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

Fecha de visita: 9 / 05 / 2026 — Hora inicio: 06:00: a. m. — Hora finalización: 02:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

Nº Contrato /vigencia: 10529-2025 — Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Ambika Pijao

2. Ubicación

Localidad: Usme — Barrio: Charalá — Dirección: Cra 2 B No. 90 B - 71 Sur

Tel: 6012000513 — Cel. 3204043826 — Correo Electrónico: cabildoambikapijao@hotmail.com

Capitulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORIAS

Categoria 1. CANASTAS - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS

1

CANASTAS ALIMENTARIAS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	164	164	0
B	123	123	0
C			
TOTAL	287	287	0

Motivo de no entrega

Faltante del contratista

Inasistencia beneficiario

REFRIGERIOS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	164	164	0
B	123	123	0
C			
TOTAL	287	287	0

Motivo de no entrega

Faltante del contratista

Inasistencia beneficiario

Categoria 2. CONCEPTO SANITARIO

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
2	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente.	C: X — NC: — — NA: —	3	Implementa medidas correctivas pertinentes con el fin de subsanar las exigencias establecidas por la autoridad sanitaria en el acta de visita de Inspección Vigilancia y Control, cuando el porcentaje de cumplimiento es diferente al 100%.	C: X — NC: — — NA: —

Fecha de concepto:	22/04/2026
Número de acta:	AS06S001884
Concepto:	Favorable
USS / SubRed:	SUR
% cumplimiento	92.5%
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

Categoria 3. INFRAESTRUCTURA

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
4	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C: X — NC: — — NA: —	5	Las instalaciones impiden el ingreso de polvo, lluvia, plagas, suciedades u otros componentes, las áreas destinadas para la operación se encuentran separadas de cualquier tipo de vivienda. Los alrededores se mantienen limpios y sin acumulación de basuras.	C: X — NC: — — NA: —
6	Las paredes del sitio de almacenamiento temporal de alimentos y almacenamiento de residuos son de color claro, material resistente, impermeable, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección de acabado liso y sin grietas. Las uniones entre paredes y piso cuentan con media caña. Las superficies de las paredes están señalizadas indicando la salida de emergencia; los cuadros, lámparas y repisas están asegurados.	C: X — NC: — — NA: —	7	Los pisos son recubiertos en material higiénico-sanitario liso, no poroso, no absorbente, impermeables, resistentes, antideslizantes, de fácil higienización y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario. No tienen superficies resbaladizas, ni objetos que obstruyan el paso hacia la ruta de evacuación, cuenta con sistemas de drenaje y tuberías en cantidad suficientes en los lugares requeridos para las operaciones propias de manejo de alimentos, y las actividades de higienización.	C: X — NC: — — NA: —
8	Los techos son diseñados de tal manera que evite la suciedad, la condensación, la proliferación de microorganismos, el desprendimiento superficial; se facilita la limpieza y desinfección y el mantenimiento sanitario respectivo. Los techos en material de asbesto, cemento, lamina galvanizadas y/o cerchas, se protegen con pintura epóxica de color claro. Las uniones entre techo y pared se encuentran limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.	C: X — NC: — — NA: —	9	Las ventanas son de material resistente, no generan sustancias toxicas, no porosas, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Protegidas por medio de anjeo en material no corrosivo, que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Tienen los vidrios en buen estado, asegurados firmemente a los marcos que los soportan.	C: X — NC: — — NA: —
10	Las puertas de todas las áreas, son en material resistente, no generan sustancias toxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Se encuentran acondicionadas a los requerimientos de impermeabilidad y llevan un recubrimiento con pintura epóxica de color claro. Las aberturas entre las puertas y los pisos, y las paredes garantizan la hermeticidad, para evitar ingreso de plagas.	C: X — NC: — — NA: —	11	Se cuenta con la iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades, en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del punto de entrega, están protegidos y debidamente asegurados para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C: X — NC: — — NA: —
12	Dispone de un sistema de ventilación directa o indirecta adecuada para prevenir la condensación del vapor y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para la circulación del aire se encuentran protegidas por mallas anti-insectos de material no corrosivo y son fácilmente removibles para su limpieza y reparación.	C: X — NC: — — NA: —	13	Cuenta con servicios sanitarios en buen estado, funcionando adecuadamente, cuentan con lavamanos con grifo de accionamiento no manual y elementos de aseo como: recipiente de recolección de basura con tapa de accionamiento de pedal, con bolsa, dispensador con jabón líquido desinfectante, papel higiénico y sistema de secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico). Además, estos servicios están separados físicamente del área de almacenamiento temporal de alimentos.	C: X — NC: — — NA: —

Powered by CamScanner

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

Categoria 4. SANEAMIENTO

Nº	Variables	C	NC	NA
14	Dispone de área de higienización de elementos de aseo ubicada en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, cuenta con un dispositivo móvil (carro estrujador). Se implementa la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual esta expuesta en un lugar visible.	X		
15	Destina un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, entre otros, en un lugar alejado del área de empaque, almacenamiento y entrega de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. El lugar esta identificado, organizado, señalizado y bajo llave.	X		
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.	X		
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:** Plan de Saneamiento Básico **Fecha de la actividad:** 20/11/2025	X		
18	Dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, de material higiénico sanitario, hermético y se realiza higienización cada seis (6) meses. **Fecha ultimo lavado:** 02/05/2026 **Empresa:** PlagStop Fumigaciones **Concepto sanitario:** Favorable **Fecha concepto sanitario:** 03/09/2025	X		
19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha ultimo control químico:** 02/05/2026 **Empresa:** PlagStop Fumigaciones **Concepto sanitario:** Favorable **Fecha concepto sanitario:** 03/09/2025	X		
20	Garantiza las condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas y procesos establecidos para la entrega de canastas alimentarias, dispone de avisos o advertencias que indique la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las practicas higiénicas durante la manipulación de alimentos. Además, no se almacenan las canastas con productos que puedan causar contaminación química y/o microbiológica.	X		

Categoria 5. LOGISTICA

Nº	Variables	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. **Nombre del proveedor:** Jesús Antonio Pinilla **Fecha de concepto:** 21/04/2026 **Número de acta:** AS06S001899 **Concepto:** Favorable con Requerimiento **USS / SubRed:** SUR **% cumplimiento** 76.50% **Fecha de solicitud:** **Número de radicado:** **Entidad:**	X		
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.	X		

Tipo de vehiculo	Producto	Placa	Fecha CHS
Furgón	Fruver	WOT 766	02/02/2026
Furgón	Abarrotes	WOT 766	02/02/2026
Furgón	Huevos	WOT 766	02/02/2026

Nº	Variables	C	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.	X		
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.	X		

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION
Conductor	Jesús Antoni Pinilla	10/01/2026	10/02/2026
Auxiliar	Bernardo Osorio	10/01/2026	10/02/2026
Auxiliar	Francisco Javier Rodríguez	16/10/2025	16/10/2025

Nº	Variables	C	NC	NA
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.	X		
26	Cuenta con todas las zonas definidas para los procesos de almacenamiento y/o entrega, diferenciadas tanto por el tipo de canasta (A, B, C) como por el tipo de alimento (frutas y verduras, y abarrotes), con el objetivo de evitar posibles confusiones durante la entrega a las familias participantes. Además, el área de almacenamiento y/o entrega está adecuada a la cantidad de canastas a distribuir y al número de canastillas requeridas, considerando un espacio suficiente para las maniobras y el tránsito del personal.	X		
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.	X		
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.	X		

Powered by CamScanner

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

Categoria 5. LOGISTICA

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

Categoria 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. Fecha de la actividad: 23/04/2026 Nombre de la actividad: Condiciones para el adecuado almacenamiento de alientos	C [X] NC [ ] NA [ ]	32	Todo el personal que interviene de manera directa o de manera ocasional en la operación de canastas y entrega de refrigerios posee uniforme completo (bata de color claro en tela con cierre o broches sin bolsillos ni botones, gorro y/o cofia y/o malla, tapabocas en material desechable de un único uso), limpio, en buen estado y aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todos los procesos realizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]

NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO
Paola Peña	30/04/2026
Bernardo Chilatra	30/04/2026
Iván Mauricio Peña	30/04/2026
Leonel Morales	30/04/2026
Adriana Lozano	30/04/2026
Vidal Tique	30/04/2026
Juan Darío Farfán	30/04/2026

Categoria 7. CALIDAD

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
33	Los alimentos que componen la canasta alimentaria cabildo indígena cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y las fichas técnicas de producto (calidad, cantidad, gramaje, volumen, etc.). Se entrega mínimo 2 sazonadores naturales de forma mensual (si aplica)	C [X] NC [ ] NA [ ]	34	Los productos ensamblados en las canastas alimentarias del cabildo indígena corresponden al listado de muestras de marcas previamente aprobadas. Para cada alimento, se cuenta con la aprobación de al menos dos (2) referencias antes de la segunda entrega. En el caso de los productos destinados a intercambios, se dispone, como mínimo, de una (1) muestra aprobada por alimento.	C [X] NC [ ] NA [ ]
35	Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y aquellas normas que la complementen o modifiquen, o de acuerdo con las normas específicas de cada alimento (según aplique).	C [X] NC [ ] NA [ ]	36	Se dispone de empaques primarios y secundarios que cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, así como con las normas vigentes, complementarias, modificatorias y concordantes aplicables.	C [X] NC [ ] NA [ ]
37	Se dispone de un stock de alimentos para reposición en el caso de presentar no conformidades en calidad y cantidad establecida, con el fin de realizar el cambio.				C [X] NC [ ] NA [ ]
38	En caso de presentarse intercambios de alimentos son acordes a los establecidos en el anexo técnico, máximo tres (3) intercambios por cada grupo de alimentos (excepto para frutas y verduras las cuales son de libre elección) de acuerdo a las tablas "lista de intercambios de los apoyos de complementación alimentaria canasta básicas - Cabildo indígena". No se podrá realizar varios intercambios con el mismo alimento; de requerirse intercambios adicionales cuentan con aprobación por parte de la SDIS.				C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento (minuta principal)	Intercambio
Avena en Hojuelas	Avena Molida
Arracacha	Yuca
Harina precocida de maíz blanco	Harina precocida de maíz amarillo
Arveja seca amarilla o verde	Garbanzo

Intercambios Extraordinarios

Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio

Powered by CamScanner

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

Categoría 7. CALIDAD

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
39	Se da cumplimiento a la rotación de las frutas y verduras, asegurando que, de forma mensual, al menos el 50% de estos alimentos sean rotados. Por ejemplo, si la canasta incluye siete (7) tipos de verduras, se deberá rotar un mínimo de cuatro (4) cada mes.	C [ ] NC [ ] NA [X]

GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual
FRUTAS	Fruta 1		
	Fruta 2		
	Fruta 3		
	Fruta 4		
	Fruta 5		
VERDURAS	Verdura 1		
	Verdura 2		
	Verdura 3		
	Verdura 4		
	Verdura 5		
	Verdura 6		
	Verdura 7		
	Verdura 8		
	Verdura 9		

40	Cuenta con las actas de toma de muestras para análisis microbiológico de los alimentos que son requeridos; además, presenta los resultados microbiológicos y las acciones correctivas (cuando aplique)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Fecha de muestreo:	18/04/2026
Fecha entrega de resultados:	22/04/2026 - 02/05/2026
Fecha entrega de resultados:	

Categoría 8. ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega mensual de canastas alimentarias dentro de los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Además, cumple con las fechas de entrega. En caso de requerir ajustes a la programación de entrega se informa con mínimo cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha programada inicialmente.	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha de envió: 28/04/2026
43	El cabildo exige al participante, la presentación del documento de identificación original, contraseña o cédula de extranjería (según aplique). No podrán entregarse canastas a menores de 14 años. No se entregan canastas a personas que no estén relacionadas en los listados. En casos de fuerza mayor se implementa el formato autorización entrega canasta alimentaria de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Número de autorizaciones.: 4
45	El Cabildo informa al participante, que recibe los alimentos por parte de la ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ – SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL , que realice la revisión de la canasta e informe inmediatamente cualquier inconsistencia.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
	Oportunidad	
42	El proceso de distribución de las canastas se inicia de manera puntual, de acuerdo con el horario establecido en el anexo técnico, de manera ordenada, evitando aglomeraciones y largas filas, permitiendo a los participantes verificar los alimentos que se les entregan. En caso de que el Cabildo acuerde un horario diferente con las familias en estado "En Atención", se presenta el acta correspondiente e informa el nuevo horario acordado mediante correo electrónico a la Supervisión, con copia a la Subdirección de Abastecimiento de la SDIS y a la Subdirección Local para la Integración Social (SLIS) correspondiente.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	El cabildo solicita, a través de correo electrónico, los listados para la entrega de canastas alimentarias y refrigerios con un mínimo de tres (3) días hábiles de antelación a la fecha programada de entrega. Los listados de entrega de canastas se encuentran debidamente diligenciados con firma y huella de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha de solicitud: 05/05/2026

Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega de los refrigerios dentro del cronograma de actividades del mes siguiente, incluyendo la descripción de los componentes del refrigerio a entregar. Esta información se remite durante los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Asimismo, cumple con las fechas establecidas para la entrega. En caso de requerir ajustes en la programación, estos se notifican con un mínimo de cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha inicialmente programada.	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha de envió: 05/05/2026
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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Los menús o nombres de preparaciones que componen los refrigerios se encuentran aprobados por la Subdirección de Nutrición de la SDIS (menús tradicionales y menús de refrigerios con alimentos industrializados).	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha de aprobación: 10/11/2025
49	Los refrigerios suministrados se encuentran en optimas condiciones de calidad. Las características organolépticas son propias de cada uno de los componentes que conforman el refrigerio (color, sabor, aroma, consistencia, textura, apariencia), estos son frescos y se mantienen en buen estado. Cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y los menús aprobados (cantidad, gramaje, volumen, etc.).	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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

Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Se garantizan las condiciones de recepción, almacenamiento, preparación (aplica para refrigerios ancestrales), empaque (cuando aplique) y temperaturas de seguridad de los alimentos: calientes (mayores a 60°C.) y/o fríos (4 °C +/- 2 °C) según aplique.	C: X / 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: X / NC: / NA:

Preparación	Temperatura

Nº MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES
1	Tradicional	4 al 21 de mayo de 2026	Taller "Artesanías de mi tierra"	Surumba, mantecada y fruta (mango)
9	Tradicional	08/05/2026	Actividad social y nutricional	Tamal, arepa y chocolate con leche
NA	Industrializado	09/05/2026	Entrega de Canasta	Leche líquida entera UHT, Brownie y Manzana

Categoría 10. VIGILANCIA NUTRICIONAL

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	La nutricionista del cabildo realiza la toma de medidas antropométricas (peso y talla) al 100 % de los niños y niñas menores de 5 años y de las mujeres en gestación, así como al 100 % de los demás grupos de edad en atención. El cumplimiento de los porcentajes se garantiza con una única toma de medidas por participante al año, distribuyéndose de la siguiente manera: 50 % entre enero y junio, y el 50 % restante entre julio y diciembre.	C: X / 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: X / NC: / NA:
54	Se registran los datos antropométricos en el listado oficial SIRBE, el formato "Registro datos antropométricos", este para los casos de los participantes que no aparezcan en el listado oficial SIRBE, o participantes en condiciones especiales y el formato "Registro datos antropométricos del recién nacido hasta los 6 meses", los datos son ingresados por el profesional nutricionista máximo el último día hábil del mes de cada toma realizada; los formatos diligenciados manualmente se mantienen en archivo y cuentan con firma del profesional en nutrición del cabildo.	C: X / 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: X / NC: / NA:
56	El profesional nutricionista dietista y gestor del cabildo indígena, asiste a la sensibilización sobre el proceso de registro de información de participantes en el sistema misional de información - SIRBE, la cual es realizada por la Subdirección de Nutrición - Vigilancia Alimentaria y Nutricional, y tiene vigencia de un año.	C: X / 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: X / NC: / NA:
58	El profesional nutricionista dietista del Cabildo brinda orientación en prácticas saludables de alimentación nutrición y actividad física mediante las estrategias IEC, con las familias de los participantes con malnutrición (incluye desnutrición aguda moderada o severa, delgadez, desnutrición leve a severa, bajo peso para edad gestacional y obesidad en todas sus subclasificaciones) durante el semestre.	C: X / NC: / NA:	59	El profesional nutricionista dietista del Cabildo realiza las canalizaciones al sistema de salud según el caso o al médico tradicional máximo 60 días después de la entrega de la clasificación del estado nutricional de los participantes en el formato definido; la canalización tendrá una vigencia máxima de un año, en caso de que el participante tenga una canalización vigente realiza seguimiento en el sistema SIRBE en la sección GyH en el mismo periodo de tiempo.	C: X / NC: / NA:

Cobertura	Participantes	Participantes-tomado	Porcentaje
Menores de 5 años	6	6	100.00%
Mujeres en gestación	3	3	100.00%
Demás grupos de atención	927	663	71.52%

Fecha Ingreso SIRBE: 30/04/2026

Fecha fortalecimiento: 09/06/2025

Fecha de sensibilización Nutricionista	Fecha de sensibilización gestor
01/12/2025	01/12/2025

Fecha de entrega de la clasificación nutricional	13/04/2026
Fecha de Socialización	18/04/2026

Nº Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)	118		
Fecha de la actividad	07/02/2026	21/03/2026	11/04/2026
Actividad Realizada	Claves para la salud alimentaria	Feria de servicios de salud	Actividad física En mente y cuerpo activo
Nº Participantes identificados con malnutrición que asistieron	12	27	41

Nº Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)	118
Fecha de las canalizaciones	09/04/2026
Nº Canalizaciones realizadas	110
Nº Canalización registradas en la sección GyH	36
Nº Seguimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH	

Powered by CamScanner

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

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	El profesional nutricionista dietista del cabildo entrega para revisión y aprobación de la Subdirección de Nutrición, los formatos: construcción de estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC) en estilos de vida saludable (EVS) y cronograma capacitación estilos de vida saludable, a los 20 días calendario posterior a la firma del acta de inicio. Además, realiza los ajustes requeridos para su aprobación definitiva por parte de la Subdirección de Nutrición de la SDIS, en un termino no mayor a cinco (5) días calendario. En caso de modificación al contrato se entrega cronograma a los cinco (5) días calendario posterior a la vigencia de la modificación. Fecha de envio-Modificación: Fecha de aprobación-Modificación:	C: X; NC: ; NA: Fecha de envio: 26/11/2025 Fecha de aprobación: 11/12/2025
61	Programa e implementa mensualmente la(s) estrategia(s) IEC acorde al plan de promoción de estilos de vida saludable y cronograma de actividades aprobados, con los requisitos establecidos en el Anexo técnico. Las actividades se desarrollarán mediante encuentros mensuales presenciales, complementados con estrategias virtuales para los beneficiarios que, por razones justificadas, no puedan asistir de manera presencial. Fecha de la actividad: 08/05/2026 Actividad realizada: Dúo Vital N° de asistentes: 14	C: X; NC: ; NA:
62	El cabildo realiza seguimiento a los beneficiarios que asisten a las sesiones, con el fin de fortalecer las convocatorias y promover la participación de quienes no hayan asistido a alguno de los encuentros. Asimismo, lleva un control del número de personas por hogar que han participado en las acciones de IEC, con el objetivo de asegurar el cumplimiento del requisito de participación mínima de dos beneficiarios por familia al finalizar el contrato. Hogares familia del cabildo: 287 Asistencia persona única durante el mes: 186 Consolidado donde ya participaron dos beneficiarios del hogar familia: 172	C: X; NC: ; NA:
63	El Cabildo cuenta con los registros relacionados con la promoción de estilos de vida saludable, que incluyen la ficha técnica de la planeación, el acta, el listado de asistencia físico o magnético (FOR-PSS-298), registro fotográfico, valoración de aprendizaje y retroalimentación de al menos el 10% de los participantes. El profesional en nutrición ingresa y registra las acciones IEC en el Sistema de Información Misional SIRBE durante el mismo mes en que se desarrollan. Además, el Cabildo envía a la nutricionista de la Subdirección de Nutrición y a la supervisión un correo electrónico con el pantallazo del cargue al SIRBE, junto con el reporte cuantitativo de los participantes y el código del curso registrado, dentro de los tres primeros días de cada mes. Estrategia de aprendizaje o retroalimentación: Actividad dibujo Porcentaje de participantes: 100.0%	C: X; NC: ; NA: Fecha ingreso SIRBE: 30/04/2026 Fecha de envió: 03/05/2026
64	Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito. Fecha de la actividad: Actividad Realizada:	C: ; NC: ; NA: X
65	Al finalizar el contrato, el cabildo entrega el reporte consolidado cualitativo, del proceso desarrollado para la promoción de hábitos en estilos de vida saludable a través del formato definido por la SDIS. Es entregado al Nutricionista Dietista de la Subdirección de Nutrición.	C: ; NC: ; NA: X Fecha de envió:
66	El cabildo, para la implementación del proceso de fortalecimiento técnico, envía los subtemas que serán desarrollados de acuerdo con las líneas temáticas descritas en el anexo técnico, para su respectiva aprobación por parte de la Subdirección de Nutrición, y participa en la jornada mensual destinada a la implementación del proceso de fortalecimiento técnico para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, con enfoque diferencial étnico indígena. Fecha de aprobación: 15/11/2025 Fecha de jornada: 28/04/2026	C: X; NC: ; NA:

CAPÍTULO C. VERIFICACION PLAN DE MUESTREO

CANASTAS ALIMENTARIAS

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

Tipo	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	N° de aceptación		N° de rechazo	
				6.5%	10.0%	6.5%	10.0%
A	164	151 - 280	13	1	2	2	3
B	123	91 - 150	8	1	1	2	2
C							

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 los criterios de aceptación y rechazo conforme a lo establecido en anexo técnico y fichas técnicas de producto, donde se evidencia:

1. Canasta tipo A:

Fruver: Conformidad con los productos verificados.
Abarrotes: Conformidad con los productos verificados.

2. Canasta tipo B:

Fruver: Conformidad con los productos verificados.
Abarrotes: Conformidad con los productos verificados.

Frutas evidenciadas: Naranja, Pera, Piña, Melón, Durazno.
Verduras evidenciadas: Pepino cohombro, cebolla larga, Repollo, Lechuga, ahuyama, Tomate y zuquini.
Sazonadores evidenciados: Perejil Crespo y Pimentón.
Se evidencia conformidad en los intercambios realizados.

Powered by CamScanner

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	287	281 - 500	20	2	3	3	4
DERIVADO CEREAL	287	281 - 500	20	2	3	3	4
FRUTA DE MANO	287	281 - 500	20	2	3	3	4

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 líquida entera UHT	200 ml	Colanta	0976073-040	07/16/2026	RSA-0014091-2021	10/03/2031
DERIVADO CEREAL	Brownie	55 g	Comapan	050526	06/24/2026	NSA-0017748-2024	23/08/2034
FRUTA DE MANO	Manzana	129 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 establecidos por la SDIS, en la ficha técnica de producto y en el anexo técnico, evidenciando conformidad con los productos muestreados.
Para las canastas tipo A y B se entrega 1 unidad de cada producto.

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

Se realiza supervisión a la entrega de las canastas alimentarias cabildo Ambika Pijao tipo A y B.
Se realiza seguimiento al acta del 18/04/2026 y del 08/05/2026.

Variable 39: No aplica, dado que para el contrato 10529-2025 no se tendrá en cuenta el 50 % de rotación en frutas y verduras. Únicamente se exigirá que mensualmente se realice la entrega de diferentes frutas y verduras, conforme a lo estipulado en el anexo técnico.

Variable 40: El cabildo presenta los resultados de laboratorio del mes de Abril de los productos Harina precocida de maíz blanco y Lomitos de Atún en aceite.

Variable 52: La profesional en Nutrición llevó a cabo jornadas de valoración antropométrica dirigidas a los beneficiarios de la canasta durante los meses de marzo y abril de 2026. En estas jornadas se realizaron tomas de peso y talla a 3 menores de 5 años y 2 mujeres gestantes, alcanzando un cumplimiento del 100 %, para estos grupos poblacionales. Asimismo, para el mes de mayo se efectuaron 20 valoraciones a personas pertenecientes a los demás grupos poblacionales, alcanzando un porcentaje de cumplimiento del 71,52 %.

Variable 58: En el mes de febrero de 2026 el cabildo realizó actividad de orientación en prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física mediante las estrategias IEC a 2 participantes identificados con malnutrición, para el mes de mayo se tiene programada la actividad para el 22 de Mayo de 2026.

Variable 64: No aplica, la nutricionista informa que realizará la actividad física el día 22 de Mayo de 2026.

Variable 65: No aplica, ya que se encuentra dentro del tiempo establecido dentro el Anexo técnico.

Variable 66: La nutricionista informa que la actividad de fortalecimiento técnico se llevará a cabo el día 26 de mayo de 2026.

Se socializa el acta y se deja copia.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Ninguno CC: 53073549

Powered by CamScanner

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

Capitulo E. OBSERVACIONES

Variable N°	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento

Powered by CamScanner

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

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS(R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha de generación (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión o Interventoría	Estado

Capitulo G. FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA	PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE LIL	SUPERVISION
María del Pilar Neto	Myriam Yineth Obando G.	Sebastián Castro - Danilo Belmonte
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
FIRMA	FIRMA	FIRMA
53093549	1033782602	1.023.031.837 – 1.022.356.275
CEDULA	CEDULA	CEDULA
Nutricionista	Profesional local.	Apoyo a la supervisión
CARGO	CARGO	CARGO

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

Powered by CamScanner

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO | FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA AMBIKA PIJAO

FECHA VISITA	09/05/2026	Punto de entrega:	X	CANASTA TIPO A

Tamaño de la población	164	Tamaño del lote	151 - 280	Tamaño de la muestra	13	Aceptación 6.5%	1	Aceptación 10%	2

						Verificación características FTP									N° muestras no conformes	
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO / PERMISO / NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos específicos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentación (C/NC)	Cantidad C/NC)	6,50%	10%
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	3.500	g			04/2027	220426 A04	Roa	RSA-0021218-2022	11/08/2027	C	C	C	C	0	0
						23/04/2027	E 05A / E06A	Diana	RSA-0018097-2022	25/03/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	500	g			27/01/2027	C027261311	La Muñeca	RSAV16I74315	02/07/2032	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	500	g	Avena Molida	500 g	06/03/2027	22712442	Don Pancho	NSA-004536-2018	03/04/2028	C	C	C	C	0	0
						07/03/2027	22712443	Don Pancho	NSA-004536-2018	03/04/2028	C	C	C	C	0	0
	Maíz blanco trillado-peto	500	g			Sep - 2027	11629	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
						JUL - 2027	03621	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maíz blanco	500	g	Harina precocida de maíz amarillo	500 g	27/01/2027	D027261307	Doña Arepa	PSA-0002458-2020	15/04/2027	C	C	C	C	0	0
						09/02/2027	D040261307	Doña Arepa	PSA-0002458-2020	15/04/2027	C	C	C	C	0	0
	Papa pastusa	5.000	g								C	C	C	C	0	0
	Arracacha	1.500	g	Yuca	1.500 g						C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde	2.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 - Tomate	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 - Pepino Cohombro	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 - Cebolla Larga	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 - Ahuyama	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 - Repollo	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 - Lechuga	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 - Zuquini	600	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	500	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 - Piña	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 - Melón	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 - Pera	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 - Naranja	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 - Durazno	800	g								C	C	C	C	0	0
CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und			05/06/2026	5-05-260613	Huevos Sol	N/A	N/A	C	C	C	C	0	0
	Atún Lomitos en agua	4	Lata 140-190 g			20/02/2030	LAW 120 B 2026	SuDespensa	RSA-0013540-2021	15/04/2031	C	C	C	C	0	0
	Sardinas	1	Lata de 425 g			13/02/2030	STO 13 B 2026	Don Sancho	RSA-0035168-2024	20/12/2029	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca amarilla-verde	500	g	Garbanzo	500 g	Jul 2027	05640 - 05642	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	500	g			Ago 2027	08622	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
						Oct 2027	17603	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g			Ago 2027	09634	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
						Sep - 2027	12641	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	6	Bolsas 380 g			04/2027	060426S301 070426S301	Nutralac	RSA-0021328-2022	18/08/2027	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	1.000	cc o ml			23/04/2027	B230426	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	450 a 500	g			11/03/2027	120326	Chocolate Corona	NSA-0013909-2023	13/04/2033	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Perejil Crespo	125	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador 2 Pimentón	500 g	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES:

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO | FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA AMBIKA PIJAO

FECHA VISITA 09/05/2026 | **Punto de entrega:** X | **CANASTA TIPO B**

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

						Verificación características FTP									N° muestras no conformes	
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO / PERMISO / NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos específicos (C/NC)	Empaque y/o (C/NC)	Presentación (C/NC)	Cantidad C/NC)	6,50%	10%
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	7.000	g			04/2027	220426 A04	Roa	RSA-0021218-2022	11/08/2027	C	C	C	C	0	0
						23/04/2027	E 05A / E06A	Diana	RSA-0018097-2022	25/03/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	1.000	g			27/01/2027	C027261311	La Muñeca	RSAV16I74315	02/07/2032	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	1.000	g	Avena Molida	1000 g	07/03/2027	22712443	Don Pancho	NSA-004536-2018	03/04/2028	C	C	C	C	0	0
						15/02/2027	22706711	Don Pancho	NSA-004536-2018	03/04/2028	C	C	C	C	0	0
	Maíz blanco trillado-peto	1.000	g			Sep - 2027	11629	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
						JUL - 2027	03621	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maíz blanco	1.000	g	Harina precocida de maíz amarillo	2 por 500 g	27/01/2027	D027261307	Doña Arepa	PSA-0002458-2020	15/04/2027	C	C	C	C	0	0
						09/02/2027	D040261307	Doña Arepa	PSA-0002458-2020	15/04/2027	C	C	C	C	0	0
	Papa pastusa	10.000	g								C	C	C	C	0	0
	Arracacha	4.000	g	Yuca	4000 g						C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde	3.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 - Tomate	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 - Pepino Cohombro	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 - Cebolla Larga	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 - Ahuyama	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 - Repollo	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 - Lechuga	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 - Zuquini	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	1.000	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 - Piña	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 - Melón	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 - Pera	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 - Naranja	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 - Durazno	1.600	g								C	C	C	C	0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und			05/06/2026	5-05-260613	Huevos Sol	N/A	N/A	C	C	C	C	0	0
	Atún Lomitos en agua	8	lata 140-190 g			20/02/2030	LAW 120 B 2026	Sudespensa	RSA-0013540-2021	15/04/2031	C	C	C	C	0	0
	Sardinas	2	lata de 425g			13/02/2030	STO 13 B 2026	Don Sancho	RSA-0035168-2024	20/12/2029	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca amarilla-verde	1.000	g	Garbanzo	2 por 500 g	Jul 2027	05642	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
						Sep - 2027	11631	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	1.000	g			Oct 2027	17603	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1.000	g			Ago 2027	09634	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
						Sep - 2027	12641	Maritza	NSA-0010092-2021	10/03/2031	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	12	Bolsa 380 g			04/2027	070426S301	Nutralac	RSA-0021328-2022	18/08/2027	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	2.000	cc o ml			23/04/2027	B230426	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	900 a 1000	g			11/03/2027	120326	Chocolate Corona	NSA-0013909-2023	13/04/2033	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Perejil Crespo	125	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador 2 Pimentón	1000	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES: