ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría 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: 20 | 11 | 2025 — Hora inicio: 5:49 A.M — Hora finalización: 2:30 P.M

Capitulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

Nº Contrato /vigencia: 10602-2025 — Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Muisca de Bosa

2. Ubicación

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

Tel: No Aplica — Cel.: 3144378942 — Correo Electrónico: secretaria@cabildomuiscabosa.org

Capitulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

Categoría 1. CANASTAS - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS

1

CANASTAS ALIMENTARIAS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	123	123	
B	61	61	
C	0	0	
TOTAL	184	184	

Motivo de no entrega
Faltante del contratista:
Inasistencia beneficiario:

REFRIGERIOS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A			
B			
C			
TOTAL			

Motivo de no entrega
Faltante del contratista:
Inasistencia beneficiario:
Otros: No se entrega Refrigerios

Categoría 2. CONCEPTO SANITARIO

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
2	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente.	C: 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:	4/02/2025
Número de acta:	AS06C026997
Concepto:	Favorable
USS / SubRed:	SurOccidente
% cumplimiento	94,00%
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

Categoría 3. INFRAESTRUCTURA

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
4	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C: 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: — — NC: X — 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. Secretaría 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

Categoria 4. SANEAMIENTO

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	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: NC: X 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. **Nombre de la actividad:** **Fecha de la actividad:**	C: NC: NA: 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:** 31/10/2025 **Empresa:** Fumiclean **Concepto sanitario:** Favorable **Fecha concepto sanitario:** 17/01/2025	C: X NC: NA:	19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha ultimo control químico:** 31/10/2025 **Empresa:** Fumiclean **Concepto sanitario:** Favorable **Fecha concepto sanitario:** 17/01/2025	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:			

Categoria 5. LOGISTICA

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
21	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente, de las instalaciones donde se realizan las actividades de ensamble. **Nombre del proveedor:** Grupo Epica S.A.S **Fecha de concepto:** 13/02/2025 **Número de acta:** AS06C027016 **Concepto:** Favorable **USS / SubRed:** Sur Occidente **% cumplimiento** 90,50% **Fecha de solicitud:** **Número de radicado:** **Entidad:**	C: X NC: NA:	22	Cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario "favorable" emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un (1) año. **Tipo de vehiculo:** Furgón **Producto:** Abarrotes- Fruver-Huevos **Placa:** TZS 064 **Fecha CHS:** 6/10/2025	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:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION
Conductor	Andres Garzon	10/0972025	10/09/2025
Auxiliar de bodega	Nora Luz Salas aya	11/08/2025	15/08/2025
Proveedor	Nelson Leonardo Leon	11/08/2025	19/08/2025

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 bascula 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:

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría 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

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Los alimentos perecederos son empacados en bolsas plásticas y mallas grado alimentario de primer uso con perforaciones. Dentro del empaque secundario, se ubican los productos de mayor firmeza y resistencia en la parte inferior y los más frágiles en la parte superior. Los huevos se entregan en la cubeta con su protección requerida por la ficha técnica de producto.	C [X] NC [ ] NA [ ]	30	Los empaques secundarios utilizados para el ensamble de los alimentos cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico y cuentan con la impresión de los logos oficiales aprobados por la SDIS. Son bolsas fabricadas en polietileno de alta densidad, calibre 2.5, cuya capacidad es adecuada al peso de la canasta alimentaria correspondiente. Estos empaques son suministrados a los participantes en cada una de las entregas mensuales, tanto para los componentes de alimentos perecederos (frutas y verduras) como no perecederos (abarrotes).	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Diseña, implementa y soporta (lista de asistencia, pretest, post test, material informativo, entre otros) un plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador directo e indirecto de alimentos, aplicado de manera mensual. Adicionalmente todo el personal presenta certificado médico que exprese aptitud para manipular alimentos, que cuente con la firma y el registro del médico que lo emite con fecha de expedición inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	32	Todo el personal que interviene de manera directa o de manera ocasional en la operación de canastas y entrega de refrigerios posee uniforme completo (bata de color claro en tela con cierre o broches sin bolsillos ni botones, gorro y/o cofia y/o malla, tapabocas en material desechable de un único uso), limpio, en buen estado y aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todos los procesos realizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]
	Fecha de la actividad: 12/11/2025				
	Nombre de la actividad: Introducción BPM				

NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO
Maria Aliria Chiguasuque Ramos	14/06/2025
Mariana Chiguasuque Ramos	14/06/2025
Patricia Gonzalez Murcia	17/06/2025
Carmen Elisa Neuta	7/06/2025
Ferney Neuta - Luz Dary Arevalo	18/02/2025 - 07/06/2025
Jesus David Neuta - Olga Pintor Chiguasuque	10/07/2025- 07/06/2025

Categoría 7. CALIDAD

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 especificas 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
Quinua Molida	Proteina vegetal de soya-Carve
Chocolate	Azúcar

Intercambios Extraordinarios

Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría 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

Categoria 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		
	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		

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:	20/11/2025
Fecha entrega de resultados:	
Fecha entrega de resultados:	

Categoria 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 [X] NC [ ] NA [ ] Fecha de envió 18/11/2025	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 [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 [ ] 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 [ ] Fecha de solicitud 18/11/2025
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 [ ]			

Categoria 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	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
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 caracteristicas 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]

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría 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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 frios (4 °C +/- 2 °C) según aplique. Preparación / Temperatura	C: ☐ 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: ☐ NC: ☐ NA: ☒

Nº MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES

Categoría 10. VIGILANCIA NUTRICIONAL

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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. Cobertura / NºParticipantes / NºParticipantes-tomado / Porcentaje Menores de 5 años / 3 / 3 / 100% Mujeres en gestación / 2 / 2 / 100% Demás grupos de atención / 555 / 404 / 76,91%	C: ☒ 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: ☒ 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. Fecha ingreso SIRBE:	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐	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. Fecha fortalecimiento: 23/09/2025	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐
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. Fecha de sensibilización Nutricionista: 21/08/2025 Fecha de sensibilización gestor: 28/05/2025	C: ☒ 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. Fecha de entrega de la clasificación nutricional: 12/11/2025 Fecha de Socialización:	C: ☐ NC: ☐ NA: ☒
58	El profesional nutricionista dietista del Cabildo brinda orientación en prácticas saludables de alimentación nutrición y actividad fisica 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. Nº Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional): Fecha de la actividad: Actividad Realizada: Nº Participantes identificados con malnutrición que asistieron:	C: ☐ 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. Nº Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez): 61 Fecha de las canalizaciones: 3/10/2025 Nº Canalizaciones realizadas: 61 Nº Canalización registradas en la sección GyH: 61 Nº Seguimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH: 8	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría 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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 envío-Modificación:** **Fecha de aprobación-Modificación:**	C: ☐ NC: ☐ NA: X Fecha de envío Fecha de aprobación	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** **Actividad realizada** **Nº de asistentes:**	C: ☐ NC: ☐ NA: X
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 Asistencia persona única durante el mes Consolidado donde ya participaron dos beneficiarios del hogar familia	C: ☐ NC: ☐ NA: X	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** **Porcentaje de participantes**	C: ☐ NC: ☐ NA: X Fecha ingreso SIRBE Fecha de envió
64	Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito. **Fecha de la actividad** **Actividad Realizada**	C: ☐ NC: ☐ NA: X	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 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. **Fecha de aprobación**: 22/05/2025 **Fecha de jornada**	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	Nº de aceptación		Nº de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
A	123	91-150	8	1	1	2	2
B	61	51-90	5	1	0	2	1

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

Se realiza un plan de muestreo simple por atributos, aleatorio, de acuerdo con la NTC 2859-1, aplicando los criterios de aceptación y rechazo establecidos en el anexo técnico y en las fichas técnicas de producto. Durante la verificación de la calidad y cantidad de los componentes de las canastas alimentarias (abarrotes, fruver y huevos), se evidencia que los productos cumplen con los requisitos establecidos.

Frutas entregadas Mango, Naranja,Banano,Ciruelas,Curuba, 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	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
BEBIDA							
DERIVADO CEREAL							
FRUTA DE MANO							

Componente	Alimento	Presentación (g o ml)	Marca	Numero de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Fecha de vigencia del Registro Sanitario
SOPA							
BEBIDA							
DERIVADO CEREAL							
FRUTA DE MANO							

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

No se realiza plan de muestreo, ya que en el día de hoy no se efectuó la entrega de refrigerios. La entrega se encuentra programada para el día 26 de noviembre de 2025, en el marco de la jornada de inclusión social.

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

Se realiza supervisión a la entrega de las canastas alimentarias cabildos indígenas tipo A,B; del contrato 10602/2025

Variable: 40 El día de hoy (20/11/2025), el laboratorio recogió los productos Avena en hojuelas y Leche en polvo para la respectiva toma de muestras microbiológicas, aún no se cuenta con los resultados microbiológicos, dado que esta corresponde a la primera toma de muestras microbiológicas del contrato 10602-2025

Variables:52-54 Durante el mes de noviembre se realizaron cinco tomas de medidas antropométricas, alcanzando un acumulado del 72,7 % en los grupos de atención. La nutricionista informa que llevará a cabo dos jornadas adicionales de toma de medidas antropométricas (peso y talla) para los demás grupos etarios, con el fin de lograr el 100 % de cumplimiento. Los datos aún no han sido ingresados al sistema SIRBE; no obstante, se encuentran dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico

Variable: 17 No aplica. El profesional informa que realizará la capacitación en la última semana de noviembre de 2025, encontrándose dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico."

Variable 39 No aplica, dado que se trata de la primera entrega de canastas alimentarias a los hogares del cabildo en el marco del nuevo contrato 10602-2025.

Variables: 46,47,48,49,50,51 No aplican, dado que para la entrega de canastas alimentarias hogares cabildos indígenas del día de hoy 20 de noviembre de 2025 no se suministran refrigerios.

Variable 57:No aplica, dado que el equipo de vigilancia nutricional de la SDIS envió una nueva base de clasificación nutricional correspondiente a los meses de abril a octubre de 2025, a partir de la cual el nutricionista dispone de 30 días para presentar los resultados de la clasificación del estado nutricional a los participantes.

Variables 60, 61, 62, 63, 64 y 65: No aplican, ya que se encuentran dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico para la realización de las actividades de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS)."

Variable 58-66:No aplica, se encuentra dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico."

Variable 59: La nutricionista realizó el 3 de octubre de 2025 un total de 61 canalizaciones para los participantes identificados con malnutrición según la clasificación nutricional de los meses de enero a julio de 2025, registrando la información en la sección GyH y dando seguimiento a 8 canalizaciones con vigencia de un año. Para las nuevas canalizaciones correspondientes a la clasificación nutricional de los meses de abril a octubre de 2025, dispone de un plazo de 60 días contados a partir de la entrega de la información del estado nutricional de los participantes

Para el Cabildo Muisca de Bosa, del contrato 10602-2025, la cobertura establecida en el anexo técnico corresponde a 118 canastas tipo A y 64 canastas tipo B, para un total de 182. El cabildo solicitó, mediante correo del 12 de noviembre de 2025, ajustar la cobertura a 123 canastas tipo A y 61 canastas tipo B, para un total de 184. Posteriormente, por correo electrónico del 19 de noviembre de 2025, la profesional Catalina Hernández Gómez, de la Subdirección de Abastecimiento, avaló el ajuste a 184 canastas (123 tipo A y 61 tipo B).

se socializa acta a la nutricionista del cabildo.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Sin comentarios. Andrea Acosta

Capitulo E. OBSERVACIONES

Variable N°	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento
8	Durante la visita de seguimiento realizada por el equipo de supervisión, se evidenció que en el área de almacenamiento de alimentos las uniones entre techo y pared no son herméticas, facilitando el ingreso de plagas o la acumulación de suciedad.	Próxima visita
16	Durante la visita de seguimiento realizada por el equipo de supervisión, se evidenció que el Plan de Saneamiento no se ajusta a las características del cabildo indígena en los cuatro programas, no siendo conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
44	Durante la visita de seguimiento realizada por el equipo de supervisión, se evidenció que el cabildo solicitó, a través de correo electrónico, los listados para la entrega de canastas alimentarias el día 18 de noviembre de 2025. Esta situación es no conforme con lo establecido en el anexo técnico, el cual indica que la solicitud debe realizarse con tres (3) días hábiles de antelación a la fecha programada de entrega. Dado que la entrega fue programada para el 20 de noviembre de 2025, el correo debió enviarse el 17 de noviembre de 2025.	Próxima visita

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría 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

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

Capitulo G. FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA	PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE SLIS	SUPERVISIÓN
Andrea Milena Acosta Quintana	Diana Ramirez	Claudia Torres Rincon
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
Andrea Acosta Quintana	[firma]	[firma]
FIRMA	FIRMA	FIRMA
1019078372	52450034	39.654.283
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.

MODALIDAD DE CANASTAS BÁSICAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO | **FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA MUISCA DE BOSA**

FECHA VISITA	20/11/2025	Punto de entrega:	X	CANASTA TIPO A

Tamaño de la población	123	Tamaño del lote	91-150	Tamaño de la muestra	8	N°Aceptacion 6.5%	1	N°Aceptacion 10%	1

						Verificacion caracteristicas FTP									N° muestras no conformes	
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F.VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC)	6,50%	10%
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	4.000	g			6-nov-26	9250611	SuDespensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	500	g			21/10/2026	10	SuDespensa	PSA-000957-2017	3/12/2031	C	C	C	C	0	0
						14/10/2026	14	SuDespensa	PSA-000957-2017	3/12/2031	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	500	g			10-nov-26	3731011	SuDespensa	NSA-005219-2018	8/03/2028	C	C	C	C	0	0
	Quinua(grano/molida/hojuela)	500	g	Proteina de soya	330g	5/07/2026	2525323	Carve	NSA-000427-2015	29/01/2036	C	C	C	C	0	0
						9/08/2026	2528823	Carve	NSA-000427-2015	29/01/2036	C	C	C	C	0	0
	Maiz blanco trillado-peto	500	g			6-nov-26	1110611	SuDespensa	NSA-00122420-2022	16/06/2032	C	C	C	C	0	0
											C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	5.000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	1.000	g								C	C	C	C	0	0
	Papa criolla	1.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Repollo	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 Cebolla Larga	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 Cebolla Cabezona	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 Remolacha	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Ahuyama	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 Zucchini	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 Zanahoria	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 8 Tomate Chonto	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 9 Habichuela	600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 Curuba	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 Ciruelas	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 Banano	800	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	500	g								C	C	C	C	0	0
CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Unidades			14/12/2025	151125	Inversiones Avicola de Colombia	NA	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	4	Lata 140 -190 g			5/12/2028	LAW05L2024	Don Sancho	RSA-0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Garbanzo	500	g			10-nov-26	97301011	SuDespensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	500	g			11-nov-26	99021111	SuDespensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Frijol(bola roja, radical, cargamanto)	500	g			28-oct-26	482810	SuDespensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS	Leche de vaca en polvo entera	6	Bolsas 380 g			nov-26	11112552a	Nutralac	RSA-0008228-2019	3/11/2029	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	1.000	cc o ml			12/11/2026 13/11/2026	B121125 B131125	Solisoya	PSA-0004270-2023	11/10/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	Rango de 450 a 500	g	Azúcar	500g	7-oct-26	1520710	SuDespensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Laurel/Tomillo	50	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Perejil	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 MUISCA DE BOSA													
FECHA VISITA	20/11/2025					Punto de entrega:	X										CANASTA TIPO B	
Tamaño de la población	61	Tamaño del lote	51-90	Tamaño de la muestra	5	Nº Aceptacion 6.5%	1	Nº Aceptacion 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/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC	0,50%	10%
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	8.000	g			6-nov-26	9250611	SuDespensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	1.000	g			21/10/2026	10	SuDespensa	PSA-000957-2017	3/12/2031	C	C	C	C	0	0
						14/10/2026	14	SuDespensa	PSA-000957-2017	3/12/2031	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	1.000	g			10-nov-26	3731011	SuDespensa	NSA-005219-2018	8/03/2028	C	C	C	C	0	0
	Quinua(grano/ molida/hojuela)	1.000	g	Proteina de soya	330g	5/07/2026	2525323	Carve	NSA-000427-2015	29/01/2036	C	C	C	C	0	0
						9/08/2026	2528823	Carve	NSA-000427-2015	29/01/2036	C	C	C	C	0	0
	Maiz blanco trillado-peto	1.000	g			6-nov-26	1110611	SuDespensa	NSA-0012242O-2022	16/06/2032	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	10.000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	2.000	g								C	C	C	C	0	0
	Papa Criolla	2.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	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 Remolacha	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Ahuyama	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 Chonto	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 9 Habichuela	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 Curuba	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 Ciruelas	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 Banano	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	1.000	g								C	C	C	C	0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Unidades			14/12/2025	151125	Inversiones Avicola de Colombia	NA	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g			5/12/2028	LAW05L2024	Don Sancho	RSA-0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Garbanzo	1.000	g			10-nov-26	97301011	SuDespensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	1.000	g			11-nov-26	99021111	SuDespensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1.000	g			28-oct-26	482810	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			nov-26	11112552a	Nutralac	RSA-0008228-2019	3/11/2029	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	1.500	cc o ml			12/11/2026	B121125	Solisoya	PSA-0004270-2023	11/10/2030	C	C	C	C	0	0
						13/11/2026	B131125				C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	Rango de 900 a 1000	g	Azúcar	500g	7-oct-26	1520710	SuDespensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Laurel/Tomillo	50	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Perejil	125	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES: