

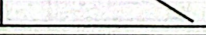
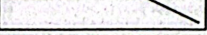
	PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"		FORMATO NO CONTROLADO		
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA		FECHA		
	CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS		28/04/2025		
Fecha de visita	23 04 2026	Hora Inicio	6:00AM	Hora finalización	01:30 p.m.

Capítulo A. INFORMACIÓN 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 - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS								
1	CANASTAS ALIMENTARIAS			REFRIGERIOS				
	TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO	TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
	A	47	46	1	A	47	46	1
	B	77	77	0	B	77	77	0
	C	124	123	1	C	124	123	1
			Motivo de no entrega					
Faltante del contratista			Faltante del contratista					
Inasistencia beneficiario			Inasistencia beneficiario					

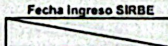
Categoría 2. CONCEPTO SANITARIO																					
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																
2	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente. <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Fecha de concepto:</td> <td>21/01/2026</td> </tr> <tr> <td>Número de acta:</td> <td>AS06N002434</td> </tr> <tr> <td>Concepto:</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>USS / Subred:</td> <td>Norte</td> </tr> <tr> <td>% cumplimiento:</td> <td>91.50%</td> </tr> <tr> <td>Fecha de solicitud:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Número de radicado:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Entidad:</td> <td></td> </tr> </table>	Fecha de concepto:	21/01/2026	Número de acta:	AS06N002434	Concepto:	Favorable	USS / Subred:	Norte	% cumplimiento:	91.50%	Fecha de solicitud:		Número de radicado:		Entidad:		C 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 NC NA ☒ ☐ ☐
Fecha de concepto:	21/01/2026																				
Número de acta:	AS06N002434																				
Concepto:	Favorable																				
USS / Subred:	Norte																				
% cumplimiento:	91.50%																				
Fecha de solicitud:																					
Número de radicado:																					
Entidad:																					

Categoría 3. INFRAESTRUCTURA					
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	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 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 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 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 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 esbeto, cemento, lamina galvanizada y/o cerchas, se protegen con pintura epóxica de color claro. Las uniones entre techo y pared se encuentran limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.	C NC NA ☒ ☐ ☐	9	Las ventanas son de material resistente, no generan sustancias tóxicas, 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 NC NA ☒ ☐ ☐
10	Las puertas de todas las áreas, son en material resistente, no generan sustancias tóxicas, 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 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 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 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 NA ☒ ☐ ☐

		PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"				FORMATO NO CONTROLADO																			
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA				FECHA																			
		CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS				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 está expuesta en un lugar visible.	C ☒	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 está identificado, organizado, señalizado y bajo llave.	C ☒	NC ☐	NA ☐																
16	Adopta lo establecido en la Guía del Plan de Saneamiento, publicado en el Sistema de Gestión SG de la SDIS, ajusta el Plan de Saneamiento de acuerdo con las características del cabildo indígena, así mismo, aplica los formatos establecidos en la guía y mantiene registros de control actualizados.	C ☒	NC ☐	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: 18/11/2025 Fecha de la actividad: Resolución 2674 de 2013. Socialización Plan de saneamiento	C ☒	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 ultimo lavado: 04/12/2025 Empresa: TKC Fumigaciones Group S.A.S Concepto sanitario: Favorable Fecha concepto sanitario: 01/04/2025	C ☒	NC ☐	NA ☐	19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha ultimo control químico:  Empresa:  Concepto sanitario:  Fecha concepto sanitario: 	C ☒	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 prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos. Además, no se almacenan las canastas con productos que puedan causar contaminación química y/o microbiológica.	C ☒	NC ☐	NA ☐																					
Categoría 5: LOGÍSTICA																									
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: Almacén La Palma de la Once Fecha de concepto: 20/05/2025 Número de acta: AS06E711974 Concepto: Favorable con Requerimientos USS / Subred: Centro Oriente % cumplimiento: 70.50% Fecha de solicitud:  Número de radicado:  Entidad: 	C ☒	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. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de vehículo</th> <th>Producto</th> <th>Placa</th> <th>Fecha CHS</th> </tr> </thead> <tbody> <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>Furgon</td> <td>Fruver</td> <td>LUN 117</td> <td>06/04/2026</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS	Furgon	Abarrotes	TKC 943	11/05/2025	Furgon	Huevos	WNZ 592	02/05/2025	Furgon	Fruver	LUN 117	06/04/2026	C ☒	NC ☐	NA ☐
Tipo de vehículo	Producto	Placa	Fecha CHS																						
Furgon	Abarrotes	TKC 943	11/05/2025																						
Furgon	Huevos	WNZ 592	02/05/2025																						
Furgon	Fruver	LUN 117	06/04/2026																						
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 ☒	NC ☐	NA ☐	24	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.	C ☒	NC ☐	NA ☐																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARGO</th> <th>NOMBRES Y APELLIDOS</th> <th>FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO</th> <th>FECHA DE CAPACITACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Conductor</td> <td>Henry Pabón Acosta</td> <td>09/05/2025</td> <td>10/05/2025</td> </tr> <tr> <td>Conductor</td> <td>Franklin Navarro Ortega</td> <td>09/05/2025</td> <td>07/02/2026</td> </tr> <tr> <td>Conductor</td> <td>Luis Alfredo Caicedo</td> <td>29/08/2025</td> <td>26/03/2026</td> </tr> </tbody> </table>		CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION	Conductor	Henry Pabón Acosta	09/05/2025	10/05/2025	Conductor	Franklin Navarro Ortega	09/05/2025	07/02/2026	Conductor	Luis Alfredo Caicedo	29/08/2025	26/03/2026								
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION																						
Conductor	Henry Pabón Acosta	09/05/2025	10/05/2025																						
Conductor	Franklin Navarro Ortega	09/05/2025	07/02/2026																						
Conductor	Luis Alfredo Caicedo	29/08/2025	26/03/2026																						
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 ☒	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 ☒	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 báscula digital en buen estado.	C ☒	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 encuentran limpias, desinfectadas y secas, se realiza control en el formato de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento del cabildo.	C ☒	NC ☐	NA ☐																

 PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"		FORMATO NO CONTROLADO															
FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS		FECHA 28/04/2025															
Categoría 5: LOGÍSTICA																	
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	Variables														
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 ☒ NC ☐ NA ☐	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).														
Categoría 6: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS																	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	Variable														
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. Fecha de la actividad 21/04/2026 Nombre de la actividad Peligros en la manipulación de harinas	C ☒ NC ☐ NA ☐	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.														
NOMBRES Y APELLIDOS FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO																	
Rafael Eduardo Conejo- Alexandra Quinche		12/02/2026 - 24/07/2025															
Alvaro Conejo		27/05/2025															
Jhon Jairo Amaguaña - Eder James Conejo		24/07/2025-25/09/2025															
Felipe Farinango - Carmenza Teran		29/05/2025 - 29/05/2025															
Jeison Amaguaña - Jose Amaguaña		23/04/2026 - 24/07/2025															
Alex Farinango - Marta Teran		23/10/2025 - 23/10/2025															
Categoría 7: CALIDAD																	
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	Variables														
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 ☐ NA ☐	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.														
35	Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución No. 5109 de 2005, Resolución 610 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 ☐	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.														
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: 60%;">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> </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				
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																	
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Grupo de Alimentos</th> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Intercambio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>				Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio											
Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio															

		PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."		FORMATO NO CONTROLADO																																																	
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA		FECHA																																																	
		CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS		28/04/2025																																																	
Categoría 7: CALIDAD																																																					
N°	Variables			Nivel de Cumplimiento																																																	
39	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">GRUPO DE ALIMENTO</th> <th>Mes anterior</th> <th>Mes actual</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">FRUTAS</td> <td>Fruta 1</td> <td>Mango</td> <td>Piña</td> </tr> <tr> <td>Fruta 2</td> <td>Maracuyá</td> <td>Mango</td> </tr> <tr> <td>Fruta 3</td> <td>Piña</td> <td>Pera</td> </tr> <tr> <td>Fruta 4</td> <td>Pera</td> <td>Maracuya</td> </tr> <tr> <td>Fruta 5</td> <td>Sandia</td> <td>Curuba</td> </tr> <tr> <td rowspan="9">VERDURAS</td> <td>Verdura 1</td> <td>Cebolla cabezona</td> <td>Cebolla cabezona</td> </tr> <tr> <td>Verdura 2</td> <td>Cebolla larga</td> <td>Cebolla larga</td> </tr> <tr> <td>Verdura 3</td> <td>Acelga</td> <td>Lechuga Batavia</td> </tr> <tr> <td>Verdura 4</td> <td>Lechuga</td> <td>Habichuela</td> </tr> <tr> <td>Verdura 5</td> <td>Habichuela</td> <td>Frijol en vaina</td> </tr> <tr> <td>Verdura 6</td> <td>Frijol en vaina</td> <td>Espinaca</td> </tr> <tr> <td>Verdura 7</td> <td>Pepino común</td> <td>Tomate chonto</td> </tr> <tr> <td>Verdura 8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verdura 9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual	FRUTAS	Fruta 1	Mango	Piña	Fruta 2	Maracuyá	Mango	Fruta 3	Piña	Pera	Fruta 4	Pera	Maracuya	Fruta 5	Sandia	Curuba	VERDURAS	Verdura 1	Cebolla cabezona	Cebolla cabezona	Verdura 2	Cebolla larga	Cebolla larga	Verdura 3	Acelga	Lechuga Batavia	Verdura 4	Lechuga	Habichuela	Verdura 5	Habichuela	Frijol en vaina	Verdura 6	Frijol en vaina	Espinaca	Verdura 7	Pepino común	Tomate chonto	Verdura 8			Verdura 9			<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>	
GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual																																																		
FRUTAS	Fruta 1	Mango	Piña																																																		
	Fruta 2	Maracuyá	Mango																																																		
	Fruta 3	Piña	Pera																																																		
	Fruta 4	Pera	Maracuya																																																		
	Fruta 5	Sandia	Curuba																																																		
VERDURAS	Verdura 1	Cebolla cabezona	Cebolla cabezona																																																		
	Verdura 2	Cebolla larga	Cebolla larga																																																		
	Verdura 3	Acelga	Lechuga Batavia																																																		
	Verdura 4	Lechuga	Habichuela																																																		
	Verdura 5	Habichuela	Frijol en vaina																																																		
	Verdura 6	Frijol en vaina	Espinaca																																																		
	Verdura 7	Pepino común	Tomate chonto																																																		
	Verdura 8																																																				
	Verdura 9																																																				
40	<p>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)</p> <table border="1"> <tr> <td>Fecha de muestreo:</td> <td>27/11/2025 - 11/12/2025- 29/01/2026-12/02/2026 -26/03/2026- 24/04/2026</td> </tr> <tr> <td>Fecha entrega de resultados:</td> <td>11/12/2025 - 13/01/2026- 04/02/2026 - 31/03/2026- Pendiente</td> </tr> <tr> <td>Fecha entrega de resultados:</td> <td></td> </tr> </table>			Fecha de muestreo:	27/11/2025 - 11/12/2025- 29/01/2026-12/02/2026 -26/03/2026- 24/04/2026	Fecha entrega de resultados:	11/12/2025 - 13/01/2026- 04/02/2026 - 31/03/2026- Pendiente	Fecha entrega de resultados:		<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																																											
Fecha de muestreo:	27/11/2025 - 11/12/2025- 29/01/2026-12/02/2026 -26/03/2026- 24/04/2026																																																				
Fecha entrega de resultados:	11/12/2025 - 13/01/2026- 04/02/2026 - 31/03/2026- Pendiente																																																				
Fecha entrega de resultados:																																																					
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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Fecha de envío</p> <p>31/03/2026</p>	42	Oportunidad El proceso de distribución de las canastas se inicia de manera puntual, de acuerdo con el horario establecido en el anexo técnico, de manera ordenada, evitando aglomeraciones y largas filas, permitiendo a los participantes verificar los alimentos que se les entregan. En caso de que el Cabildo acuerde un horario diferente con las familias en estado "En Atención", se presenta el acta correspondiente e informa el nuevo horario acordado mediante correo electrónico a la Supervisión, con copia a la Subdirección de Abastecimiento de la SDIS y a la Subdirección Local para la Integración Social (SLIS) correspondiente.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																																																
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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Numero de autorizaciones.</p> <p>0</p>	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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Fecha de solicitud</p> <p>20/04/2026</p>																																																
45	El Cabildo informa al participante, que recibe los alimentos por parte de la ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ – SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL, que realice la revisión de la canasta e informe inmediatamente cualquier inconsistencia.		<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																																																		
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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Fecha de envío</p> <p>31/03/2026</p>	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).	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Fecha de aprobación</p> <p>06/11/2025</p>																																																
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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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.).	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																																																

		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 fríos (4 °C +/- 2 °C) según aplique.	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 ☐																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Preparación</th> <th>Temperatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Preparación	Temperatura																																					
Preparación	Temperatura																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° MENU</th> <th>TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)</th> <th>FECHA DE ENTREGA</th> <th>ACTIVIDAD</th> <th>COMPONENTES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>Industrializado</td> <td>23/04/2026</td> <td>Entrega de Canasta</td> <td>Leche entera de vaca UHT, tajada de ponque sabor vainilla, fruta de mano naranja.</td> </tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>						N° MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES	4	Industrializado	23/04/2026	Entrega de Canasta	Leche entera de vaca UHT, tajada de ponque sabor vainilla, fruta de mano naranja.																									
N° MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES																																				
4	Industrializado	23/04/2026	Entrega de Canasta	Leche entera de vaca UHT, tajada de ponque sabor vainilla, fruta de mano naranja.																																				
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 ☐																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cobertura</th> <th>N° Participantes</th> <th>N° Participantes tomados</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Menores de 5 años</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Mujeres en gestación</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Demás grupos de atención</td> <td>456</td> <td>288</td> <td>63.16%</td> </tr> </tbody> </table>	Cobertura	N° Participantes		N° Participantes tomados	Porcentaje	Menores de 5 años	2	2	100%	Mujeres en gestación	1	1	100%	Demás grupos de atención	456	288	63.16%																						
	Cobertura	N° Participantes	N° Participantes tomados		Porcentaje																																			
	Menores de 5 años	2	2		100%																																			
Mujeres en gestación	1	1	100%																																					
Demás grupos de atención	456	288	63.16%																																					
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 ☒		55	El profesional nutricionista dietista ha recibido fortalecimiento técnico, en la toma y registro de medidas antropométricas, realizado por el equipo de vigilancia nutricional de la Subdirección de nutrición de la SDIS. Dicho fortalecimiento técnico presenta una vigencia de dos (2) años.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																		
	Fecha ingreso SIRBE 				Fecha fortalecimiento 17/04/2026																																			
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.	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fecha de sensibilización Nutricionista</th> <th>Fecha de sensibilización gestor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>28/05/2025</td> <td>28/05/2025</td> </tr> </tbody> </table>	Fecha de sensibilización Nutricionista	Fecha de sensibilización gestor		28/05/2025	28/05/2025			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fecha de entrega de la clasificación nutricional</th> <th>Fecha de Socialización</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13/04/2026</td> <td>23/04/2026</td> </tr> </tbody> </table>		Fecha de entrega de la clasificación nutricional	Fecha de Socialización	13/04/2026	23/04/2026																										
Fecha de sensibilización Nutricionista	Fecha de sensibilización gestor																																							
28/05/2025	28/05/2025																																							
Fecha de entrega de la clasificación nutricional	Fecha de Socialización																																							
13/04/2026	23/04/2026																																							
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.	C ☒ NC ☐ NA ☐		59	El profesional nutricionista dietista del Cabildo realiza las canalizaciones al sistema de salud según el caso o el 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)	15				<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>		N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)	15																														
	N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)																																							
	15																																							
N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)																																								
15																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fecha de la actividad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>06/04/2026 - 09/04/2026</td> </tr> </tbody> </table>	Fecha de la actividad	06/04/2026 - 09/04/2026			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fecha de las canalizaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>23/04/2026</td> </tr> </tbody> </table>		Fecha de las canalizaciones	23/04/2026																																
Fecha de la actividad																																								
06/04/2026 - 09/04/2026																																								
Fecha de las canalizaciones																																								
23/04/2026																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividad Realizada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>"Kawsachikuy pacha hat halliykuy. Tukuilla mikunata alikachishpa mikuna (Espacio nutricional sostenible: Práctica de aprovechamiento de todo mi alimento)</td> </tr> </tbody> </table>	Actividad Realizada	"Kawsachikuy pacha hat halliykuy. Tukuilla mikunata alikachishpa mikuna (Espacio nutricional sostenible: Práctica de aprovechamiento de todo mi alimento)			<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° Canalizaciones realizadas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>25</td> </tr> </tbody> </table>		N° Canalizaciones realizadas	25																																
Actividad Realizada																																								
"Kawsachikuy pacha hat halliykuy. Tukuilla mikunata alikachishpa mikuna (Espacio nutricional sostenible: Práctica de aprovechamiento de todo mi alimento)																																								
N° Canalizaciones realizadas																																								
25																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° Participantes identificados con malnutrición que asistieron</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14</td> </tr> </tbody> </table>	N° Participantes identificados con malnutrición que asistieron	14			<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° Canalización registradas en la sección GyH</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>25</td> </tr> </tbody> </table>		N° Canalización registradas en la sección GyH	25																																
N° Participantes identificados con malnutrición que asistieron																																								
14																																								
N° Canalización registradas en la sección GyH																																								
25																																								
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° Segimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>84</td> </tr> </tbody> </table>		N° Segimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH	84																																	
N° Segimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH																																								
84																																								

		PROYECTO 7853: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"		FORMATO NO CONTROLADO				
FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA		CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDO INDÍGENAS		FECHA 28/04/2025				
CATEGORÍA (1) 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 30 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 término 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.	C	NC	NA	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.	C	NC	NA
	☒ X	☐	☐	☒ X		☐	☐	☐
	Fecha de envío	24/11/2025		Fecha de la actividad		06/04/2026 - 09/04/2026		
	Fecha de aprobación	04/12/2025		Actividad realizada		"Kawsachikuy pacha hat hallykuy. Tukulla mikunata allikachishpa mikuna (Espacio nutricional sostenible: Práctica de aprovechamiento de todo mi alimento)"		
	Fecha de envío-Modificación:				N° de asistentes:	77 - 72		
61	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.	C	NC	NA	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-PS5-296), 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 Nacional 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 cargo 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.	C	NC	NA
	☒ X	☐	☐	☒ X		☐	☐	☐
	Hogares familia del cabildo	124		Estrategia de aprendizaje o retroalimentación		"Kawsachikuy pacha hat hallykuy. Tukulla mikunata allikachishpa mikuna (Espacio nutricional sostenible: Práctica de aprovechamiento de todo mi alimento)"		
	Asistencia persona única durante el mes	55		Porcentaje de participantes		100 % (06/04/2026) - 19% (09/04/2026)		
	Conocido donde ya participaron dos beneficiarios del hogar familia	97			Fecha ingreso SIRBE			
62	Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito.	C	NC	NA	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	☐	☐	☐		☐	☐	☒ X
	Fecha de la actividad	09/04/2026		Fecha de envío				
	Actividad Realizada	Oferta institucional como oportunidad para apoyar la actividad física.						
63	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.	C	NC	NA	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.	C	NC	NA
	☒ X	☐	☐	☐		☐	☐	☐
	Fecha de aprobación	18/11/2025						
	Fecha de jornada	3/12/2025 - 24/02/2026 - 19/03/2026 - 28/04/2026						
64		C	NC	NA	Resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo	C	NC	NA
	☒ X	☐	☐	☐		☐	☐	☐

		PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"						FORMATO NO CONTROLADO	
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA						FECHA	
		CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS						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	124	91-150	8	1	2	1	2		
DERIVADO CEREAL	124	91-150	8	1	2	1	2		
FRUTA DE MANO	124	91-150	8	1	2	1	2		
Componente	Alimento	Presentación (g o ml)	Marca	Numero de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Fecha de vigencia del Registro Sanitario		
SOPA						NA			
BEBIDA	Leche UHT larga vida entera	200 ml	Colanta	0956072-050	14-jul-26	RSA-0014091-2021	27/08/2026		
DERIVADO CEREAL	Tajada de ponque sabor vainilla	30 g	Comapan	140426	29-may-26	NSA-0017748-2024	23/08/2034		
FRUTA DE MANO	Naranja	150 g				NA			
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 observa cumplimiento en plan de muestreo realizado.									
El refrigerio entregado está compuesto por; Para tipo A y B: 5 bolsas de Leche UHT larga vida entera, 5 paquetes de galletas saladas tipo crackers, 6 unidades aproximadamente de naranja.									
<div style="position: relative; width: 100%; height: 100%;"> <div style="position: absolute; top: 0; left: 0; width: 100%; height: 100%; background: linear-gradient(to top right, transparent 49%, #ccc 49%, #ccc 51%, transparent 51%); background-size: 4px 4px;"></div> </div>									
Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA									
INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA									
Se realiza visita de apoyo a la supervisión a la entrega de las canastas alimentarias cabildo Indígena Kichwa - Camainkibo; del contrato 10601/2025 con seguimiento al acta de visita previa realizada el día 22/04/2026 la cual no presenta variables abiertas, el acta del día 26/03/2026 la cual presenta observación en las variables 51.									
Variable 40: El día de hoy 23/04/2026, 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: Avena en hojuelas marca Su Despensa y lomitos de atun en agua marca Su Despensa.									
Variable 39: No aplica, debido a que para este nuevo contrato no se contempla rotación de frutas y verduras en las diferentes entregas de canastas.									
Variable 51: Se cuenta con autorización por parte de nivel central, para realizar el cambio de bebida láctea de leche de vaca entera con avena UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida con sabor a canela por leche entera de vaca UHT, por desabastecimiento del alimento.									
Variables 54: No aplican debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.									
Variable 59: Se realiza 25 canalizaciones de los participantes con vigencia mayor a 1 año y se encuentra en los tiempos establecidos para incluirlos en la sección GyH.									
Variable 65: No aplican debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.									
Variable 63: El cabildo realiza la actividad, pero aún se encuentra dentro de los tiempos establecidos para el cargue al sistema SIRBE.									
Se cuenta con la señora Susana Terán en la parte logística, recibiendo firmas en el listado de refrigerios. No interviene en la operación de manipulación de alimentos y tampoco se encuentra dentro del área de almacenamiento de alimentos; por tal motivo no se solicita certificado médico.									
Se entrega a conformidad con devolución de 1 canasta alimentaria tipo A, se realiza llamado a los beneficios de la canasta y no se tiene respuesta.									
Se socializa acta a la nutricionista del cabildo.									
COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA									
<div style="position: relative; width: 100%; height: 100%;"> <div style="position: absolute; top: 0; left: 0; width: 100%; height: 100%; background: linear-gradient(to top right, transparent 49%, #ccc 49%, #ccc 51%, transparent 51%); background-size: 4px 4px;"></div> </div>									

[illegible]

Scanned with
 CamScanner™

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABLEDOS INDIENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL														
PLAN DE MUESTREO					FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABLEDO INDÍGENA KICHWA									
FECHA VISITA		23/04/2026			Punto de entrega:		X			CANASTA TIPO A				
Tamaño de la población	47	Tamaño del lote	26-50	Tamaño de la muestra	5	Nº Aceptación 8.5%	1	Nº Aceptación 10%	0					
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/C)	Empaque y/o rotulado (C/N/C)	Presentación (C/N/C)	Cantidad (C/N/C)	Nº muestras no conformes
CEREALES, RAÍCES, TUBERCULOS, 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 (espaguetas)	500	g	Pasta conchitas	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 pesto	15/abr/2027	15021504	Su Despensa	NSA-0012420-2022	6/16/2032	C	C	C	C	0
	Papa sabanera o nativa	4,000	g							C	C	C	C	0
	Plátano hartón verde maduro	2,000	g							C	C	C	C	0
	Papa criolla	1,000	g							C	C	C	C	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Frijol en vaina	600	g							C	C	C	C	0
	Verdura 2 Cebolla cabezona	600	g							C	C	C	C	0
	Verdura 3 Cebolla larga	600	g							C	C	C	C	0
	Verdura 4 Espinaca	600	g							C	C	C	C	0
	Verdura 5 Habichuela	600	g							C	C	C	C	0
	Verdura 6 Lechuga batavia	600	g							C	C	C	C	0
	Verdura 7 tomate chonlo	600	g							C	C	C	C	0
	Aguaate	500	g							C	C	C	C	0
	Fruta 1 Mango	800	g							C	C	C	C	0
	Fruta 2 Maracuyá	800	g							C	C	C	C	0
	Fruta 3 Pera	800	g							C	C	C	C	0
	Fruta 4 Piña	800	g							C	C	C	C	0
	Fruta 5 Curuba	800	g							C	C	C	C	0
	CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und		22/04/2026	21-04-260443	Huevos sol	NA	NA	C	C	C	C
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	Arveja verde seca	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 soja	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	Divantoque	NSA-1395-2025	11/09/2035	C	C	C	C	0
AZÚCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	500	g	Azúcar blanca	07/04/2027	01480704	Su Despensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Añil	125	g							C	C	C	C	0
	Sazonador 2 Hierbabuena	125	g							C	C	C	C	0

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDO INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL															
FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDIGENA KICHWA															
FECHA VISITA		23/04/2026		Punto de entrega:		X		CANASTA TIPO B							
Tamaño de la población	77	Tamaño del lote	51-90	Tamaño de la muestra	5	N°Aceptación 6.5%	1	N°Aceptación 10%	0						
Verificación características FTP										N° muestras no conformes					
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida	Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F.V.T.O	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos específicos (C/N/C)	Empaque y/o rotulado (C/N/C)	Presentación (C/N/C)	Cantidad (C/N/C)	6.5%	10%
CEREALES, TUBÉRCULOS, PLATANOS 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 bonchitas	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 pelo	08/04/2027	07550804	Su Despensa	NSA-005219-2018	03/08/2028	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o natuna	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							C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Papa cricla	2,500	g							C	C	C	C	0	0
	Verdura 1 Espinaca	1,200	g							C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 Cebolla cabezona	1,200	g							C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 Cebolla larga	1,200	g							C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 Frijol en vaina	1,200	g							C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Habichuela	1,200	g							C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 Lechuga batavia	1,200	g							C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 Tomate chonto	1,200	g							C	C	C	C	0	0
	Aguaite	1,000	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 Mango	1,600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 Maracuyá	1,600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 Pera	1,600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 Piña	1,600	g							C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 Curuba	1,600	g							C	C	C	C	0	0
CARNES, AVES, LEGUMINOSAS Y EGGS	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	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	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 soja	1000	cc o ml	24/03/2026	13624	Bon Life	PSA-0002332-2019	11/12/2026	C	C	C	C	0	0
AZÚCARES	Mani 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
	Chocolate o chocolate con clavos y canela	1,000	g	Azúcar blanca	21/03/2027	210326	Dvantoque	NSA-1395-2025	11/09/2035	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Choclate o chocolate con clavos y canela	1,000	g		07/04/2027	01480704	Su Despensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0	0
	Sazonador 1 Ajíes	125	g							C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 2 Hierbabuena	125	g							C	C	C	C	0	0
										C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES: