

	PROYECTO 7503: "GENERACIÓN DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"		FORMATO NO CONTROLADO	
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA VERIFICACIÓN		FECHA	
	CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS		28/04/2025	
Fecha de visita		21 / 01 / 2025	Hora inicio	01:35 P.M
			Hora finalización	05:30 P.M

Captura A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

Nº Contrato Vigencia: 10602-2025 Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Musca de Itosa

2. Ubicación

Localidad: Itosa Barrio: San Bernardino Dirección: Transversal 87B # 79C 42 Sur- Vereda San Bernardino-Bosa

Tel: No aplica 3144378942 Correo Electrónico: secretaria@cabildomuscabosa.org

Captura B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

CATEGORÍA 1: CANASTAS PROGRAMADAS

BPO	PROGRAMADO
A	123
B	61
C	0
TOTAL	184

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																														
21	<p>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 ensamblaje.</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nombre del proveedor:</td> <td>Grupe Epica S.A.S</td> </tr> <tr> <td>Fecha de concepto:</td> <td>13/02/2025</td> </tr> <tr> <td>Número de acta:</td> <td>ASDSC027016</td> </tr> <tr> <td>Concepto:</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>USG / Subred:</td> <td>Sur Occidente</td> </tr> <tr> <td>% cumplimiento</td> <td>90.50%</td> </tr> <tr> <td>Fecha de solicitud:</td> <td style="text-align: center;">/</td> </tr> <tr> <td>Número de radicado:</td> <td style="text-align: center;">/</td> </tr> <tr> <td>Entidad:</td> <td style="text-align: center;">/</td> </tr> </table>	Nombre del proveedor:	Grupe Epica S.A.S	Fecha de concepto:	13/02/2025	Número de acta:	ASDSC027016	Concepto:	Favorable	USG / Subred:	Sur Occidente	% cumplimiento	90.50%	Fecha de solicitud:	/	Número de radicado:	/	Entidad:	/	C NC NA ☒ ☐ ☐	22	<p>Cuenta con los actos 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.</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 25%;">Tipo de vehículo</th> <th style="width: 25%;">Producto</th> <th style="width: 25%;">Placa</th> <th style="width: 25%;">Fecha CHS</th> </tr> <tr> <td>Furgón</td> <td>Alimentos- Frutas- Huevos</td> <td>TZS 084</td> <td>6/10/2025</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">/</td> </tr> </table>	Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS	Furgón	Alimentos- Frutas- Huevos	TZS 084	6/10/2025	/				C NC NA ☒ ☐ ☐
	Nombre del proveedor:	Grupe Epica S.A.S																																	
Fecha de concepto:	13/02/2025																																		
Número de acta:	ASDSC027016																																		
Concepto:	Favorable																																		
USG / Subred:	Sur Occidente																																		
% cumplimiento	90.50%																																		
Fecha de solicitud:	/																																		
Número de radicado:	/																																		
Entidad:	/																																		
Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS																																
Furgón	Alimentos- Frutas- Huevos	TZS 084	6/10/2025																																
/																																			
23	<p>Mantiene diligenciado y actualizado el formato de "Verificación de vehículos de transporte de alimentos - canastas cabildos indígenas", publicado en el SID de la página web de la SDIS, donde se registra la verificación del estado de limpieza y desinfección de los vehículos.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐	24	<p>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.</p>	C NC NA ☐ ☒ ☐																														

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACIÓN
Conductor	Carlos Andres Garzón Hortua	10/09/2025	10/09/2025
Auxiliar de bodega	Zenaida Sierra Moncada	/	10/02/2025
Auxiliar de bodega	Nora Luz Salas aya	11/08/2025	15/08/2025

25	<p>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 Ensamblaje" y anexa registro fotográfico fechado que evidencia el cumplimiento de las consideraciones establecidas.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐	26	<p>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 alimentos), con el objetivo de evitar posibles confusiones durante la entrega a los beneficiarios 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 mantas y el tránsito del personal.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐	
	<p>Los alimentos no perecederos (alimentos), 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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐		28	<p>Se almacenan las canastillas con los alimentos sobre estibas de material higiénico sanitario, con una distancia mínima que permita la circulación de aire e higienización. Las canastillas se encuentran limpias, desinfectadas y secas, se realiza control en el formato de limpieza y desinfección del Plan de Manejo del establecimiento.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐
	<p>Los alimentos perecederos son empacados en bolsas plásticas y maletas 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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐			30	<p>Los empaques secundarios utilizados para el ensamblaje 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 láminas 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 manuales, tanto para los componentes de alimentos perecederos (frutas y verduras) como no perecederos (alimentos).</p>

		PROYECTO 7803: "GENERACIÓN DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."		FORMATO NO CONTROLADO																																
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA VERIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS		FECHA 28/04/2025																																
CATEGORÍA 1: PERSONAS CON MANEJO DE HOGARES INDÍGENAS																																				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento			N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																													
		C	NC	NA			C	NC	NA																											
		☒	☐	☐			☒	☐	☐																											
31	<p>Disaña, implementa y soporta (lista de asistencia, pretest, post test, material informativo, entre otros) un plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipuleador directo e indirecto de alimentos, apoyado de manera manual. 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.</p> <p>Fecha de la actividad: 14/01/2025</p> <p>Nombre de la actividad: Normatividad</p>	C	NC	NA	32	<p>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 bata con cierre a broches sin botones ni botones, gorro y/o cofia y/o malla, tapabocas en material desechable de un solo uso), limpia, en buen estado y aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todos los procesos realizados.</p>	C	NC	NA																											
		☒	☐	☐			☒	☐	☐																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">NOMBRES Y APELLIDOS</th> <th>FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Daniel Esteban Sierra</td> <td>18/06/2025</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Jose Gilberto Chiguasque</td> <td>18/06/2025</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>						NOMBRES Y APELLIDOS		FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	Daniel Esteban Sierra		18/06/2025	Jose Gilberto Chiguasque		18/06/2025																						
NOMBRES Y APELLIDOS		FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO																																		
Daniel Esteban Sierra		18/06/2025																																		
Jose Gilberto Chiguasque		18/06/2025																																		
33	<p>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 manual (si aplica).</p>	C	NC	NA	34	<p>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.</p>	C	NC	NA																											
		☒	☐	☐			☒	☐	☐																											
35	<p>Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución No. 5109 de 2005, Resolución 910 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y aquellas normas que le complementan o modifican, o de acuerdo con las normas específicas de cada alimento (según aplique).</p>	C	NC	NA	36	<p>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.</p>	C	NC	NA																											
		☒	☐	☐			☒	☐	☐																											
37	<p>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.</p>	C	NC	NA			☒	☐	☐																											
		☒	☐	☐			☒	☐	☐																											
38	<p>En caso de presentarse intercambios de alimentos, son acordes a los establecidos en el anexo técnico, mínimo 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 básica - Cabildo indígena". No se podrá realizar valores intercambios con el mismo alimento; de requiera intercambios adicionales cuentan con aprobación por parte de la SDH.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento (mínimo principal)</th> <th>Intercambio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Quinoa en grano</td> <td>Harina de Quinoa</td> </tr> <tr> <td>Ajón limón en agua</td> <td>Sardinas en salsa de tomate</td> </tr> <tr> <td>Chocolate</td> <td>Azúcar</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>Intercambios Extraordinarios</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Alimento</th> <th>Intercambio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Alimento (mínimo principal)	Intercambio	Quinoa en grano	Harina de Quinoa	Ajón limón en agua	Sardinas en salsa de tomate	Chocolate	Azúcar							Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio										C	NC	NA			☒	☐	☐	
Alimento (mínimo principal)	Intercambio																																			
Quinoa en grano	Harina de Quinoa																																			
Ajón limón en agua	Sardinas en salsa de tomate																																			
Chocolate	Azúcar																																			
Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio																																		
		☒	☐	☐			☒	☐	☐																											
CATEGORÍA 2: CALIDAD																																				
N°	Variables				Nivel de Cumplimiento																															
	<p>Se da cumplimiento a la rotación de las frutas y verduras, asegurando que, de forma manual, 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.</p>				C NC NA ☐ ☐ ☒																															
39	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">GRUPO DE ALIMENTO</th> <th>Mes anterior</th> <th>Mes actual</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">FRUTAS</td> <td>Fruta 1</td> <td rowspan="9" style="text-align: center; vertical-align: middle;">/</td> <td rowspan="9" style="text-align: center; vertical-align: middle;">/</td> </tr> <tr> <td>Fruta 2</td> </tr> <tr> <td>Fruta 3</td> </tr> <tr> <td>Fruta 4</td> </tr> <tr> <td>Fruta 5</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">VERDURAS</td> <td>Verdura 1</td> </tr> <tr> <td>Verdura 2</td> </tr> <tr> <td>Verdura 3</td> </tr> <tr> <td>Verdura 4</td> </tr> <tr> <td>Verdura 5</td> </tr> <tr> <td>Verdura 6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verdura 7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verdura 8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verdura 9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual	FRUTAS	Fruta 1	/	/	Fruta 2	Fruta 3	Fruta 4	Fruta 5	VERDURAS	Verdura 1	Verdura 2	Verdura 3	Verdura 4	Verdura 5	Verdura 6			Verdura 7			Verdura 8			Verdura 9			C NC NA ☐ ☐ ☒	
GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual																																	
FRUTAS	Fruta 1	/	/																																	
	Fruta 2																																			
	Fruta 3																																			
	Fruta 4																																			
	Fruta 5																																			
VERDURAS	Verdura 1																																			
	Verdura 2																																			
	Verdura 3																																			
	Verdura 4																																			
	Verdura 5																																			
Verdura 6																																				
Verdura 7																																				
Verdura 8																																				
Verdura 9																																				
					☐ ☐ ☒																															
CATEGORÍA 3: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS																																				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
		C	NC	NA		C	NC	NA																												
		☒	☐	☐		☒	☐	☐																												
40	<p>Los alimentos comerciales que componen el refrigerio corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas. Se garantiza más a más por parte del cabildo la rotación de los menús de refrigerios aprobados.</p>	C	NC	NA	41	<p>Los refrigerios suministrados se encuentran en óptimas condiciones de calidad. Las características organolépticas son propias de cada uno de los componentes que conforman el refrigerio (olor, 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.).</p>	C	NC	NA																											
		☒	☐	☐		☒	☐	☐																												

		PROYECTO 7563: "GENERACIÓN DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"		FORMATO NO CONTROLADO											
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA VERIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS		FECHA	26/04/2026										
Categoría 3. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS															
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento										
60	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.				<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C NC NA </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ☒ ☐ ☐ </div>										
		<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Temperatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Producto	Temperatura										
Producto	Temperatura														
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								
					4,5%	10,5%	4,5%	10,5%							
A		123	91-150	20	3	5	4	5							
B		61	51-90	13	2	3	3	4							
Resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo. Se implementa un plan de muestreo simple por atributos, de acuerdo con la norma NTC 2859-1, aplicando los criterios de aceptación y rechazo establecidos en el anexo técnico y las fichas técnicas de producto definidas por la SDIS. Se verifica la calidad y cantidad de los componentes (abarrotos y fruter) de las canastas alimentarias destinadas al cabildo indígena, correspondientes a la entrega programada para el 22/01/2026. Evidenciando: 1. Canasta tipo A: Abarrotos: Se evidencia conformidad en los productos muestreados. Fruter: Se evidencia conformidad en los productos muestreados. 2. Canasta tipo B: Se evidencia conformidad en los productos muestreados. Abarrotos: Se evidencia conformidad en los productos muestreados. Fruter: Se evidencia conformidad en los productos muestreados. Frutas evidenciadas: Manzana, Curuba, Tomate de Arbol, Naranja, Chuelas. Se evidencia conformidad en los intercambios realizados.															
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								
					4,5%	10,5%	4,5%	10,5%							
BEBIDA															
DERIVADO CEREAL		184	151-280	32	5	7	6	8							
FRUTA DE MANO		184	151-280	32	5	7	6	8							
Componente		Aditivo	Presentación (g o ml)	Marca	Numero de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Fecha de vigencia del Registro Sanitario							
BEBIDA															
DERIVADO CEREAL		Galitos	42g	Comapan	1621 1901	11/07/2026	NSA-004836-2018	7/06/2028							
FRUTA DE MANO		Pera	156g				NA								
CAPÍTULO C. VERIFICACIÓN PLAN DE MUESTREO															
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 establecidos por la SDIS, en el anexo técnico, para la entrega de refrigerios el día 22/01/2026, se evidencia conformidad con los productos muestreados. No se realizó muestreo de la bebida, debido a que esta no había llegado al cabildo al momento de la verificación.															



PROYECTO 7963: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."

FORMATO NO CONTROLADO

FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA VERIFICACIÓN
CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDIGENAS

FECHA

28/04/2025

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN

Se realiza la verificación del ensamble de frutas y verduras de las canastas alimentarias cabildos indígenas tipo A y B en las instalaciones del jardín infantil Absón- Semilla de Vida, para su entrega el 22 de enero de 2025, según solicitud del Cabildo Indígena Muisca de Bosa.

Variable 48 Se evidencia que los alimentos comerciales que integran el refrigerio corresponden al listado de marcas aprobadas. Asimismo, se verifica el cumplimiento de la rotación de fruta, teniendo en cuenta que en la entrega correspondiente al mes de diciembre de 2025 se suministró manzana y para la entrega del mes de enero de 2026 se realizará la entrega de pera.

Variable 39: No aplica, dado que para el contrato 10602-2025 no se tendrá en cuenta el 50 % de rotación en frutas y verduras. Únicamente se exigirá que mensualmente se realice la entrega de diferentes frutas y verduras, conforme a lo estipulado en el anexo técnico.

Se socializa el acta a la nutricionista del cabildo

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Sin comentarios. Andrea Acosta 1019078372 NIA

Capítulo E. OBSERVACIONES

Variable N°	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento
24	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que la auxiliar Zenaida Sierra Moncada con c.c. 27.874.834; no cumple con lo establecido en el anexo técnico, debido a que cuenta con un certificado médico cuya fecha de expedición es el 10 de enero de 2025, el cual presenta una vigencia superior a un año y no acredita su aptitud vigente para la manipulación de alimentos.	Próxima visita

Capítulo G. FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA

Andrea Milena Acosta Quintana

NOMBRE

Andrea Acosta Quintana

FIRMA

1019078372

CEDULA

Nutricionista

CARGO

SUPERVISIÓN

Claudia Torres Rincón

NOMBRE

Claudia Torres Rincón

FIRMA

38654283

CEDULA

Apoyo a la supervisión SDIS

CARGO

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

FECHA MUESTRA		PLAN DE MUESTREO		Punto de entrega		E		CAJASTA TIPO A									
Tamaño de la muestra		Tamaño del lote		Tamaño de la muestra		M/Aceptación 83%		M/Aceptación 95%									
100		91-150		20		5		8									
GRUPO DE ALIMENTOS		ALIMENTO		Cantidad estimada		Intervalo de confianza		Cantidad estimada		Intervalo de confianza		Muestra en volumen					
CEREALES, RAÍCES, TUBERÍCULOS, PLANTANOS Y DERIVADOS		Arroz blanco		4.000	g	16-de-26		51612	SuDespensa	NSA-202945-2017	16/05/2027	C	C	C	C	8	8
		Fideos (espagueti)		500	g	12/11/2026		11	SuDespensa	PSA-000950-2017	3/3/2031	C	C	C	C	8	8
		Avena en Hojuelas		500	g	17/12/2026		12	SuDespensa	PSA-000950-2017	3/3/2031	C	C	C	C	8	8
		Quinua (grain) (sin sal)		500	g	7-ene-27		1200751	SuDespensa	NSA-002115-2018	9/9/2028	C	C	C	C	8	8
		Maíz blanco (trillado)		500	g	18/01/2027		1	CHED-MAMK	NSA-2005351-2018	1M202029	C	C	C	C	8	8
		Maíz blanco (trillado)		500	g	9-ene-27		1010901	SuDespensa	NSA-00112420-2022	16/06/2031	C	C	C	C	8	8
		Papa salmoreno o casada		3.000	g							C	C	C	C	8	8
		Papa salmoreno o casada		1.000	g							C	C	C	C	8	8
		Papa salmoreno o casada		1.000	g							C	C	C	C	8	8
		Papa salmoreno o casada		1.000	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 1		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 2		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 3		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 4		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 5		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 6		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 7		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 8		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 9		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 10		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 11		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 12		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 13		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 14		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 15		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 16		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 17		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 18		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 19		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 20		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 21		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 22		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 23		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 24		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 25		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 26		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 27		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 28		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 29		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 30		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 31		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 32		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 33		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 34		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 35		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 36		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 37		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 38		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 39		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 40		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 41		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 42		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 43		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 44		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 45		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 46		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 47		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 48		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 49		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 50		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 51		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 52		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 53		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 54		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 55		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 56		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 57		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 58		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 59		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 60		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 61		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 62		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 63		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 64		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 65		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 66		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 67		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 68		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 69		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 70		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 71		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 72		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 73		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 74		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 75		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 76		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 77		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 78		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 79		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 80		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 81		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 82		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 83		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 84		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 85		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 86		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 87		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 88		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 89		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 90		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 91		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 92		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 93		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 94		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 95		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 96		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 97		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 98		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 99		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 100		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 101		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 102		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 103		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 104		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 105		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 106		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 107		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 108		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 109		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 110		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 111		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 112		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 113		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 114		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 115		800	g							C	C	C	C	8	8
		Verdura 116		800</													

MODULO DE CANTAS BASICAS - COMPONENTE TECNICO-NUTRICIONAL																			
PLAN DE MUESTREO					FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANTAS ALIMENTARIAS - CASILDO INGENIERIA DE BOSA														
FECHA VISITA		21/07/2024			Punto de entrega:		K			CANTAS TIPO B									
Tamaño de la población		41		Tamaño del lote		91-90		Tamaño de la muestra		33		Nº Aceptación 63%		2		Nº Aceptación 91%		3	
Verificación característica FTP																			
GRUPO ALIMENTICIO	DESCRITO	Cantidad (cantidad)	Unidad	Unidad de medida	Unidad de medida	1. N°	2. N°	3. N°	4. N°	5. N°	6. N°	7. N°	8. N°	9. N°	10. N°	11. N°	12. N°	13. N°	14. N°
CEREALES, RAÍCES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	Avena blanca	8.300	g			18-06-26	8/6/12	Subsistencia	NSA-00294-2017	18/06/2027	C	C	C	C	0	0			
	Pastas (espagueti)	1.300	g			12/11/2024	11	Subsistencia	PSA-00291-2017	3/12/2031	C	C	C	C	0	0			
	Avena en Hojuelas	1.300	g			27/12/2024	12	Subsistencia	PSA-00293-2017	3/12/2031	C	C	C	C	0	0			
	Quinua (grano/molinillo)	1.300	g			7-ene-27	222721	Subsistencia	NSA-005219-2019	8/01/2028	C	C	C	C	0	0			
	Quinua (grano/molinillo)	1.300	g			18/01/2027	1	Subsistencia	NSA-005361-2019	18/01/2028	C	C	C	C	0	0			
	Maíz blanco trillado-pelo	1.300	g			9-ene-27	8019901	Subsistencia	NSA-001234-20-2023	16/09/2032	C	C	C	C	0	0			
	Papa salmorea a pasta	10.000	g									C	C	C	C	0	0		
FRUTAS Y VERDURAS	Papa salmorea a pasta	2.000	g								C	C	C	C	0	0			
	Papa Chola	2.000	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 1 Repollo	1.200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 2 Cebolla Larga	1.200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 3 Cebolla Cabezona	1.200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 4 Quinata	1.200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 5 Arugula	1.200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 6 Zucchini	1.200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 7 Zanahoria	1.200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 8 Tomate Chombo	1.200	g								C	C	C	C	0	0			
	Verdura 9 Acelga	1.200	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 1 Cuscuta	1.800	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 2 Orquídea	1.800	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 3 Tomate de Arbol	1.800	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 4 Naranja	1.800	g								C	C	C	C	0	0			
	Fruta 5 Manzana	1.800	g								C	C	C	C	0	0			
	Aguafrate	1.000	g								C	C	C	C	0	0			
CARNES, PESCADO, LEGUMINOSAS, BECARRAS	Huevo de gallina AA	120	Unidades			18/02/2024	18/02/24	Inversión: Alquila de Cacerías	NA	NA	C	C	C	C	0	0			
	Atun (latidos en agua)	8	latas 140-190 g			30/06/2024	870 301 2025	Subsistencia	PSA-0015307-2021	28/06/2028	C	C	C	C	0	0			
	Garbanzo	1.000	g			14-ene-27	80701401	Subsistencia	NSA-0011989-2022	28/01/2032	C	C	C	C	0	0			
	Lenteja	1.000	g			26-de-26	8022612	Subsistencia	NSA-0011989-2022	28/01/2032	C	C	C	C	0	0			
	Frijol (bata roja, radical, cargamento)	1.000	g			04/12/27	86140001	Subsistencia	NSA-0011989-2022	28/01/2032	C	C	C	C	0	0			
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	12	Bolsas 380 g			15-nov-26	12019 11	Subsistencia	NSA-0011989-2022	28/01/2032	C	C	C	C	0	0			
						10-ene-26	8091010	Subsistencia	NSA-0011989-2022	28/01/2032	C	C	C	C	0	0			
GRASAS	Acate de soja	1.800	g			ene-27	100126520	Subsistencia	NSA-000026-2019	1/1/2029	C	C	C	C	0	0			
						16/01/2027	8166126	Subsistencia	PSA-0004270-2023	11/01/2036	C	C	C	C	0	0			
AZUCARES	Chocolate a chocolate con leche y canela	Rango de 500 a 1000	g			30-de-26	1001225	Subsistencia	PSA-0004270-2024	11/01/2036	C	C	C	C	0	0			
						18-de-26	1001913	Subsistencia	NSA-0009973-2021	30/01/2031	C	C	C	C	0	0			
SALSAZOS	Sazonador 1 Romero	50	g								C	C	C	C	0	0			
	Sazonador 2 Limón	1000	g								C	C	C	C	0	0			