

	PROYECTO 7933: "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
Fecha de visita 22 / 4 / 2026	Hora inicio 02:00 p. m.	Hora finalización 05:00 p. m.

Capítulo A. INFORMACION PUNTO DE ENTREGA	
1. Identificación de punto de entrega N° Contrato Agencia: 10601/2025	Nombre del Contratista Cabildo Indígena Kichwa - Camainkibo

2. Ubicación		
Localidad Engativá	Barrio La Granja	Dirección Calle 77 A # 80A - 25 piso 2
Tel: 601 4721092	Cel: 3015677166	Correo Electrónico: camainkibo_colombia@yahoo.es

Capítulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS											
Categoría 1. CANASTAS PROGRAMADAS											
1	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:10%;">TIPO</th> <th style="width:90%;">PROGRAMADO</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>47</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>77</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>124</td> </tr> </table>	TIPO	PROGRAMADO	A	47	B	77	C		TOTAL	124
TIPO	PROGRAMADO										
A	47										
B	77										
C											
TOTAL	124										

Categoría 2. LOGÍSTICA																			
21	Variables 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.	Nivel de Cumplimiento	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">C</td> <td style="width:33%;">NC</td> <td style="width:33%;">NA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☒</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </table>	C	NC	NA	☒	☐	☐										
C	NC	NA																	
☒	☐	☐																	
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%;"> Nombre del proveedor: 21/01/2026 Fecha de concepto: AS06N002434 Número de acta: Favorable Concepto: Norte USS / SubRed: 91.50% % cumplimiento: Fecha de solicitud: Número de radicado: Entidad: </td> <td style="width:50%;"></td> </tr> </table>	Nombre del proveedor: 21/01/2026 Fecha de concepto: AS06N002434 Número de acta: Favorable Concepto: Norte USS / SubRed: 91.50% % cumplimiento: Fecha de solicitud: Número de radicado: Entidad:																	
Nombre del proveedor: 21/01/2026 Fecha de concepto: AS06N002434 Número de acta: Favorable Concepto: Norte USS / SubRed: 91.50% % cumplimiento: Fecha de solicitud: Número de radicado: Entidad:																			
22	Variables 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.	Nivel de Cumplimiento	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">C</td> <td style="width:33%;">NC</td> <td style="width:33%;">NA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☒</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </table>	C	NC	NA	☒	☐	☐										
C	NC	NA																	
☒	☐	☐																	
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:25%;">Tipo de vehículo</th> <th style="width:25%;">Producto</th> <th style="width:25%;">Placa</th> <th style="width:25%;">Fecha CHS</th> </tr> <tr> <td>Furgon</td> <td>Abarrotes</td> <td>TKC 943</td> <td>11/05/2025</td> </tr> <tr> <td>Furgon</td> <td>Huevos</td> <td>WNZ 592</td> <td>02/05/2025</td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> </tr> </table>	Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS	Furgon	Abarrotes	TKC 943	11/05/2025	Furgon	Huevos	WNZ 592	02/05/2025						
Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS																
Furgon	Abarrotes	TKC 943	11/05/2025																
Furgon	Huevos	WNZ 592	02/05/2025																
23	Variables 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.	Nivel de Cumplimiento	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">C</td> <td style="width:33%;">NC</td> <td style="width:33%;">NA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☒</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </table>	C	NC	NA	☒	☐	☐										
C	NC	NA																	
☒	☐	☐																	
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%;"> El conductor del vehículo transportador de alimentos y los auxiliares disponen de un certificado médico que acredite 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. </td> <td style="width:50%;"></td> </tr> </table>	El conductor del vehículo transportador de alimentos y los auxiliares disponen de un certificado médico que acredite 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.																	
El conductor del vehículo transportador de alimentos y los auxiliares disponen de un certificado médico que acredite 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.																			

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACIÓN
Conductor	Luis Alfredo Caicedo	29/08/2025	11/05/2025
Conductor	Henry Pabon Acosta	09/05/2025	10/05/2025

25	Variables 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.	Nivel de Cumplimiento	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">C</td> <td style="width:33%;">NC</td> <td style="width:33%;">NA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☒</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </table>	C	NC	NA	☒	☐	☐
C	NC	NA							
☒	☐	☐							
27	Variables Los alimentos no perecederos (abarrotes), son ensamblados de forma separada de los alimentos perecederos (frutas y verduras) dada la composición química de los mismos. Se utilizan mesas fijas con superficies lisas, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Se dispone de báscula digital en buen estado.	Nivel de Cumplimiento	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">C</td> <td style="width:33%;">NC</td> <td style="width:33%;">NA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☒</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </table>	C	NC	NA	☒	☐	☐
C	NC	NA							
☒	☐	☐							
29	Variables Los alimentos perecederos son empaquetados 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.	Nivel de Cumplimiento	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">C</td> <td style="width:33%;">NC</td> <td style="width:33%;">NA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☒</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </table>	C	NC	NA	☒	☐	☐
C	NC	NA							
☒	☐	☐							
26	Variables 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.	Nivel de Cumplimiento	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">C</td> <td style="width:33%;">NC</td> <td style="width:33%;">NA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☒</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </table>	C	NC	NA	☒	☐	☐
C	NC	NA							
☒	☐	☐							
28	Variables Se almacenan las canastillas con los alimentos sobre estibas de material higiénico sanitario, con una distancia mínima que permita la circulación de aire e higienización. Las canastillas se encuentran limpias, desinfectadas y secas, se realiza control en el formato de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento del cabildo.	Nivel de Cumplimiento	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">C</td> <td style="width:33%;">NC</td> <td style="width:33%;">NA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☒</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </table>	C	NC	NA	☒	☐	☐
C	NC	NA							
☒	☐	☐							
30	Variables 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).	Nivel de Cumplimiento	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">C</td> <td style="width:33%;">NC</td> <td style="width:33%;">NA</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">☒</td> <td style="text-align: center;">☐</td> <td style="text-align: center;">☐</td> </tr> </table>	C	NC	NA	☒	☐	☐
C	NC	NA							
☒	☐	☐							

		PROYECTO 7953: "GENERACIÓN DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."		FORMATO NO CONTROLADO																																																																																																																																																														
FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA VERIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS				FECHA	28/04/2023																																																																																																																																																													
Categoría 1. 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 ☐	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 ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																																																																													
	Fecha de la actividad	21/04/2026																																																																																																																																																																
	Nombre de la actividad	Peligros en la manipulación de harinas																																																																																																																																																																
NOMBRES Y APELLIDOS																																																																																																																																																																		
Ernesto Conejo																																																																																																																																																																		
FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO																																																																																																																																																																		
22/04/2026																																																																																																																																																																		
Categoría 2. CALIDAD																																																																																																																																																																		
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 sazadores naturales de forma mensual (si aplica)	C ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																																																																													
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Alimento (minuta principal)</th> <th style="width: 20%;">Intercambio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pasta espaguetis</td> <td>Pasta conchitas</td> </tr> <tr> <td>Harina precocida de maíz blanco</td> <td>Maíz peto</td> </tr> <tr> <td>Garbanzo</td> <td>Arveja verde seca</td> </tr> <tr> <td>Chocolate o chocolate con clavos y canela</td> <td>Azúcar blanca</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Intercambios Extraordinarios</td> </tr> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Alimento</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Alimento (minuta principal)	Intercambio	Pasta espaguetis	Pasta conchitas	Harina precocida de maíz blanco	Maíz peto	Garbanzo	Arveja verde seca	Chocolate o chocolate con clavos y canela	Azúcar blanca	Intercambios Extraordinarios		Grupo de Alimentos	Alimento																																																																																																																																															
Alimento (minuta principal)	Intercambio																																																																																																																																																																	
Pasta espaguetis	Pasta conchitas																																																																																																																																																																	
Harina precocida de maíz blanco	Maíz peto																																																																																																																																																																	
Garbanzo	Arveja verde seca																																																																																																																																																																	
Chocolate o chocolate con clavos y canela	Azúcar blanca																																																																																																																																																																	
Intercambios Extraordinarios																																																																																																																																																																		
Grupo de Alimentos	Alimento																																																																																																																																																																	
Categoría 7. CALIDAD																																																																																																																																																																		
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 ☒																																																																																																																																																													
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">GRUPO DE ALIMENTO</th> <th style="width: 10%;">Fruta 1</th> <th style="width: 10%;">Fruta 2</th> <th style="width: 10%;">Fruta 3</th> <th style="width: 10%;">Fruta 4</th> <th style="width: 10%;">Fruta 5</th> <th style="width: 10%;">Verdura 1</th> <th style="width: 10%;">Verdura 2</th> <th style="width: 10%;">Verdura 3</th> <th style="width: 10%;">Verdura 4</th> <th style="width: 10%;">Verdura 5</th> <th style="width: 10%;">Verdura 6</th> <th style="width: 10%;">Verdura 7</th> <th style="width: 10%;">Verdura 8</th> <th style="width: 10%;">Verdura 9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5" style="text-align: center;">FRUTAS</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td rowspan="5" style="text-align: center;">VERDURAS</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>						GRUPO DE ALIMENTO	Fruta 1	Fruta 2	Fruta 3	Fruta 4	Fruta 5	Verdura 1	Verdura 2	Verdura 3	Verdura 4	Verdura 5	Verdura 6	Verdura 7	Verdura 8	Verdura 9	FRUTAS																																																																							VERDURAS																																																																						
GRUPO DE ALIMENTO	Fruta 1	Fruta 2	Fruta 3	Fruta 4	Fruta 5	Verdura 1	Verdura 2	Verdura 3	Verdura 4	Verdura 5	Verdura 6	Verdura 7	Verdura 8	Verdura 9																																																																																																																																																				
FRUTAS																																																																																																																																																																		
VERDURAS																																																																																																																																																																		
Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS																																																																																																																																																																		
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 ☐	49	Los refrigerios suministrados se encuentran en óptimas condiciones de calidad. Las características organolépticas son propias de cada uno de los componentes que conforman el refrigerio (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 ☐																																																																																																																																																													

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL														
PLAN DE MUESTREO					FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA KICHWA									
FECHA VISITA		22/04/2026			Punto de entrega:		X			CANASTA TIPO A				
Tamaño de la población	47	Tamaño del lote	26-50	Tamaño de la muestra	8	Nº Aceptación 8.5%	1	Nº Aceptación 18%	2					
Verificación características FTP														
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida	Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PENAMIS/NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos específicos (C/N)	Empaque y/o rotulado (C/N)	Presentación (C/N)	Cantidad (C/N)	Nº muestras no conformes
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLANTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	4,000	g		07/ABR/2027	19020704	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0
	Pastas (espaguetis)	500	g	Pasta conchitas 2 por 250g	21/12/2026	12	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0
	Avena en Hojuelas	500	g		08/04/2027	07550804	Su Despensa	NSA-005219-2018	03/08/2028	C	C	C	C	0
	Harina precocida de maíz blanco	500	g	Maíz peto 500g	15/abr/2027	15021504	Su Despensa	NSA-0012420-2022	6/16/2032	C	C	C	C	0
	Papa sabanera o pastusa	4,000	g											
	Plátano hartón verde maduro	2,000	g											
FRUTAS Y VERDURAS	Papa criolla	1,000	g											
	Verdura 1	600	g											
	Verdura 2	600	g											
	Verdura 3	600	g											
	Verdura 4	600	g											
	Verdura 5	600	g											
	Verdura 6	600	g											
	Verdura 7	600	g											
	Aguaate	500	g											
	Fruta 1	800	g											
	Fruta 2	800	g											
	Fruta 3	800	g											
	Fruta 4	800	g											
	Fruta 5	800	g											
CARNES NUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und		22/04/2026	21-04-260443	Huevos sol	NA	NA	C	C	C	C	0
	Atun Lomitos en agua	4	Lata 140 -190 g		20/FEB/2030	LAW 20 B 2026	Su Despensa	RSA-0013540-2021	04/08/2026	C	C	C	C	0
	Garbanzo	500	g	Aveja verde seca 500 g	31/03/2027	96383103	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0
	Lenteja	500	g		09-abr-27	04620904	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamento)	500	g		13/04/2027	09731304	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	6	Bolsas 380 g		10/04/2027	0110026	Cosmolac	RSA-0029571-2024	29/01/2029	C	C	C	C	0
GRASAS	Aceite de soya	1000	cc o ml		24/03/2026	13624	Bon Life	PSA-0002332-2019	11/12/2026	C	C	C	C	0
	Maní tostado con o sin sal	250	g		27-ene-27	05695	Bon Life	PSA-0002332-2019	11/12/2026	C	C	C	C	0
					21/03/2027	210326	Divanloque	NSA-1395-2025	11/09/2035	C	C	C	C	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	500	g	Azúcar blanca 500g	07/04/2027	01480704	Su Despensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0
SAZONADORES	Sazonador 1	125	g											
	Sazonador 2	125	g											

OBSERVACIONES:

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABLEDOS INDIGENAS - COMPONENTE TECNICO NUTRICIONAL																			
PLAN DE MUESTREO																			
FECHA VISITA		22/04/2026			Punto de entrega:		X			CANASTA TIPO B									
Tamaño de la población		77		Tamaño del lote		51-90		Tamaño de la muestra		13		Nº Aceptación 6.5%		2		Nº Aceptación 10%		3	
Verificación características FTP																			
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida	Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos específicos (C/N)	Empaque y/o rotulado (C/N)	Presentación (C/N)	Cantidad (C/N)	6.50%	10%				
CEREALES, RAÍCES, TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	7,500	g		07/ABR/2027	19020704	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0				
	Pastas (espaguetis)	1,000	g	Pasta conchitas	21/12/2026	12	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0				
	Avena en Hojuelas	1,000	g		19-feb-27	16091901	Su Despensa	NSA-005219-2018	03/08/2028	C	C	C	C	0	0				
	Harina precocida de maíz blanco	1,000	g	Maíz peto	08/04/2027	07550804	Su Despensa	NSA-005219-2018	03/08/2028	C	C	C	C	0	0				
	Papa sabanera o pastusa	11,000	g		15/abr/2027	15021504	Su Despensa	PSA-0012420-2022	6/16/2032	C	C	C	C	0	0				
	Plátano hartón verde maduro	4,000	g																
	Papa criolla	2,500	g																
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1	1,200	g																
	Verdura 2	1,200	g																
	Verdura 3	1,200	g																
	Verdura 4	1,200	g																
	Verdura 5	1,200	g																
	Verdura 6	1,200	g																
	Verdura 7	1,200	g																
	Aguate	1,000	g																
	Fruta 1	1,600	g																
	Fruta 2	1,600	g																
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und		22/04/2026	21-04-260443	Huevos sol	NA	NA	C	C	C	C	0	0				
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g		20/FEB/2030	LAW 20 B 2026	Su Despensa	RSA-0013540-2021	04/08/2026	C	C	C	C	0	0				
	Garbanzo	1,000	g	Arveja verde seca	31/03/2027	96383103	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0				
	Lenteja	1,000	g		09-abr-27	04620904	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032										
	Frijol (bola roja, radical, cargamento)	1,000	g		13-abr-27	04621304	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		10/04/2027	0110026	Cosmolac	RSA-0029571-2024	29/01/2029	C	C	C	C	0	0				
GRASAS	Aceite de soya	1000	cc o ml		24/03/2026	13624	Bon Life	PSA-0002332-2019	11/12/2026	C	C	C	C	0	0				
	Maní tostado con o sin sal	250	g		27-ene-27	05695	Bon Life	PSA-0002332-2019	11/12/2026	C	C	C	C	0	0				
					21/03/2027	210326	Divantoque	NSA-1395-2025	11/09/2035	C	C	C	C	0	0				
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	1,000	g	Azúcar blanca	07/04/2027	01480704	Su Despensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0	0				
SAZONADORES	Sazonador 1	125	g																
	Sazonador 2	125	g																

OBSERVACIONES: