Integración Social	PROYECTO 7863: "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	28	06	2026	Hora Inicio	6:15 a. m.	Hora finalización	2:30 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

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

2. Ubicación

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

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

Capítulo B. VERIFICACION POR CATEGORIAS

Categoria 1. CANASTAS - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS

CANASTAS ALIMENTARIAS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	235	234	1
B	44	44	0
C			
TOTAL	279	278	1

Motivo de no entrega: Faltante del contratista — Insistencia beneficiario: X

REFRIGERIOS

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

Motivo de no entrega: Faltante del contratista — Insistencia beneficiario:

Categoria 2. CONCEPTO SANITARIO

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
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.	X / /
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%.	X / /

Fecha de concepto:	20/02/2026
Número de acta:	ASO6N 002475
Concepto:	Favorable con requerimientos
USS / Subred:	Secretaria de salud Subred Norte
% cumplimiento	74%
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

Categoria 3. INFRAESTRUCTURA

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
4	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	X / /
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.	X / /
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.	X / /
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 reabsorbidas, 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.	X / /
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, sacas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.	X / /
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.	X / /
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.	X / /
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.	X / /
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.	X / /
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.	X / /

Scanned with CamScanner

Integración Social	PROYECTO 7863: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO	
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Categoría 4. SANEAMIENTO

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
14	Dispone de área de higienización de elementos de aseo ubicada en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, cuenta con un dispositivo móvil (carro estrujador). Se implementa la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual esta expuesta en un lugar visible.	C: X NC: NA:	15	Destina un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, entre otros, en un lugar alejado del área de empaque, almacenamiento y entrega de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. El lugar esta identificado, organizado, señalizado y bajo llave.	C: X NC: NA:
16	Adopta lo establecido en la Guía del Plan de Saneamiento, publicado en el Sistema de Gestión SG de la SDIS, ajusta el Plan de Saneamiento de acuerdo con las caracteristicas del cabildo indígena, así mismo, aplica los formatos establecidos en la guía y mantiene registros de control actualizados.	C: X NC: NA:	17	El profesional en Nutrición y Dietética capacita y evalúa al personal manipulador de alimentos, así como a todo el personal vinculado al desarrollo del contrato, en la implementación del Plan de Saneamiento, dentro del mes siguiente a la firma del acta de inicio. Nombre de la actividad: Socialización Plan de saneamiento Básico Fecha de la actividad: 21/11/2025 - 20/02/2026	C: X NC: NA:
18	Dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de trabajo, de material higiénico sanitario, hermético y se realiza higienización cada seis (6) meses. Fecha ultimo lavado: 14/01/2026 Empresa: Fumy Ecologi S.A.S Concepto sanitario: Favorable Fecha concepto sanitario: 11/12/2025	C: X NC: NA:	19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha ultimo control químico: 14/01/2026 Empresa: Fumy Ecologi S.A.S Concepto sanitario: Favorable Fecha concepto sanitario: 11/12/2025	C: X NC: NA:
20	Garantiza las condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas y procesos establecidos para la entrega de canastas alimentarias, dispone de avisos o advertencias que indique la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las practicas higiénicas durante la manipulación de alimentos. Además, no se almacenan las canastas con productos que puedan causar contaminación química y/o microbiológica.	C: X NC: NA:			

Categoría 5. LOGISTICA

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
21	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente, de las instalaciones donde se realizan las actividades de ensamble. Nombre del proveedor: Grupo Epica SAS Fecha de concepto: 11/03/2026 Número de acta: AS06C004343 Concepto: Favorable USS / Subred: Suroccidente % cumplimiento: 91,00% Fecha de solicitud: Número de radicado: Entidad:	C: X NC: NA:	22	Cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario "favorable" emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un (1) año. Tipo de vehículo / Producto / Placa / Fecha CHS: Furgón / Abarrotes / TZS 084 / 06/10/2025 Furgón / Fruver / TZS 084 / 06/10/2025 Furgón / Huevos / KOK336 / 07/03/2026	C: X NC: NA:
23	Mantiene diligenciado y actualizado el formato de "Verificación de vehículos de transporte de alimentos - canastas cabildos indígenas", publicado en el SIG de la página web de la SDIS, donde se registra la verificación del estado de limpieza y desinfección de los vehículos.	C: X NC: NA:	24	El conductor del vehículo transportador de alimentos y los auxiliares disponen de un certificado médico que acredita su aptitud para manipular alimentos. Este certificado debe ser expedido por un médico con número de registro profesional y tener una fecha de expedición inferior a un (1) año. Además, presentan documentación que evidencia su formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, dentro de un plan de capacitación continuo y permanente.	C: X NC: NA:

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION
Conductor	Carlos Andrés Garzón	10/09/2025	10/09/2025
Auxiliar	Wilmer Talero	11/02/2026	20/02/2026
Auxiliar	Amin Eduardo Contreras	19/09/2025	20/02/2026

25	Como parte de los controles de calidad, mantiene actualizado el "Formato de Recepción de Alimentos" y el día previo a la entrega, diligencia el "Formato de Verificación de Alimentos en Bodega de Ensamble" y anexa registro fotográfico fechado que evidencie el cumplimiento de las consideraciones establecidas.	C: X NC: NA:	26	Cuenta con todas las zonas definidas para los procesos de almacenamiento y/o entrega, diferenciadas tanto por el tipo de canasta (A, B, C) como por el tipo de alimento (frutas y verduras, y abarrotes), con el objetivo de evitar posibles confusiones durante la entrega a las familias participantes. Además, el área de almacenamiento y/o entrega está adecuada a la cantidad de canastas a distribuir y al número de canastillas requeridas, considerando un espacio suficiente para las maniobras y el tránsito del personal.	C: X NC: NA:
27	Los alimentos no perecederos (abarrotes), son ensamblados de forma separada de los alimentos perecederos (frutas y verduras) dada la composición química de los mismos. Se utilizan mesas fijas con superficies lisas, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Se dispone de bascula digital en buen estado.	C: X NC: NA:	28	Se almacenan las canastillas con los alimentos sobre estibas de material higiénico sanitario, con una distancia mínima que permita la circulación de aire e higienización. Las canastillas se encuentra limpias, desinfectadas y secas, se realiza control en el formato de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento del cabildo.	C: X NC: NA:

Scanned with CamScanner

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

Categoría 5. LOGISTICA

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

Categoría 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Diseña, implementa y soporta (lista de asistencia, pretest, post test, material informativo, entre otros) un plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador directo e indirecto de alimentos, aplicado de manera mensual. Adicionalmente todo el personal presenta certificado médico que expresa aptitud para manipular alimentos, que cuente con la firma y el registro del médico que lo emite con fecha de expedición inferior a un (1) año.	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 botellos ni botones, gorro y/o cofia y/o malla, tapabocas en material desechable de un único uso), limpio, en buen estado y aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todos los procesos realizados.	C: X / NC / NA
	Fecha de la actividad: 23/05/2026				
	Nombre de la actividad: Buenas practicas de manufactura				

NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO
Wilmer Talero	11/02/2026
Oscar Mauricio Yopasa	12/08/2025
Diana Patricia Sánchez Bulla	23/01/2026
Jan Franco Contreras Hernandez	22/05/2026
Daniel Santiago Cera Robles	18/02/2026
Sebastian Ochoa	18/11/2025
Nelson Leon	11/08/2025
Amin Eduardo Contreras Ospina	19/09/2025

Categoría 7. CALIDAD

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 complementan 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 / NC: X / NA

Alimento (minuta principal)	Intercambio
Quinua	Cuchuco de maíz
Harina de maíz blanco	Harina de trigo
Chocolate de mesa	Azúcar blanca
Atún lomitos en agua	Sardinas en salsa de tomate

Intercambios Extraordinarios

Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio

Scanned with CamScanner

	PROYECTO 7943: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO	
Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Categoría 7. CALIDAD

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
39	Se da cumplimiento a la rotación de las frutas y verduras, asegurando que, de forma mensual, al menos el 50% de estos alimentos sean rotados. Por ejemplo, si la canasta incluye siete (7) tipos de verduras, se deberá rotar un mínimo de cuatro (4) cada mes.	C ☐ NC ☐ NA ☒
40	Cuenta con las actas de toma de muestras para análisis microbiológico de los alimentos que son requeridos; además, presenta los resultados microbiológicos y las acciones correctivas (cuando aplique)	C ☒ NC ☐ NA ☐

GRUPO DE ALIMENTO		Mes anterior	Mes actual
FRUTAS	Fruta 1	Piña	Ciruela
	Fruta 2	Curuba	Piña
	Fruta 3	Banano	Pera
	Fruta 4	Pera	Naranja
	Fruta 5	Naranja	Banano
VERDURAS	Verdura 1	Zanahoria	Cubios
	Verdura 2	Cebolla Cabezona	Espinaca
	Verdura 3	Ahuyama	Ahuyama
	Verdura 4	Guatila	Cebolla cabezona
	Verdura 5	Tomate Chonto	Tomate chonto
	Verdura 6	Repollo	Remolacha
	Verdura 7	Acelga	Pepino cohombro
	Verdura 8		
	Verdura 9		

Fecha de muestreo:	22/05/2026 - 26/06/2026
Fecha entrega de resultados:	9/06/2026 - Pendiente
Fecha entrega de resultados:	Pendiente - Pendiente

Categoría 8. ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega mensual de canastas alimentarias dentro de los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Además, cumple con las fechas de entrega. En caso de requerir ajustes a la programación de entrega se informa con mínimo cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha programada inicialmente.	C ☐ NC ☒ NA ☐ Fecha de envió: 09/06/2026	42	**Oportunidad** El proceso de distribución de las canastas se inicia de manera puntual, de acuerdo con el horario establecido en el anexo técnico, de manera ordenada, evitando aglomeraciones y largas filas, permitiendo a los participantes verificar los alimentos que se les entregan. En caso de que el Cabildo acuerde un horario diferente con las familias en estado "En Atención", se presenta el acta correspondiente e informa 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 ☒ NC ☐ NA ☐
43	El cabildo exige al participante, la presentación del documento de identificación original, contraseña o cédula de extranjería (según aplique). No podrán entregarse canastas a menores de 14 años. No se entregan canastas a personas que no están 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 ☒ NC ☐ NA ☐ Numero de autorizaciones: 7	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 ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha de solicitud: 23/06/2026
45	El Cabildo informa al participante, que recibe los alimentos por parte de la ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ – SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL , que realice la revisión de la canasta e informe inmediatamente cualquier inconsistencia.	C ☒ NC ☐ NA ☐			

Categoría 9. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega de los refrigerios dentro del cronograma de actividades del mes siguiente, incluyendo la descripción de los componentes del refrigerio a entregar. Esta información se remite durante los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Asimismo, cumple con las fechas establecidas para la entrega. En caso de requerir ajustes en la programación, estos se notifican con un mínimo de cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha inicialmente programada.	C ☐ NC ☒ NA ☐ Fecha de envió: 09/06/2026	47	Los menús o nombres de preparaciones que componen los refrigerios se encuentran aprobados por la Subdirección de Nutrición de la SDIS (menús tradicionales y menús de refrigerios con alimentos industrializados).	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha de aprobación: 18/11/2025 12/06/2026
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 ☐ NC ☐ NA ☒	49	Los refrigerios suministrados de encuentran en optimas condiciones de calidad. Las características organolépticas son propias de cada uno de los componentes que conforman el refrigerio (color, sabor, aroma, consistencia, textura, apariencia), estos son frescos y se mantienen en buen estado. Cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y los menús aprobados (cantidad, gramaje, volumen, etc.).	C ☐ NC ☐ NA ☒

Scanned with CamScanner

Integración Social	PROYECTO 7983: "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 9. ELABORACION Y DISTRIBUCION DE REFRIGERIOS

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

Nº MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES

Categoria 10. VIGILANCIA NUTRICIONAL

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
82	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. Cobertura / Nº Participantes / Nº Participantes-tomado / Porcentaje Menores de 5 años Mujeres en gestación Demás grupos de atención	C [ ] NC [ ] NA [X]
83	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 [ ]
84	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 [X] Fecha Ingreso SIRBE
85	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 [X] NA [ ] Fecha fortalecimiento
86	El profesional nutricionista dietista y gestor del cabildo indígena, asiste a la sensibilización sobre el proceso de registro de información de participantes en el sistema misional de información - SIRBE, la cual es realizada por la Subdirección de Nutrición - Vigilancia Alimentaria y Nutricional, y tiene vigencia de un año. Fecha de sensibilización Nutricionista: 28/05/2026 Fecha de sensibilización gestor: 28/05/2026	C [X] NC [ ] NA [ ]
87	La nutricionista dietista del Cabildo realiza la presentación de los resultados de la clasificación del estado nutricional a los participantes, dentro de los 30 días calendario después de ser entregados por el equipo de vigilancia nutricional de la SDIS. Se presenta soporte de la actividad de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Fecha de entrega de la clasificación nutricional Fecha de Socialización	C [ ] NC [ ] NA [X]
88	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. Nº Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional) Fecha de la actividad Actividad Realizada Nº Participantes identificados con malnutrición que asistieron	C [ ] NC [ ] NA [X]
89	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. Nº Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez) Fecha de las canalizaciones Nº Canalizaciones realizadas Nº Canalización registradas en la sección GyH Nº Seguimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH	C [ ] NC [ ] NA [X]

Scanned with CamScanner

	PROYECTO 7963: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"	FORMATO NO CONTROLADO	
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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: 16/12/2025 Fecha de aprobación: 29/12/2025	61	Programa e implementa mensualmente la(s) estrategia(s) IEC acorde al plan de promoción de estilos de vida saludable y cronograma de actividades aprobados, con los requisitos establecidos en el Anexo técnico. Las actividades se desarrollarán mediante encuentros mensuales presenciales, complementados con estrategias virtuales para los beneficiarios que, por razones justificadas, no puedan asistir de manera presencial. Fecha de la actividad Actividad realizada Nº de asistentes:	C: NC: NA: X
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, lleve 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 Asistencia persona única durante el mes Consolidado donde ya participaron dos beneficiarios del hogar familia	C: NC: NA: X	63	El Cabildo cuenta con los registros relacionados con la promoción de estilos de vida saludable, que incluyen la ficha técnica de la planeación, el acta, el listado de asistencia físico o magnético (FOR-PSS-296), registro fotográfico, valoración de aprendizaje y retroalimentación de al menos el 10% de los participantes. El profesional en nutrición ingresa y registra las acciones IEC en el Sistema de Información Misional SIRBE durante el mismo mes en que se desarrollan. Además, el Cabildo envía a la nutricionista de la Subdirección de Nutrición y a la supervisión un correo electrónico con el pantallazo del cargue al SIRBE, junto con el reporte cuantitativo de los participantes y el código del curso registrado, dentro de los tres primeros días de cada mes. Estrategia de aprendizaje o retroalimentación Porcentaje de participantes	C: NC: NA: X Fecha ingreso SIRBE Fecha de envió
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: 29/12/2025 Fecha de jornada				C: NC: NA: X

CAPITULO C. VERIFICACION PLAN DE MUESTREO

CANASTAS ALIMENTARIAS

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

Tipo	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Nº de aceptación		Nº de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
A	235	151 - 280	13	1	2	2	3
B	44	26 - 50	5	1	0	2	1

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

Se realiza plan de muestreo simple por atributos, aleatorio con base en la NTC 2859-1, aplicando criterios de aceptación y rechazo conforme a lo establecido en anexo técnico y fichas técnicas de producto, donde se evidencia cumplimiento en el plan de muestreo realizado.

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

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

Scanned with CamScanner

Integración Social	PROYECTO 7963: "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

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	Nº de aceptación		Nº de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
BEBIDA							
DERIVADO CEREAL							
FRUTA DE MANO							

Componente	Alimento	Presentación (g o ml)	Marca	Numero de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Fecha de vigencia del Registro Sanitario
SOPA							
BEBIDA							
DERIVADO CEREAL							
FRUTA DE MANO							

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

Capitulo D. INFORMACION 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 Muisca Suba tipo A-B; del contrato 10206/2025 con seguimiento al acta de visita realizada el día 22/05/2026, y el acta de visita previa realizada el día 25/06/2026.

Variable 29 y 30: Se evidencia el uso de bolsas elaboradas con material 100% reciclable.

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 40: El día de hoy 26/06/2026, el profesional del laboratorio Biopolab hace presencia en las instalaciones del cabildo con el fin de realizar la toma de los siguientes productos para análisis microbiológico: Harina de trigo y leche en polvo.

Variable 48, 49, 50 y 51: No aplican dado que, no se evidencia entrega de refrigerios el día de hoy 26/06/2026. Dado que estos serán entregados el día 27/06/2026, en actividad de taller social.

Variables 52, 54, 57, 58 y 59: No aplica debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico para su ejecución.

Variable 61,62,63, 64 y 65: No aplica debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico para su ejecución.

Variable 66: No aplica debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico para su ejecución; la nutricionista informa que la jornada del fortalecimiento se realizara el día 27/06/2026.

Para la entrega del día 26/06/2026, se evidencia que el cabildo cuenta con el apoyo de personal de logística, distribuido de la siguiente manera: Toma de firmas en listados: Maria Alejandra Contreras - Entrega de fichas: David Novoa Samaca - Organización y recepción de carnets: Ana María Nivia, inclusora social - Recibimiento de familias: Angie Paola Ochoa. Dichos colaboradores no requieren de certificado médico que exprese aptitud para manipular alimentos, ya que no intervienen ni tienen contacto con los alimentos de la canasta.

Variable 47: Se evidencia que mediante correo electronico del dia 12/06/2026 la subdireccion de nutricion de la SDIS da la aprobación al menu numero 9 de refrigerio tradicional del cabildo indigena Muisca de suba.

Se entrega a conformidad la totalidad de las canastas alimentarias.

Se socializa el acta y se deja copia en físico.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Sin observaciones - [illegible] - Coordinadora 1019057966

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Integración Social	PROYECTO 7983: "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 Nº	Descripción de la Observación	Fecha Límite Cumplimiento
41	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no 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; presenta soportes con fecha de envío 09/05/2026. Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Proxima visita
55	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el profesional nutricionista dietista no 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.Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Proxima visita

Scanned with CamScanner

Integración Social	PROYECTO 7963: "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	29/04/2025

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
O	46	20/02/2026	26/06/2026: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no 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 no se remite durante los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior; presenta soportes con fecha de envío 09/06/2026. Siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
R	38	21/05/2026	26/06/2026. En visita de seguimiento realizada por la Supervisión se evidenció que para el mes de mayo el cabildo ensambló Harina de Quinua para las canastas Tipo A y canastas Tipo B, como intercambio del alimento principal Quinua entera, el cual no se encuentra contemplado en la lista de intercambios de la canasta indígena del cabildo Muisca Suba, siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico numeral 2.1.1.1 Composición de los apoyos de complementación alimentaria canastas alimentarias, e intercambios, el cual establece que: Las entregas deberán realizarse de acuerdo con la tabla "Lista de alimentos, cantidades y presentaciones que conforman los apoyos de complementación alimentaria canastas alimentarias Cabildo Indígena Muisca de Suba." desde la primera entrega y durante la ejecución del contrato.	Próxima visita

Capitulo G. FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA	PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE SLIS	SUPERVISIÓN
Angie Paola Ochoa C	[illegible]	Valentina Prieto - Daniela Rivera
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
[signature]	[signature]	[signature]
FIRMA	FIRMA	FIRMA
1019037966	1060748335	1193422255 – 1030665292
CEDULA	CEDULA	CEDULA
Coordinadora Proyecto	Profesional Local	Apoyo a la supervisión SDIS
CARGO	CARGO	CARGO

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

Scanned with CamScanner

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO | **FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA MUISCA DE SUBA**

FECHA VISITA	26/06/2026	**Punto de entrega:**		**CANASTA TIPO A**

Tamaño de la población	235	**Tamaño del lote**	151 - 280	**Tamaño de la muestra**	13	**NºAceptacion 6.5%**	1	**NºAceptacion 10%**	2

						Verificacion caracteristicas 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 especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC)	**6,50%**	**10%**
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	4.000	g			11/05/2027	00071105	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	500	g			19/05/2027	5	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	500	g			26/05/2027	10692605	Su Despensa	NSA-005219-2018	03/08/2028	C	C	C	C	0	0
	Quinua	500	g	Cuchuco de maíz	500g	28/03/2027	06/26	Hunza	N/A	N/A	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maíz blanco	500	g	Harina de trigo	500g	13/03/2027	190326	Su Despensa	PSA-000458-2016	28/04/2030	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	4.000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	1.500	g								C	C	C	C	0	0
	Papa criolla	1.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Espinaca	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 Cubios	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 Ahuyama	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 Cebolla cabezona	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Remolacha	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 Tomate chonto	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 Pepino cohombro	600	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	500	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 Ciruela	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 Piña	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 Naranja	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 Pera	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 Banano	800	g								C	C	C	C	0	0
CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und			14/07/2026	EI2G	Huevos Oro	NA	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	4	Lata 140 -190 g	Sardinas en salsa de tomate	2 latas de 425g	27/04/2030	STO27D2026	Don Sancho	RSA-0035168-2024	20/12/2029	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca verde o amarilla	500	g			05/06/2027	07860506	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	500	g			28/01/2027	06612801	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g			16/04/2027	03271604	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	6	Bolsas 380 g			05/2027	290526S3O9	Nutralac	RSA-0008228-2019	11/03/2029	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	500	cc o ml			11/06/2027	B110626	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	500	g	Azúcar	500g	05/06/2027	12450506	Su Despensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Ajo	125	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Limonaria	50	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 MUISCA DE SUBA**

FECHA VISITA	26/06/2026	**Punto de entrega:**		**CANASTA TIPO B**

Tamaño de la población	44	**Tamaño del lote**	26-50	**Tamaño de la muestra**	5	**NºAceptacion 6.5%**	1	**NºAceptacion 10%**	0

						Verificacion caracteristicas FTP									**N° muestras no conformes**	
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida		Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/ NOTIFICACIÒN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos especificos (C/NC)	Empaque y/o rotulado (C/NC)	Presentacion (C/NC)	Cantidad C/NC)	**6,50%**	**10%**
CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	7.500	g			11/05/2027	00071105	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
						24/03/2027	0408350	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	1.000	g			19/07/2027	05	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	1.000	g			26/05/2027	10692605	Su Despensa	NSA - 0012420 - 2022	16/06/2032	C	C	C	C	0	0
	Quinua	1.000	g	Cuchuco de maíz	1000g	28/03/2027	06/26	Hunza	N/A	N/A	C	C	C	C	0	0
	Harina precocida de maíz blanco	1.500	g	Harina de trigo	1500g	13/03/2027	190326	Su Despensa	PSA-000458-2016	28/04/2030	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	10.000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	3.000	g								C	C	C	C	0	0
	Papa criolla	2.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Espinaca	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 2 Cubios	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 3 Ahuyama	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 4 Cebolla cabezona	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 5 Remolacha	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 6 Tomate chonto	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura 7 Pepino cohombro	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	1.000	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 1 Ciruela	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 2 Piña	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 3 Naranja	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 4 Pera	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta 5 Banano	1.600	g								C	C	C	C	0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Und			14/07/2026	EI2G	Huevos Oro	NA	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g	Sardinas en salsa de tomate	4 latas de 425g	27/04/2030	STO27D2026	Don Sancho	RSA-0035168-2024	20/12/2029	C	C	C	C	0	0
	Arveja seca verde o amarilla	1.000	g			05/06/2027	07860506	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	1.000	g			04/03/2027	09180403	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1.000	g			16/04/2027	03271604	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			05/2027	290526S3O9	Nutralac	RSA-0008228-2019	11/03/2029	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	1.500	cc o ml			06/06/2027	B060626	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
						10/06/2027	B100626	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	1.000	g	Azúcar	1000g	05/06/2027	12450506	Su Despensa	NSA-0009973-2021	26/02/2031	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Ajo	125	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador2 Limonaria	50	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"**	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONTRATOS 2025	25/04/2025

FECHA DE VISITA	**DIA**	**26**	**MES**	**06**	**AÑO**	**2026**

IDENTIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS

NOMBRE DE LA PUNTO DE ENTREGA: CABILDO INDIGENA MUISCA SUBA

Nº CONTRATO/VIGENCIA: 10206/2025

REGISTRO FOTOGRAFICO ENTREGA









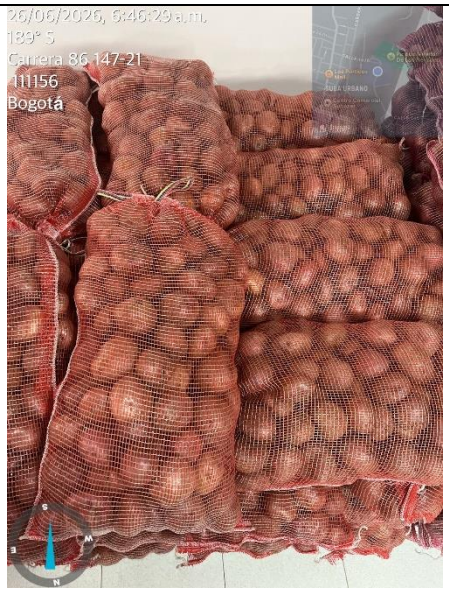
Variable:

Descripción: Canasta Alimentaria tipo A









Variable:

Descripción: Canasta Alimentaria tipo B

Apoyo a la supervision
Daniela Rivera Parada-Valentina Prieto
Nombres y Apellidos
1030665292-1193422255
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACTA DE ENTREGA CANASTAS Y PAQUETES ALIMENTARIOS	FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Entrega	DÍA:	MES:	AÑO:	N° CONTRATO O CONVENIO:	OPERADOR
	26	06	2026	1020G/2025	CABILDO MUISCA
				N° OPERACIÓN:	Hora de Inicio: 8:40 AM.

Datos Unidad Operativa	Marque con una X según corresponda	Nombre y dirección del punto de entrega
Servicio: CANASTAS ALIMENTARIAS CABILDOS INDIGENAS Localidad: SUBA.	Afro: ___ Rural: ___ Rural Sumapaz: ___ Cabildo Indígena: X Paquete Alimentario de contingencia: ___ Paquete Alimentario Crecemos en la ruralidad: ___ Paquete Alimentario Persona Mayor: ___ Paquete Alimentario Casos Especiales: ___	CABILDO MUISCA SUBA CRA 86 Nº 147-23

CANTIDADES CANASTAS ALIMENTARIAS:

Cantidad	Tamaño A	Tamaño B	Tamaño C	Total
Cantidad programada (según pedido correo)	235	44	0	279
Cantidad entregada	234	44	0	278
Cantidad no entregada	1	0	0	1

CANTIDADES PAQUETES ALIMENTARIOS

Cantidad	Tamaño 3 días	Tamaño 6 días	Tamaño 12 días	Tamaño 26 días	Crecemos en la Ruralidad	Persona Mayor	Total
Cantidad programada							
Cantidad entregada							
Cantidad no entregada							

PAQUETES ALIMENTARIOS CASOS ESPECIALES

Cantidad	Tipo A	Tipo B	Total
Cantidad programada			
Cantidad entregada			
Cantidad no entregada			

Scanned with CamScanner

NOVEDADES:

Se dió inicio a la entrega del beneficio siendo las 8:40 AM; una vez se llevó a cabo el muestreo de los productos que contienen las canastas (Frutas - abarrotes) cuyo proceso fué realizado por parte de las profesionales de apoyo a la Supervisión de la DNA/SDIS quienes dieron el aval para la entrega. Igualmente, se contó con el acompañamiento de la profesional de la Subdirección de Abastecimiento Sandra Yopasá, profesional de Supervisión del Componente Ambiental quien revisó y validó las acciones y actividades, según lo estipulado en anexo técnico.
El día de hoy, se realizó la entrega de canastas alimentarias con autorizaciones a terceros con sus respectivos soportes, correspondientes a los 3 (tres) núcleos familiares: Tipo A Diana Paulina Caita CC.52358356, Paola Marcela Crespo CC.Nº 1019014792, Tipo A Yenny Karol Acevedo Cabiativa CC.Nº: 52396887, Tipo A Luz Raina Cabiativa Vargas CC.Nº: 35495466, Elsa Niviayo Hesa Tipo A CC.Nº: 39716704, Tipo A Laura Vanessa Caita CC.Nº: 1070925425, Tipo A Lilia Johana Gracia León CC.Nº: 53178452.
Se realiza la devolución de una canasta Tipo A. a pesar que por parte del equipo se realizaron las respectivas gestiones.

Relación de documentos anexos:
32 folios listado de entrega con firmas, 22 folios autorizaciones a terceros con soportes. TOTAL FOLIOS => 54.

Hora de terminación de la entrega:	2:30 PM.

DATOS DE LAS PERSONAS QUE INTERVINIERON EN LA ENTREGA:

Operador	Interventoría y/o supervisión	Profesional SDIS
Angie Paola Ochoa Cabiativa Nombres y apellidos: Cargo: Coordinadora Proyecto Teléfono: 3044576143 Firma C.C. 1019057966	Valentina Prieto - Daniela Rivera Nombres y apellidos: Cargo: Apoyo a la supervisión Teléfono: 3208946695 - 3214885044 Firma: C.C 1193422255 - 1030665242	Nombres y apellidos: Ada C. Vega L. Cargo: Profesional Local Teléfono: 3165467995 Firma: C.C. CC 56074835.

Scanned with CamScanner