuta principal) | Intercambio |
|---|---|
| Atún lomitos en agua | Sardinas en salsa de tomate |
| Frijol (Bola roja, Radical y cargamanto) | Frijol cabeza negra |
| | |
| | |
| | |
| | |

**Intercambios Extraordinarios**

| Grupo de Alimentos | Alimento | Intercambio |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

Scanned with CamScanner

## 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| GRUPO DE ALIMENTO | | Mes anterior | Mes actual |
|---|---|---|---|
| FRUTAS | Fruta 1 | Tomate de arbol | Banano |
| | Fruta 2 | Curuba | Naranja |
| | Fruta 3 | Pera | Tomate de arbol |
| | Fruta 4 | Ciruelas | Curuba |
| | Fruta 5 | Manzana | Piña |
| VERDURAS | Verdura 1 | Cebolla larga | Tomate chonto |
| | Verdura 2 | Guatila | Ahuyama |
| | Verdura 3 | Pepino Cohombro | Cebolla cabezona |
| | Verdura 4 | Tomate | Zuquini Amarillo |
| | Verdura 5 | Ahuyama | Acelga |
| | Verdura 6 | Espinacas | Repollo Amarillo |
| | Verdura 7 | Cubios | Habichuela |
| | Verdura 8 | | |
| | Verdura 9 | | |

| N° | Variables | 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| | |
|---|---|
| Fecha de muestreo: | 25/07/2025 - 22/08/2025 |
| Fecha entrega de resultados: | 28/08/2025 |
| Fecha entrega de resultados: | 05/09/2025 |

## Categoría 8. ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS

| 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 [X] NC [ ] NA [ ]<br>Fecha de envió: 28/08/2025 |
| 42 | **Oportunidad**<br>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 [X] NC [ ] NA [ ] |
| 43 | El cabildo exige al participante, la presentación del documento de identificación original, contraseña o cédula de extranjería (según aplique). No podrán entregarse canastas a menores de 14 años. No se entregan canastas a personas que no estén relacionadas en los listados. En casos de fuerza mayor se implementa el formato autorización entrega canasta alimentaria de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>Numero de autorizaciones: 3 |
| 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 [X] NA [ ]<br>Fecha de solicitud: 24/09/2025 |
| 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

## Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

| 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 [X] NC [ ] NA [ ]<br>Fecha de envió: 28/08/2025 |
| 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 [X] NC [ ] NA [ ]<br>Fecha de aprobación: 21/04/2025 |
| 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 [X] NC [ ] NA [ ] |
| 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

Scanned with CamScanner

## Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

| 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 |
|---|---|
| Yogurt entero sabores surtidos | 4°C |
| | |
| | |

| N° MENU | TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado) | FECHA DE ENTREGA | ACTIVIDAD | COMPONENTES |
|---|---|---|---|---|
| 2 | Industrializado | 26/09/2025 | Entrega de Canastas | Yogurt entero sabores surtidos x 200 ml, Ponqué Raminto x 25g, Banano |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

## Categoría 10. VIGILANCIA NUTRICIONAL

| 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 el 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: |

| Cobertura | N°Participantes | N°Participantes-tomado | Porcentaje |
|---|---|---|---|
| Menores de 5 años | 7 | 7 | 100% |
| Mujeres en gestación | 1 | 1 | 100% |
| Demás grupos de atención | 784 | 655 | 84% |

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 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: 15/09/2025 - 24/09/2025, 26/09/2025 |
| 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: 19/11/2024 |
| 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 | 24/09/2025 |

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 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: X |
| 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: / NC: / NA: X |

| N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional) | | | |
|---|---|---|---|
| Fecha de la actividad | | | |
| Actividad Realizada | | | |
| N° Participantes identificados con malnutrición que asistieron | | | |

| N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez) | |
|---|---|
| Fecha de las canalizaciones | |
| N° Canalizaciones realizadas | |
| N° Canalización registradas en la sección GyH | |
| N° Seguimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH | |

Scanned with CamScanner

## Categoria 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.<br>**Fecha de envío-Modificación:** [ ]<br>**Fecha de aprobación-Modificación:** [ ] | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>**Fecha de envío**<br>12/05/2025<br>**Fecha de aprobación**<br>20/05/2025-Aprobado Condicionado 22/05/2025 Aprobado | 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.<br>**Fecha de la actividad:** 21/09/2025<br>**Actividad realizada:** Jornada de salud prevenir antes que curar<br>**N° de asistentes:** 296 | 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, lleve 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.<br>**Hogares familia del cabildo:** 274<br>**Asistencia persona única durante el mes:** 43<br>**Consolidado donde ya participaron dos beneficiarios del hogar familia:** 173 | 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.<br>**Estrategia de aprendizaje o retroalimentación:** Circulo de palabra<br>**Porcentaje de participantes:** 10% | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>**Fecha ingreso SIRBE**<br>25/09/2025<br>**Fecha de envió** [ ] |
| 64 | Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito.<br>**Fecha de la actividad:** 21/09/2025<br>**Actividad Realizada:** Ejercicios de estiramiento | 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 [ ] NC [ ] NA [X]<br>**Fecha de envió** [ ] |
| 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.<br>**Fecha de aprobación:** 22/05/2025<br>**Fecha de jornada:** | | | | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## CAPÍTULO C. VERIFICACIÓN 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 | 224 | 151-280 | 13 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| B | 50 | 26-50 | 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 tecnico y fichas técnicas de producto, donde se evidencia conformidad en los productos verificados.

Scanned with CamScanner

**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 | 274 | 151-280 | 13 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| DERIVADO CEREAL | 274 | 151-280 | 13 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| FRUTA DE MANO | 274 | 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 | Yogurt entero sabores surtidos | 200 ml | San mateo | 587B 259 | 26/10/2025 | RSA-002573-2016 | 07/10/2026 |
| DERIVADO CEREAL | Ponqué | 25 g | Ramo | 00100286549 | 24/10/2025 | NSA-0015037-2023 | 10/11/2033 |
| FRUTA DE MANO | Banano | 100g | 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, donde se evidencia: conformidad en los productos verificados.

## Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

### INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA

Se realiza supervisión a la entrega de las canastas alimentarias cabildos indígenas tipo A-B; del contrato 8046/2025 y seguimiento al acta del 22 de agosto de 2025 con una observacion en la variables 48.

V 65: No aplica el reporte consolidado cualitativo, del proceso desarrollado para la promoción de hábitos en estilos de vida saludable; se entregará al finalizar el contrato,

V 58,59 :No aplica, se encuentra dentro de los tiempos establecidos por el anexo técnico.

V 40 :El día de hoy (26/09/2025), el laboratorio recogió los productos harina de maiz blanco y leche entera en polvo para la respectiva toma de muestras microbiológicas.Adicional el cabildo ya cuenta con resultados del mes de julio y agosto.

V 54: La profesional en Nutrición llevó a cabo dos jornadas de valoración antropométrica dirigidas a los demás grupos de atención, los días 15,21 y 26 de septiembre de 2025. Durante la primera jornada (15 de septiembre de 2025) se realizaron mediciones a 27 beneficiarios, (21 de septiembre de 2025), a 12 beneficiarios adicionales, y en la entrega de canasta 26 de septiembre del 2025 a 13 beneficiarios, para un total de 52 personas atendidas, lo que corresponde a un porcentaje de cumplimiento del 84 %. La información recolectada fue registrada oportunamente en el sistema SIRBE los días 15-24-26 de septiembre de 2025.

V 62: Hasta la fecha del 22 de septiembre de 2025, el cabildo ha contado con la participación de dos integrantes por familia en las actividades de IEC, con un total de 78 participantes en el mes de junio y 36 participantes en el mes de julio, para un acumulado de 114 personas. Para el mes de agosto se contó con la participación de 166 hogares y en el mes de septiembre con la participación de 173 hogares, para un acumulado en total de 218 hogares. Esto representa un cumplimiento del 79.5 %.

Se socializa acta a la nutricionista del cabildo.

La referente de la SLIS revisa las autorizaciones y acepta autilizacion con tachon, informa que la beneficiara se encuentra en cuidados intensivos.

### COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Sin Comentarios

Scanned with CamScanner

## Capitulo E. OBSERVACIONES

| Variable N° | Descripción de la Observación | Fecha Limite Cumplimiento |
|---|---|---|
| 44 | En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo indígena no solicitó, 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. Siendo no conforme con el anexo técnico. | Proxima visita |

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

| Tipo O, P, R | Variable | Fecha de generación (dd/mm/aaaa) | Seguimiento Supervisión o Interventoría | Estado |
|---|---|---|---|---|
| O | 48 | 22/08/2025 | 26/09/2025:Se evidencia que el cabildo garantizó la rotación de la fruta incluida en el refrigerio, ya que en el mes de agosto se entregó naranja y en el mes de septiembre se evidencia fruta banano. Cumpliendo con lo establecido en el anexo técnico. | CERRADO |

## Capitulo G. FIRMAS

| QUIEN ATIENDE LA VISITA | PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE SLIS | SUPERVISIÓN |
|---|---|---|
| Rosaimar González Gutierrez | Ada Cecilia Vega Labrador | Melany Natalia Figueroa Vargas |
| NOMBRE | NOMBRE | NOMBRE |
| FIRMA | FIRMA | FIRMA |
| 1127955206 | 56074835 | 1,024,590,873 |
| CEDULA | CEDULA | CEDULA |
| | 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 ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO

FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA MUISCA DE SUBA

| FECHA VISITA | 26/09/2025 | Punto de entrega: | X | CANASTA TIPO A |
|---|---|---|---|---|

| Tamaño de la población | 225 | Tamaño del lote | 151-280 | Tamaño de la muestra | 13 | N°Aceptacion 6.5% | 1 | N°Aceptacion 10% | 2 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| GRUPO DE ALIMENTOS | ALIMENTO | Cantidad establecida | | Intercambio de alimento | Cantidad establecida | Verificacion caracteristicas FTP | | | | | | | | | N° muestras no conformes | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 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 | | | 18-jun-26 | 25111806 | Sudespensa | NSA-002948-2017 | 18/05/2027 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Pastas (espagueti) | 500 | g | | | 24/07/2026 | 7 | Sudespensa | PSA-000957-2017 | 12/03/2031 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Avena en Hojuelas | 500 | g | | | 18-jun-26 | 92671806 | Sudespensa | NSA-005219-2018 | 03/08/2028 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Quinua | 500 | g | | | 10/09/2026 | 8 | Chish Mamik | NSA-0006361-2019 | 19/02/2029 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Harina precocida de maíz blanco | 500 | g | | | 13-jun-26 | 104-103 | Areparepa | PSA-000210-2016 | 06/02/2028 | 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 Tomate chonto | 600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 2 Ahuyama | 600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 3 Cebolla Cabezona | 600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 4 Zuzuini Amarillo | 600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 5 Acelga | 600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 6 Repollo blanco | 600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 7 Habichuela | 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 Naranja | 800 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Fruta 3 Piña | 800 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Fruta 4 Tomate de arbol | 800 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Fruta 5 Curuba | 800 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS | Huevo de gallina AA | 90 | Und | | | 12-oct-25 | EJ 2A | Nutriavicola | NA | NA | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Atun Lomitos en agua | 4 | Lata 140 -190 g | Sardinas en salsa de tomate | 2 latas de 425 gramos | 01-jul-26 | STO 01G 2025 | Don sancho | RSA-0035168-2024 | 20/12/2029 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Arveja seca verde o amarilla | 500 | g | | | 12/09/2026 | 95981209 | Sudespensa | NSA-0011989-2022 | 29/03/2032 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Lenteja | 500 | g | | | 08/09/2026 | 97611109 | Sudespensa | NSA-0011989-2022 | 29/03/2032 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Frijol (bola roja, radical, cargamanto) | 500 | g | Frijol cabeza negra | 500g | sep-26 | 9210 | Sudespensa | 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 | | | sep-26 | 1209255S303 | Nutralaca | RSA-0008228-2019 | 11/03/2029 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| GRASAS | Aceite de soya | 500 | cc o ml | | | 16/09/2026 | B160925 | Solisoya | PSA-0004270-2023 | 10/11/2030 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| AZUCARES | Chocolate o chocolate con clavos y canela | 500 | g | | | 26/04/2026 | 260425 | Chocotol | NSA-005041-2018 | 03/07/2028 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| SAZONADORES | Sazonador 1 Perejil | 125 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Sazonador2 Limonaria | 50 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner

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 | 26/09/2025 | Punto de entrega: | X | CANASTA TIPO B |
|---|---|---|---|---|

| Tamaño de la población | 49 | Tamaño del lote | 26-50 | Tamaño de la muestra | 5 | N°Aceptacion 6.5% | 1 | N°Aceptacion 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/ 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 | | | 22-jul-26 | 28092207 | Sudespensa | NSA-002946-2017 | 18/05/2027 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Pastas (espaguetis) | 1,000 | g | | | 24/07/2026 | 7 | Sudespensa | PSA-000957-2017 | 12/03/2031 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Avena en Hojuelas | 1,000 | g | | | 18-jun-26 | 92671806 | Sudespensa | NSA-005219-2018 | 03/08/2026 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Quinua | 1,000 | g | | | 10/09/2026 | 8 | Chish Mamik | NSA-0006381-2019 | 19/02/2029 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Harina precocida de maiz blanco | 1,500 | g | | | 13-jun-26 | 104-103 | Arepapa | PSA-000210-2018 | 06/02/2028 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | 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 Tomate chonto | 1,200 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 2 Ahuyama | 1,200 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 3 Cebolla Cabezona | 1,200 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 4 Zucchini Amarillo | 1,200 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 5 Acelga | 1,200 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 6 Repollo blanco | 1,200 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Verdura 7 Habichuela | 1,200 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Aguacate | 1,000 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Fruta 1 Banano | 1,600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Fruta 2 Naranja | 1,600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Fruta 3 Piña | 1,600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Fruta 4 Tomate de arbol | 1,600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Fruta 5 Curuba | 1,600 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS | Huevo de gallina AA | 120 | Und | | | 12-oct-25 | EJ 2A | Nutriavicola | NA | NA | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Atun Lomitos en agua | 8 | lata 140-190 g | Sardinas en salsa de tomate | 2 latas de 425 gramos | 01-jul-26 | STO 01G 2025 | Don sancho | RSA-0035168-2024 | 20/12/2029 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Arveja seca verde o amarilla | 1,000 | g | | | 05/09/2026 | 95980509 | Sudespensa | NSA-0011989-2022 | 29/03/2032 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Lenteja | 1,000 | g | | | 08/09/2026 | 97510809 | Sudespensa | NSA-0011989-2022 | 29/03/2032 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Frijol (bola roja, radical, cargamanto) | 1,000 | g | Frijol cabeza negra | 500g | sep-26 | 9210 | Sudespensa | 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 | | | sep-26 | 1209255S303 | Nutralaca | RSA-0008228-2019 | 11/03/2029 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| GRASAS | Aceite de soya | 1,500 | cc o ml | | | 15/09/2026 | B150925 | Solisoya | PSA-0004270-2023 | 10/11/2030 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| AZUCARES | Chocolate o chocolate con clavos y canela | 1,000 | g | | | 26/04/2026 | 260425 | Chocotol | NSA-005041-2018 | 03/07/2026 | C | C | C | C | 0 | 0 |
| SAZONADORES | Sazonador 1 Perejil | 125 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |
| | Sazonador2 Limonaria | 50 | g | | | | | | | | C | C | C | C | 0 | 0 |

OBSERVACIONES:

Scanned with CamScanner