	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 VERIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA 28/04/2025

Fecha de visita: 25 / 02 / 2026 — Hora inicio: 10:00 a. m. — Hora finalización: 3:00 p.m.

Capitulo A. INFORMACION PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

Nº Contrato /Vigencia: 10535-2025 — Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Inga de Bogotá

2. Ubicación

Localidad: Kennedy — Barrio: Gran Britalia — Dirección: Calle 45B Sur # 80G 47

Tel: No aplica — 3105225430 — Correo Electrónico: cabildoingabogota@gmail.com

Capitulo B. VERIFICACION POR CATEGORIAS

Categoría 1. CANASTAS PROGRAMADAS

1 — CANASTAS ALIMENTARIAS

TIPO	PROGRAMADO
A	61
B	75
C	3
TOTAL	139

Categoría 2. LOGISTICA

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
21	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente, de las instalaciones donde se realizan las actividades de ensamble.	C: X / NC: / NA:
22	Cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario "favorable" emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un (1) año.	C: X / NC: / NA:
23	Mantiene diligenciado y actualizado el formato de "Verificación de vehículos de transporte de alimentos - canastas cabildos indígenas", publicado en el SIG de la página web de la SDIS, donde se registra la verificación del estado de limpieza y desinfección de los vehículos.	C: X / NC: / NA:
24	El conductor del vehículo transportador de alimentos y los auxiliares disponen de un certificado médico que acredita su aptitud para manipular alimentos. Este certificado debe ser expedido por un médico con número de registro profesional y tener una fecha de expedición inferior a un (1) año. Además, presentan documentación que evidencia su formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, dentro de un plan de capacitación continuo y permanente.	C: X / NC: / NA:

21

Nombre del proveedor:	Agrologística
Fecha de concepto:	13/05/2025
Número de acta:	AS06C027154
Concepto:	Favorable
USS / SubRed:	Sur Occidente
% cumplimiento	94,50%
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

22

Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS
Furgón	Abarrotes- Fruver	SRL 236	3/02/2026

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION
Conductor	Ángel María Ruiz	17/01/2026	17/01/2026
Auxiliar de bodega	Jose Adalver Jimenez - Luisa Fernanda Varon - Orquídea Galvan	23/09/2025-23/09/2025-23/09/2025	24/09/2025-24/09/2025-24/09/2025
Auxiliar de bodega	Maria Samboni- Sandra Milena Gonzalez - Maycol Olaya	23/09/2025-23/09/2025- 23/09/2025	24/09/2025- 24/09/2025- 24/09/2025
Auxiliar de bodega	Rosalbina Penagos - Sara Valentina Vargas	23/09/2025- 23/09/2025	24/09/2025 - 24/09/2025

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 el 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:
29	Los alimentos perecederos son empacados en bolsas plásticas y malles 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:

Powered by CamScanner

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

Categoría 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Diseña, implementa y soporta (lista de asistencia, pretest, post test, material informativo, entre otros) un plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador directo e indirecto de alimentos, aplicado de manera mensual. Adicionalmente todo el personal presenta certificado médico que exprese aptitud para manipular alimentos, que cuente con la firma y el registro del médico que lo emite con fecha de expedición inferior a un (1) año.	C: ☐ NC: ☐ NA: X	32	Todo el personal que interviene de manera directa o de manera ocasional en la operación de canastas y entrega de refrigerios posee uniforme completo (bata de color claro en tela con cierre o broches sin botones 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	
Nombre de la actividad	

NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO

Categoría 7. CALIDAD

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	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: ☐ NC: X 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
Harina precocida de maíz blanco	Harina precocida de maíz amarillo
Papa criolla	Yuca

Intercambios Extraordinarios

Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio

Categoría 7. CALIDAD

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

GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual
FRUTAS	Fruta 1	Guayaba	Curuba
	Fruta 2	Piña	Banano
	Fruta 3	Naranja	Mango
	Fruta 4	Mango	Naranja
	Fruta 5	Mandarina	Pera
VERDURAS	Verdura 1	Acelga	Cebolla Larga
	Verdura 2	Zanahoria	Acelga
	Verdura 3	Repollo	Pepino
	Verdura 4	Frijol verde en vaina	Calabacín
	Verdura 5	Cebolla cabezona	Habichuela
	Verdura 6	Brocoli	Habas
	Verdura 7	Tomate	Alsuyama
	Verdura 8	Papa Guatila	Tomate chonto
	Verdura 9		

Categoría 8. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
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

Powered by CamScanner

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

Categoría 8. 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.

Producto	Temperatura

C	NC	NA
		X

CAPITULO 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	61	51-90	13	2	3	3	4
B	75	51-90	13	2	3	3	4
C	3	2-8	2	0	1	1	2

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

Se implementa un plan de muestreo simple inspección por atributos, de acuerdo con la norma NTC 2859-1, aplicando los criterios de aceptación y rechazo establecidos en el anexo técnico y las fichas técnicas de producto definidas por la SDIS. Se verifica la calidad y cantidad de los componentes (abarrotes y Fruver) de las canastas alimentarias destinadas al cabildo indígena, correspondientes a la entrega programada para el 26/02/2026. Donde se evidencia no conformidad con el producto Mazorca para la canasta tipo A por bajo peso, el cual se encontraba en un rango de 590g a 650g en 10 muestras superando el NAC 10% de 4 muestras, siendo no conforme con lo establecido en el anexo tecnico el cual refiere que el peso mínimo es de 800g por lo cual se rechaza en la totalidad de las canastas, el cabildo realiza la acción correctiva ajustando el peso de los productos no conformes. En cuanto al producto ajo para la canasta tipo A, se evidencia no conformidad por bajo peso de 120g en 6 muestras superando el NAC 10% de 4 muestras, siendo no conforme con el anexo tecnico el cual establece que el peso mínimo es de 125g, por lo cual se rechaza en la totalidad de las canastas, el cabildo realiza la acción correctiva ajustando el peso de los productos no conformes. Adicional, se evidencia el producto habas no conforme por presentar crecimiento micelar, ablandamiento, manchas negras y presencia de ataque de insecto en 13 muestras de la canasta tipo A y 6 muestras en la canasta tipo B superando el NAC 6,5% de 3 muestras para las dos canastas, siendo no conforme con la ficha técnica de producto la cual refiere que este debe ser fresco, verde, no debe dar muestras de manchas, magulladuras, humedad exterior, lesiones, libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, pudriciones, vainas abiertas o granos germinados, por lo cual se rechaza en la totalidad de las canastas, el cabildo refiere que realizara la selección y clasificación del producto sin embargo, durante la visita no se evidencia la acción correctiva. Los demás productos de las canastas verificadas presentan conformidad. No se verifican los huevos dado que el cabildo refiere que estos llegan directamente al punto de entrega.

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
BEBIDA							
DERIVADO CEREAL							
FRUTA DE MANO			NA				

CAPITULO C. VERIFICACION PLAN DE MUESTREO

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

Powered by CamScanner

	PROYECTO 7983: "GENERACION DEL BIEN ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO	
Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA VERIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Capitulo D. INFORMACION ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACION POR PARTE DE LA SUPERVISION

Se realiza la verificación de frutas, verduras en abastamiento y abarrotes en ensamble de las canastas alimentarias cabildos indígenas tipo A - B y C en las instalaciones del proveedor, Agrologistica, para su entrega el 29/07/2025 según solicitud del Cabildo Indígena Inga de Bogotá.

Variables 48,49,50 No aplica dado que en la bodega del proveedor Agrologistica no se manejan refrigerios, estos llegan directamente al cabildo.

Variable 31 No aplica durante la verificación del ensamble de las canastas tipo A,B,C no se contó con ningún manipulador de alimentos del cabildo indígena Inga de Bogotá

Se socializa el acta a la nutricionista del cabildo

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Ninguna observación. Adriana pera chary

Capitulo E. OBSERVACIONES

Variable N°	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento
33	En visita de seguimiento realizada por la Supervisión, se evidencia que el producto habas presenta crecimiento micelar, ablandamiento, manchas negras y presencia de ataque de insecto en la canasta tipo A y B, siendo no conforme con la ficha técnica de producto la cual refiere que este debe ser fresco, verde, no debe dar muestras de manchas, magulladuras, humedad exterior, lesiones, libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, pudriciones, vainas abiertas o granos germinados.	Proxima visita

Capitulo G. FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA	SUPERVISIÓN
Adriana Perez chary	Alba Arboleda - Alejandra Rey
NOMBRE Adriana Perez Chary	NOMBRE
FIRMA	FIRMA
CC 36065479	29659476 - 1010203709
CEDULA	CEDULA
Nutricionista.	Apoyo a la supervisión SDIS
CARGO	CARGO

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

Powered by CamScanner