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 / 02 / 2026 — Hora inicio: 5:55 a. m. — Hora finalización: 3:45 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

Nº Contrato /Agencia: 10206/2025 — Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Muisca Suba

2. Ubicación

Localidad: Suba — Barrio: La Toma — Dirección: Carrera 86 # 147 - 23

Tel: 601 6810025 — Cel.: 3173751987 — Correo Electrónico: canasta.cabildo@subamuisca.com.co

Capítulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

Categoría 1. CANASTAS - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS

CANASTAS ALIMENTARIAS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	231	231	0
B	46	46	0
C			
TOTAL	277	277	0

Motivo de no entrega: Faltante del contratista — Inasistencia beneficiario

REFRIGERIOS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	0	0	0
B	0	0	0
C			
TOTAL	0	0	0

Motivo de no entrega: Faltante del contratista — Inasistencia beneficiario

Categoría 2. CONCEPTO SANITARIO

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
2	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente.	C: 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:	20/02/2026
Número de acta:	AS06N 002475
Concepto:	Favorable con requerimientos
USS / Subred:	Secretaria de salud Subred Norte
% cumplimiento	74%
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 — NC: X — 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 — NC: X — 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 — NC: X — NA

Powered by CamScanner

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

Categoría 4. SANEAMIENTO

N°	Variables	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. Nombre de la actividad: Socialización Plan de saneamiento Básico Fecha de la actividad: 21/11/2025 - 20/02/2026	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. Fecha último lavado: 14/01/2026 Empresa: Fumy Ecologi S.A.S Concepto sanitario: Favorable Fecha concepto sanitario: 11/12/2025	C: X / NC / NA	19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control químico: 14/01/2026 Empresa: Fumy Ecologi S.A.S Concepto sanitario: Favorable Fecha concepto sanitario: 11/12/2025	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. Nombre del proveedor: Grupo Epica S.A.S Fecha de concepto: 13/02/2025 Número de acta: AS06C027016 Concepto: Favorable USS / Subred: Sur Occidente % cumplimiento: 90,5% Fecha de solicitud: 31/01/2026 Número de radicado: SSO-2026-422-004340-2 Entidad: Secretaria de salud Sub red SurOccidente	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 vehículo / Producto / Placa / Fecha CHS: Furgón / Abarrotes / TZS 084 / 06/10/2025 Furgón / Fruver / TZS 084 / 06/10/2025 Furgón / Huevos / VCZ 479 / 01/09/2025	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	Carlos Andrés Garzón	10/09/2025	10/09/2025
Auxiliar	Wilmer Talero	11/02/2026	20/02/2026
Auxiliar	Amin Eduardo Contreras	19/09/2025	20/02/2026

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 / NC: X / NA	28	Se almacenan las canastillas con los alimentos sobre estibas de material higiénico sanitario, con una distancia mínima que permita la circulación de aire e higienización. Las canastillas se encuentra limpias, desinfectadas y secas, se realiza control en el formato de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento del cabildo.	C / NC: X / NA

Powered by CamScanner

Integración Social	PROYECTO 7933: "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. 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 empaque secundario, se ubican los productos de mayor firmeza y resistencia en la parte inferior y los más frágiles en la parte superior. Los huevos se entregan en la cubeta con su protección requerida por la ficha técnica de producto.	C: X / NC: / NA:	30	Los empaques secundarios utilizados para el ensamble de los alimentos cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico y cuentan con la impresión de los logos oficiales aprobados por la SDIS. Son bolsas fabricadas en polietileno de alta densidad, calibre 2.5, cuya capacidad es adecuada al peso de la canasta alimentaria correspondiente. Estos empaques son suministrados a los participantes en cada una de las entregas mensuales, tanto para los componentes de alimentos perecederos (frutas y verduras) como no perecederos (abarrotes).	C: X / NC: / NA:

Categoría 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Diseña, implementa y soporta (lista de asistencia, pretest, post test, material informativo, entre otros) un plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador directo e indirecto de alimentos, aplicado de manera mensual. Adicionalmente todo el personal presenta certificado *médico que expresa aptitud para manipular alimentos*, que cuenta con la firma y el registro del médico que lo emite con fecha de expedición inferior a un (1) año. **Fecha de la actividad**: 26/01/2026 **Nombre de la actividad**: Contaminación 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: / NC: X / NA:

NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO
Nelson Leonardo León - Wilmer Talero	11/08/2025 - 11/02/2026
Oscar Mauricio Yopasa	12/08/2025
Diana Patricia Sánchez Bulla	23/01/2026
Blanca Inés Cabiativa	13/08/2025
Daniel Santiago Cera Robles	18/02/2026
Amin Eduardo Contreras Ospina	19/09/2025

Categoría 7. CALIDAD

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
33	Los alimentos que componen la canasta alimentaria cabildo indígena cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y las fichas *técnicas de producto (calidad, cantidad, gramaje, volumen, etc.). Se entrega* mínimo 2 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
Frijol radical	Arveja verde seca
Arveja verde seca	Garbanzo
Avena en hojuelas	Maíz trillado pato

Intercambios Extraordinarios

Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio

Powered by CamScanner

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

Categoría 7. CALIDAD

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
39	Se da cumplimiento a la rotación de las frutas y verduras, asegurando que, de forma mensual, al menos el 50% de estos alimentos sean rotados. Por ejemplo, si la canasta incluye siete (7) tipos de verduras, se deberá rotar un mínimo de cuatro (4) cada mes.	C: X NC: NA:
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:

GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual
FRUTAS	Fruta 1	Curuba	Curaba
	Fruta 2	Tómate de Árbol	Naranja
	Fruta 3	Ciruela	Banano
	Fruta 4	Manzana de agua	Ciruela
	Fruta 5	Naranja	Mango
VERDURAS	Verdura 1	Ahuyama	Ahuyama
	Verdura 2	Cebolla Cabezona	Cebolla Cabezona
	Verdura 3	Acelga	Espinaca
	Verdura 4	Guatila	Pepino cohombro
	Verdura 5	Repollo Blanco	Tomate chonto
	Verdura 6	Zuquini Amarillo	Cubios
	Verdura 7	Tómate Chonto	Zanahoria
	Verdura 8		
	Verdura 9		

Fecha de muestreo:	11/12/2025 - 23/01/2026 - 20/02/2026
Fecha entrega de resultados:	16/12/2025 - 28/01/2026 - Pendiente
Fecha entrega de resultados:	26/12/2025 - 28/01/2026 - Pendiente

Categoría 8. ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega mensual de canastas alimentarias dentro de los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Además, cumple con las fechas de entrega. En caso de requerir ajustes a la programación de entrega se informa con mínimo cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha programada inicialmente.	C: X NC: NA: Fecha de envió: 29/01/2026	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 al 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: X NC: NA: Fecha de solicitud: 13/02/2026
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	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: X NA: Fecha de envió: 31/01/2026	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: Fecha de aprobación: 18/11/2025
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: NC: NA: X	49	Los refrigerios suministrados de encuentran en optimas condiciones de calidad. Las características organolépticas son propias de cada uno de los componentes que conforman el refrigerio (color, sabor, aroma, consistencia, textura, apariencia), estos son frescos y se mantienen en buen estado. Cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y los menús aprobados (cantidad, gramaje, volumen, etc.).	C: NC: NA: X

Powered by CamScanner

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

Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Se garantizan las condiciones de recepción, almacenamiento, preparación (aplica para refrigerios ancestrales), empaque (cuando aplique) y temperaturas de seguridad de los alimentos: calientes (mayores a 60°C.) y/o 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: ☐

N° MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES
6	Tradicional	02/02/2026	Taller componente social	Torta de quinua, jugo de fruta (mora) y queso campesino

Categoría 10. VIGILANCIA NUTRICIONAL

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	La nutricionista del cabildo realiza la toma de medidas antropométricas (peso y talla) al 100 % de los niños y niñas menores de 5 años y de las mujeres en gestación, así como al 100 % de los demás grupos de edad en atención. El cumplimiento de los porcentajes se garantiza con una única toma de medidas por participante al año, distribuyéndose de la siguiente manera: 50 % entre enero y junio, y el 50 % restante entre julio y diciembre.	C: ☒ 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: ☐

Cobertura	N°Participantes	N°Participantes-tomado	Porcentaje
Menores de 5 años	37	2	5,4%
Mujeres en gestación	0	0	0%
Demás grupos de atención	741	80	10,8%

54	Se registran los datos antropométricos en el listado oficial SIRBE, el formato "Registro datos antropométricos", este para los casos de los participantes que no aparezcan en el listado oficial SIRBE, o participantes en condiciones especiales y el formato "Registro datos antropométricos del recién nacido hasta los 6 meses", los datos son ingresados por el profesional nutricionista máximo el último día hábil del mes de cada toma realizada; los formatos diligenciados manualmente se mantienen en archivo y cuentan con firma del profesional en nutrición del cabildo.	C: ☐ NC: ☐ NA: ☒ Fecha ingreso SIRBE:	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 presenta una vigencia de dos (2) años.	C: ☒ 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. Fecha de sensibilización Nutricionista: 28/05/2025 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: 17/02/2026 Fecha de Socialización:	C: ☐ NC: ☐ NA: ☒
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. N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional): Fecha de la actividad: Actividad Realizada: N° 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. 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:	C: ☐ NC: ☐ NA: ☒

Powered by CamScanner

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

Categoría 11. PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	El profesional nutricionista dietista del cabildo entrega para revisión y aprobación de la Subdirección de Nutrición, los formatos: construcción de estrategias de información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS) y cronograma capacitación estilos de vida saludable, a los 20 días calendario posterior a la firma del acta de inicio. Además, realiza los ajustes requeridos para su aprobación definitiva por parte de la Subdirección de Nutrición de la SDIS, en un termino no mayor a cinco (5) días calendario. En caso de modificación al contrato se entrega cronograma a los cinco (5) días calendario posterior a la vigencia de la modificación. **Fecha de envío-Modificación:** 24/12/2025 **Fecha de aprobación-Modificación:** 29/12/2025	C: X; NC: ; NA: **Fecha de envío** 16/12/2025 **Fecha de aprobación** 29/12/2025	61	Programa e implementa mensualmente la(s) estrategia(s) IEC acorde al plan de promoción de estilos de vida saludable y cronograma de actividades aprobados, con los requisitos establecidos en el Anexo técnico. Las actividades se desarrollarán mediante encuentros mensuales presenciales, complementados con estrategias virtuales para los beneficiarios que, por razones justificadas, no puedan asistir de manera presencial. **Fecha de la actividad:** 13/02/2026 **Actividad realizada:** Alimentación saludable con alimentos de la canasta **N° de asistentes:** 203	C: X; NC: ; NA:
62	El cabildo realiza seguimiento a los beneficiarios que asisten a las sesiones, con el fin de fortalecer las convocatorias y promover la participación de quienes no hayan asistido a alguno de los encuentros. Asimismo, lleva un control del número de personas por hogar que han participado en las acciones de IEC, con el objetivo de asegurar el cumplimiento del requisito de participación mínima de dos beneficiarios por familia al finalizar el contrato. **Hogares familia del cabildo:** 277 **Asistencia persona única durante el mes:** 76 **Consolidado donde ya participaron dos beneficiarios del hogar familia:** 60	C: X; NC: ; NA:	63	El Cabildo cuenta con los registros relacionados con la promoción de estilos de vida saludable, que incluyen la ficha técnica de la planeación, el acta, el listado de asistencia físico o magnético (FOR-PSS-296), registro fotográfico, valoración de aprendizaje y retroalimentación de al menos el 10% de los participantes. El profesional en nutrición ingresa y registra las acciones IEC en el Sistema de Información Misional SIRBE durante el mismo mes en que se desarrollan. Además, el Cabildo envía a la nutricionista de la Subdirección de Nutrición y a la supervisión un correo electrónico con el pantallazo del cargue al SIRBE, junto con el reporte cuantitativo de los participantes y el código del curso registrado, dentro de los tres primeros días de cada mes. **Estrategia de aprendizaje o retroalimentación:** Círculo de palabras **Porcentaje de participantes:** 26%	C: X; NC: ; NA: **Fecha ingreso SIRBE** 26/01/2026 **Fecha de envió** 01/02/2026
64	Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito. **Fecha de la actividad:** 13/02/2026 **Actividad Realizada:** Ejercicios de equilibrio	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 **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:** 29/12/2025 **Fecha de jornada:** 21/01/2026	C: X; NC: ; NA:			

CAPÍTULO C. VERIFICACION PLAN DE MUESTREO

CANASTAS ALIMENTARIAS

Observaciones, resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo. NTC 2859-1 Inspección por atributos. Muestreo simple bajo Nivel de Inspección II

Tipo	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	N° de aceptación		N° de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
A	231	151 - 280	13	1	2	2	3
B	46	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 técnico y fichas técnicas de producto, donde se evidencia cumplimiento en el plan de muestreo realizado.

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

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

Powered by CamScanner

	PROYECTO 7853: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO
Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA 28/04/2025

REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS Y/O ANCESTRALES

Observaciones, resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo, NTC 2859-1 Inspección por atributos. Muestreo simple bajo Nivel de inspección II

Componente	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	N° de aceptación		N° de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
BEBIDA							
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							

Realizar el análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

Se realiza visita de apoyo a la supervisión a la entrega de las canastas alimentarias cabildo indígena Muisca Suba tipo A-B; del contrato 10206/2025 con seguimiento al acta de visita realizada el día 23/01/2026, y el acta de visita previa realizada el día 19/02/2026. Las cuales no presentan variables en estado abierto.

Variable 40: El día de hoy 20/02/2026, el profesional del laboratorio Biotrends hace presencia en las instalaciones del cabildo con el fin de realizar la toma de los siguientes productos para análisis microbiológico: Atún lomitos en agua y Harina precocida de maíz blanco.

Variable 48, 49 y 50: No aplican dado que, no se evidencia entrega de refrigerios el día de hoy 20/02/2026. Dado que estos fueron entregados el día 02/02/2026.

Variables 54: No aplica debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.

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

Variable 65: No aplica debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.

Se entrega a conformidad la totalidad de las canastas alimentarias.

El cabildo informa mediante correo electrónico el día 31/01/2026 que el día 02/02/2026 se llevará a cabo un taller desde el componente social donde a los participantes se les hará entrega de un refrigerio tradicional compuesto por: Torta de quinua, jugo de fruta (mora) y queso campesino. En dicha actividad se entregaron 280 refrigerios

La nutricionista del cabildo presenta solicitud de visita de inspección sanitaria enviada por parte del proveedor Epica SAS el día 31/01/2026, la Subred Sur Occidente envía respuesta el día 02/02/2026 bajo radicado número SSO-2026-422-004340-2.

Se socializa el acta y se deja copia en físico.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

No hay Observaciones - [illegible] 1019057966.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROYECTO 7853: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA 28/04/2025

Capitulo E. OBSERVACIONES

Variable N°	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento
5	En visita de seguimiento realizada por la supervisión se evidencia que en el techo y en el área continua de la bodega de almacenamiento del cabildo se encuentran espacios abiertos y con orificios permitiendo el contacto con el exterior. Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
6	En visita de seguimiento realizada por la supervisión se evidencia que las paredes de la bodega de almacenamiento se encuentran con deterioro de pintura. Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
13	En visita de seguimiento realizada por la supervisión se evidencia que el baño del área administrativa, se encuentran elementos personales fuera de su área de almacenamiento. Adicionalmente, no cuenta con toalla para manos desechables y/o sistema de secado de manos. Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
27	En visita de seguimiento realizada por la supervisión se evidencia que la mesa utilizada en la bodega de almacenamiento se encuentra con deterioro de pintura. Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
28	En visita de seguimiento realizada por la supervisión se evidencia que el cabildo no realiza los procesos adecuados de limpieza y desinfección, evidenciando suciedad en área de difícil acceso (detrás de estanterías y estibas). Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico	Próxima visita
32	En visita de seguimiento realizada por la supervisión se evidencia personal manipulador del cabildo con uniforme negro. Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico, el cual establece que todo manipulador debe utilizar uniforme de colores claros.	Próxima visita
46	En visita de seguimiento realizada por la supervisión se evidencia que el cabildo no cumple con los tiempos establecidos para el envío del cronograma de entregas de refrigerios para el mes de febrero. Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita

Powered by CamScanner

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

Capítulo 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

Capítulo G. FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA	PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE SLIS	SUPERVISIÓN
Angie Paola Ochoa Cabiativa	Ada Cecilia Vega Labrador	John Garzón - Valentina Prieto - Katherine Melo
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
[firma]	[firma]	[firmas]
FIRMA	FIRMA	FIRMA
1019057966	58.074.835	80035084 - 1193422255 - 1032420575
CEDULA	CEDULA	CEDULA
Coordinadora Proyecto	Profesional Local	Apoyo a la supervisión SDIS
CARGO	CARGO	CARGO

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

Powered by 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: 20/02/2026 | Punto de entrega: X | CANASTA TIPO A

Tamaño de la población: 231 | 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			16/12/2026	00051612	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pastas (espaguetis)	500	g			27/12/2026	12	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Avena en Hojuelas	500	g	Maíz Trillado Peto	500 g	10/02/2027	16011002	Su Despensa	NSA - 0012420 - 2022	16/06/2032	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Quinua	500	g			18/02/2027	02	Chish Hamik	NSA-0006381-2019	19/02/2029	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Harina precocida de maíz blanco	500	g			01/10/2026	060060C-060062C	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	C	C	C	C	0	0
						01/10/2026	060063C	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	4.000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	1.500	g								C	C	C	C	0	0
	Papa criolla	1.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Ahuyama	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 Cebolla Cabezona	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 Acelga	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 Cubios	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Espinaca	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 Tomate Chonto	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 Pepino Cohombro	600	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	500	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 Ciruela	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 Curuba	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 Tómate de Árbol	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 Banano	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 Naranja	800	g								C	C	C	C	0	0
CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und			15/03/2026	BF6B	Huevos Oro	NA	NA	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Atún Lomitos en agua	4	Lata 140 -190 g			05/12/2028	LAW 05 L 2024	Don Sancho	RSA-0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0
						08/10/2028	LAW 08 J 2024	Don Sancho	RSA-0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca verde o amarilla	500	g	Garbanzo	500g	23/12/2026	02112312	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
						26/01/2027	99322601	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	500	g			20/01/2027	98142001	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g	Arveja verde seca	500g	23/12/2026	02112312	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	6	Bolsas 380 g			02/2027	070226S308	Nutralac	RSA-0008228-2019	11/03/2029	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GRASAS	Aceite de soya	500	cc o ml			11/02/2027	B110226	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
						10/02/2027	B100226	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	500	g			21/01/2027	210126	Gironés	NSA-003084-2017	20/06/2027	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SAZONADORES	Sazonador 1 Tomillo Laurel	125	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Hierbabuena	100	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES: Otros lotes verificados; Garbanzo por 500g, marca Su Despensa, lote 99701401, vence 14/ENE/2027; Atún lomitos en agua por 184, marca Don Sancho, lote, LAW 05 A 2025.

Powered by 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	20/02/2026	Punto de entrega:	X	CANASTA TIPO B

Tamaño de la población	46	Tamaño del lote	26-50	Tamaño de la muestra	5	N°Aceptacion 6.5%	1	N°Aceptacion 10%	0

						Verificacion caracteristicas FTP									N° muestras no conformes	
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad estabiecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÒN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC)	6,50%	10%
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	7.500	g			16/12/2026	00051612	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pastas (espaguetis)	1.000	g			27/12/2026	12	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Avena en Hojuelas	1.000	g	Maiz Trillado Peto	500 g	10/02/2027	16011002	Su Despensa	NSA - 0012420 - 2022	16/06/2032	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Quinua	1.000	g			18/02/2027	02	Chiah Hamik	NSA-0006361-2019	19/02/2029	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Harina precocida de maiz blanco	1.500	g			01/10/2026	060060C-060062C	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	C	C	C	C	0	0
						01/10/2026	060063C	Su Despensa	PSA-0004131-2023	08/04/2030	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 Ahuyama	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 Cebolla Cabezona	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 Acelga	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 Cubios	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Escalnaca	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 Tomate Chonto	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 Pepino Cohombro	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	1.000	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 Ciruela	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 Curuba	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 Tómate de Árbol	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 Banano	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 Naranja	1.600	g								C	C	C	C	0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und			15/03/2026	BF6B	Huevos Oro	NA	NA	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g			05/12/2026	LAW 05 L 2024	Don Sancho	RSA-0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0
						08/10/2026	LAW 08 J 2024	Don Sancho	RSA-0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca verde o amarilla	1.000	g	Garbanzo	500g	23/12/2026	02112312	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
						26/01/2027	99322601	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	1.000	g			20/01/2027	98142001	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1.000	g	Arveja verde seca	500g	23/12/2026	02112312	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	12	Bolsa 380 g			02/2027	070226S308	Nutralac	RSA-0008228-2019	11/03/2029	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GRASAS	Aceite de soya	1.500	cc o ml			11/02/2027	B110226	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
						10/02/2027	B100226	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	1.000	g			21/01/2027	210126	Gironés	NSA-003084-2017	20/06/2027	C	C	C	C	0	0
						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SAZONADORES	Sazonador 1 Tomillo Laurel	125	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Hierbabuena	125	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES: Otros lotes verificados; Garbanzo por 500g, marca Su Despensa, lote 99701401, vence 14/ENE/2027; Atún lomitos en agua por 184, marca Don Sancho, lote, LAW 05 A 2025.

Powered by CamScanner