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 ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Fecha de visita	23	07	2026	Hora inicio	5:51 A.M	Hora finalización	3:00 P.M

Capítulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

N° Contrato /vigencia: 10602-2025 — Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Muisca de Bosa

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: San Bernardino — Dirección: Transversal 87B # 79 C 42 Sur- Vereda San Bernardino-Bosa

Tel: No Aplica — Cel.: 3144378942 — Correo Electrónico: secretaria@cabildomuiscabosa.org

Capítulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

Categoría 1. CANASTAS /REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS

CANASTAS ALIMENTARIAS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	133	133	
B	55	55	
C	0	0	
TOTAL	188	188	

Motivo de no entrega

Faltante del contratista

Inasistencia beneficiario

REFRIGERIOS

TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO
A	133	133	
B	55	55	
C	0	0	
TOTAL	188	188	

Motivo de no entrega

Faltante del contratista

Inasistencia beneficiario

Otros

Categoría 2. CONCEPTO SANITARIO

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
2	Cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, con fecha de expedición inferior a un año emitido por la autoridad sanitaria competente o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud ante la entidad sanitaria competente.	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:	20/02/2026
Número de acta:	AS06C004279
Concepto:	Favorable con requerimiento
USS / SubRed:	SurOccidente
% cumplimiento	83,00%
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

Categoría 3. INFRAESTRUCTURA

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
4	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C: 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

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 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 características 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 **Fecha de la actividad:** 4/12/2025	C: X / NC: / NA:
18	Dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable con capacidad suficiente para un dia de trabajo, de material higiénico sanitario, hermético y se realiza higienización cada seis (6) meses. **Fecha ultimo lavado:** 8/05/2026 **Empresa:** Fumiclean **Concepto sanitario:** Favorable **Fecha concepto sanitario:** 17/12/2025	C: X / NC: / NA:	19	No hay evidencia de indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha ultimo control químico:** 8/05/2026 **Empresa:** Fumiclean **Concepto sanitario:** Favorable **Fecha concepto sanitario:** 17/12/2025	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 S.A.S **Fecha de concepto:** 11/03/2026 **Número de acta:** AS06C027016 **Concepto:** Favorable **USS / SubRed:** Sur Occidente **% 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 Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un (1) año.	C: X / NC: / NA:
				Tipo de vehículo / **Producto** / **Placa** / **Fecha CHS** Furgón / Abarrotes - Fruver - Huevos / TZS 084 / 6/10/2025	
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
Proveedor	Sandra Patricia Jimenez	11/08/2025	19/08/2025
Proveedor	Nora Luz Salas aya	11/08/2025	15/08/2025
Proveedor	Nelson Leonardo Leon	11/08/2025	19/08/2025

25	Como parte de los controles de calidad, mantiene actualizado el "Formato de Recepción de Alimentos" y el día previo a la entrega, diligencia el "Formato de Verificación de Alimentos en Bodega de Ensamble" y anexa registro fotográfico fechado que evidencie el cumplimiento de las consideraciones establecidas.	C: X / NC: / NA:	26	Cuenta con todas las zonas definidas para los procesos de almacenamiento y/o *entrega*, diferenciadas tanto por el tipo de canasta (A, B, C) como por el tipo de alimento (frutas y verduras, y abarrotes), con el objetivo de evitar posibles confusiones durante la entrega a las familias participantes. Además, el área de almacenamiento y/o entrega está adecuada a la cantidad de canastas a distribuir y 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:

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 ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Categoría 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:

Categoría 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Diseña, implementa y soporta (lista de asistencia, pretest, post test, material informativo, entre otros) un plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador directo e indirecto de alimentos, aplicado de manera mensual. Adicionalmente todo el personal presenta certificado médico que exprese aptitud para manipular alimentos, que cuente con la firma y el registro del médico que lo emite con fecha de expedición inferior a un (1) año. **Fecha de la actividad**: 22/06/2026 **Nombre de la actividad**: Manipulación y preparación de alimentos: prácticas higiénicas durante el procesamiento, separación de alimentos crudos y listos para el consumo, descongelación segura, cocción enfriamiento recalentamiento seguro, manejo de utensilios y superficies.	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
Maria Aliria Chiguasuque Ramos	16/06/2026
Mariana Chiguasuque Ramos	16/06/2026
Luz Dary Arevalo	17/06/2026
Carmen Elisa Neuta - Jesus David Neuta	17/06/2026 - 22/07/2026
Ferney Neuta - Patricia González Murcia	17/06/2026 - 17/06/2026

Categoría 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
Garbanzo	Arveja Amarilla
Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	Frijol cabeza negra

Intercambios Extraordinarios

Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio

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 ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Categoria 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: X
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: ☐

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		

Fecha de muestreo:	23/07/2026
Fecha entrega de resultados:	22 de junio - Harina Precocida de Maíz Blanco
Fecha entrega de resultados:	23 de junio -Leche en Polvo

Categoria 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: X NC: ☐ NA: ☐ Fecha de envió: 26/06/2026	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: X 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 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: ☐ Numero de autorizaciones.	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: 17/07/2026
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: X NC: ☐ NA: ☐			

Categoria 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: X NC: ☐ NA: ☐ Fecha de envió: 1/07/2026	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: X NC: ☐ NA: ☐ Fecha de aprobación: 11/11/2025
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: ☐	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: X NC: ☐ NA: ☐

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 ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Categoría 6. 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
2	Tradicional	2/07/2026	Asamblea General	Salpicón de fruta, Galleta de avena.
1	Tradicional	4/07/2026	Actividad Inclusión Social- Actividad Nutrición	Jugo natural (mango, papaya, arepa con quinua y queso
4	Tradicional	7/07/2026	Actividad Inclusión Social- Actividad Nutrición	Mazamorra dulce, almojábana de maiz y fruta banano
6	Tradicional	10/07/2026	Actividad Inclusión Social- Actividad Nutrición	Tetero (aguapanela, leche) envuelto de maíz y fruta banano
1	Industrializado	23/07/2026	Entrega de Canastas	Leche,UHT Larga Vida Entera, Brownie,fruta de mano naranja

Categoría 8. Visita 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:

Cobertura	Nº Participantes	Nº Participantes-tomado	Porcentaje
Menores de 5 años	3	3	100%
Mujeres en gestación	0	0	0%
Demás grupos de atención	556	343	61,60%

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: — Fecha ingreso SIRBE	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: — Fecha fortalecimiento
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:

Fecha de sensibilización Nutricionista	Fecha de sensibilización gestor
	1/12/2025

Fecha de entrega de la clasificación nutricional	10/06/2026
Fecha de Socialización	2/07/2026

58	El profesional nutricionista dietista del Cabildo brinda orientación en prácticas saludables de alimentación nutrición y actividad física mediante las estrategias IEC, con las familias de los participantes con malnutrición (incluye desnutrición aguda moderada o severa, delgadez, desnutrición leve a severa, bajo peso para edad gestacional y obesidad en todas sus subclasificaciones) durante el semestre.	C: 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:

Nº Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)	62		
Fecha de la actividad	15-24/01/2026 21/02/2026 7-9-12/03/2026 7-9-11/04/2026 6-12-16-26/05/2026	3-9-13/06/2026	4-7-10/07/2026
Actividad Realizada	Alimentación real y consiente: alimentos frescos, tradicionales y culturalmente apropiados	Actividad Física en el entorno familiar: Mas salud Mas bienestar	Plantas Comestibles y Remedios: Huertas-Remedios Tradición
Nº Participantes identificados con malnutrición que asistieron	26	11	6

Nº Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)	62
Fecha de las canalizaciones	09/01/2026 01/04/2026 01/06/2026 22/07/2026
Nº Canalizaciones realizadas	62
Nº Canalización registradas en la sección GyH	62
Nº Seguimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección G yH	0

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 ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	FECHA	28/04/2025

Categoría 11. PROMOCIÓN DE HABITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FISICA

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 envío-Modificación:** — **Fecha de aprobación-Modificación:** —	C: X; NC: ; NA: ; Fecha de envío: 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:** 4-7-10/07/2026 **Actividad realizada:** Plantas Comestibles y Remedios: Huertas-Remedios Tradición **N° de asistentes:** 150	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: 188 Asistencia persona única durante el mes: 150 Consolidado donde ya participaron dos beneficiarios del hogar familia: 146	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-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:** QR-FORMS **Porcentaje de participantes:** 10%	C: X; NC: ; NA: ; 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:** 4-7-10/07/2026 **Actividad Realizada:** Pausa Activas relacionadas con el trabajo de Huertas	C: X; NC: ; NA:
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: X; NC: ; NA: ; Fecha de envió: 15/07/2026
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:** 25/11/2025 **Fecha de jornada:** 17/07/2026	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	133	91-150	8	1	1	2	2
B	55	51-90	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, basado en la NTC 2859-1 aplicando los criterios de aceptación y rechazo establecidos en la ficha técnica de producto y anexo técnico. Durante la verificación de la calidad y cantidad de los componentes de las canastas alimentarias (abarrotes, fruver y huevos), se evidencia que los productos cumplen con los requisitos establecidos.

Frutas entregadas Mandarina,Banano,Piña,Curuba,Pera, se evidencia conformidad en los intercambios realizados

REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS Y/O ANCESTRALES

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

Componente	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	N° de aceptación		N° de rechazo	
				6,5%	10,0%	6,5%	10,0%
BEBIDA	188	151-280	13	1	2	2	3
DERIVADO CEREAL	188	151-280	13	1	2	2	3
FRUTA DE MANO	188	151-280	13	1	2	2	3

Componente	Alimento	Presentación (g o ml)	Marca	Numero de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Fecha de vigencia del Registro Sanitario
SOPA							
BEBIDA	Leche UHT Larga Vida Entera	200ml	Colanta	17360763-050	30-sep-26	RSA-0014091-2021	27/08/2026
DERIVADO CEREAL	Brownie	55g	Comapan	160726 140726	4/09/2026 01-09-2026	NSA-0017748-2024	23/08/2034
FRUTA DE MANO	Naranja	186 g	NA				

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

Se realiza plan de muestreo simple por atributos, basado en la NTC 2859-1 aplicando los criterios de aceptación y rechazo establecidos en la ficha técnica de producto y anexo técnico, para la entrega de refrigerios del día de hoy 23/07/2026, evidenciando conformidad con los productos muestreados.

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

Se realiza supervisión a la entrega de canastas alimentarias al Cabildo Indígena Muisca de Bosa, así como seguimiento al acta de visita del 22 de julio de 2026, la cual no presento, observaciones

Variables 52–54: El Cabildo Indígena ha realizado, a la fecha, trescientas cuarenta y tres (343) tomas de medidas antropométricas en los diferentes grupos de atención, alcanzando un cumplimiento acumulado del 61,60 %. Para el grupo de menores de 5 años se registra un cumplimiento del 100 %; asimismo, se precisa que el Cabildo no cuenta con población de mujeres gestantes. Adicional, los datos correspondientes a las tomas realizadas aún no han sido ingresados al sistema; este proceso se encuentra dentro de los tiempos establecidos en el Anexo Técnico.

Variable 39 No aplica, dado que para el contrato 10602-2025 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 65: El Cabildo entregó a la Subdirección de Nutrición el reporte consolidado cualitativo del proceso desarrollado para la promoción de hábitos y estilos de vida saludable el 15 de julio de 2026. En respuesta a esta entrega, la Subdirección de Nutrición confirmó la recepción del informe el 21 de julio de 2026.

Variable 50: Se garantizan las condiciones de recepción, almacenamiento, empaque de los productos que integran el refrigerio; para la entrega de canastas alimentarias programada para el día de hoy 23 de julio de 2026, no se suministrará ninguna bebida que requiera mantenerse en refrigeración.

Variable 58: El profesional en Nutrición y Dietética del Cabildo ha brindado orientación sobre prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física a las familias de los participantes identificados con malnutrición. De acuerdo con los resultados del primer periodo de seguimiento de 2026 (enero–mayo), se identificaron 62 casos de malnutrición. A la fecha, 43 beneficiarios han recibido la orientación correspondiente, quedando 19 beneficiarios pendientes de participar en las sesiones de orientación sobre prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.

Variable 62: El cabildo ha realizado el consolidado de seguimiento a los beneficiarios que han participado en las actividades de Información, Educación y Comunicación (IEC) sobre estilos de vida saludable, garantizando la participación de dos (2) integrantes por hogar.
De acuerdo con lo anterior, en las jornadas desarrolladas el 13 de diciembre de 2025 se contó con la participación de siete (7) familias; los días 15, 16 y 24 de enero de 2026 participaron 29 familias; el 13 de febrero de 2026 asistieron 13 familias; los días 7, 9 y 12 de marzo de 2026 participaron 41 familias; los días 7, 9 y 11 de abril de 2026 participaron 19 familias; los días 6, 12,16 y 26 de mayo de 2026 participaron 18 familias, los días 3,9, y 13 de junio de 2026 participaron 6 familias y los días 4,7 y 10 de julio de 2026 participaron 13 familias.En total se registra la participación de 140 familias, lo que equivale al 77,6 % del total de la población beneficiaria.

Se verificaron los listados de entrega de refrigerios correspondientes al mes de julio de 2026, evidenciando lo siguiente:
•02/07/2026 – Asamblea General:Salpicón de fruta, Galleta de avena. Participantes: Tipo A – 78, Tipo B – 32
•04/07/2026 – Actividad Inclusión Social-Nutrición: Jugo natural(mango, papaya,arepa con quinua y queso. Participantes: Tipo A – 32, Tipo B –14.
•07/07/2026 – Actividad Inclusión Social- Nutrición: Mazamorra dulce, almojábana de maíz y fruta banano: Participantes: Tipo A – 12, Tipo B – 7.
•10/07/2026 – Actividad Inclusión Social- Nutrición: Tetero (aguapanela, leche) envuelto de maíz y fruta banano. Participantes: Tipo A – 32, Tipo B – 12
•23/07/2026 – Entrega de canastas:Leche UHT Larga Vida Entera, Brownie,fruta de mano naranja . Participantes: Tipo A – 133, Tipo B – 55

Se socializa acta a la nutricionista del cabildo.

COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Ninguna Angélica Ávila Enriquota
CC 1019069048

INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORÍA

Variable 55: El profesional en Nutrición y Dietética del Cabildo remitió, el 15 de julio de 2026, un correo electrónico al equipo de Vigilancia Nutricional de la Subdirección de Nutrición de la SDIS, con el fin de solicitar la capacitación de fortalecimiento técnico en la toma y el registro de medidas antropométricas. A la fecha, no se ha recibido respuesta a dicha solicitud.

Variable 59: El profesional en nutrición del Cabildo realizó la entrega de sesenta y dos (62) canalizaciones al sistema de salud y al médico tradicional, junto con el respectivo seguimiento y registro en el sistema SIRBE, sección GyH, correspondientes al periodo comprendido entre enero a mayo de 2026, de acuerdo con la clasificación del estado nutricional de los beneficiarios. Donde se evidencia el cumplimiento de la totalidad de las canalizaciones requeridas para los casos identificados.

Variable 63: El profesional en Nutrición del Cabildo remitió la ficha técnica correspondiente a la planeación de la sesión programada para los días 4,7 y 10 de julio de 2026. Dicho envío se realizó el 01 de julio de 2026 a la Subdirección de Nutrición.

En la logística del día 23 de julio de 2026, correspondiente a la entrega de canastas alimentarias, participaron siete (7) manipuladores pertenecientes al cabildo indígena Muisca de Bosa.
Adicional, los productos de abarrotes y Fruver fueron ensamblados en empaques secundarios, utilizando bolsas plásticas elaboradas con material 100 % reciclable.

Variable 31 La profesional en nutrición informa que la capacitación dirigida al personal manipulador del cabildo se llevará a cabo el 30 de julio de 2026 en las instalaciones del cabildo.

Variable 40: El día 23 de junio de 2026, el laboratorio Biopolab realizó la recolección de muestras de los productos Lomitos de Atún en agua marca Don Sancho y Avena en Hojuelas marca Su Despensa, para la respectiva realización de análisis microbiológicos.
Por otra parte, se cuenta con los resultados del análisis microbiológico de los productos leche en polvo y harina precocida de maíz blanco, cuyas muestras fueron tomadas el 18 de junio de 2026.

Variable 57 El equipo de Vigilancia Nutricional de la SDIS remitió, con fecha 10 de junio de 2026, los resultados de la clasificación del estado nutricional correspondientes a las tomas realizadas entre los meses de enero y mayo de 2026. Con base en esta información, el Cabildo socializó los resultados con los participantes el 2 de julio de 2026.

Variable 56: El profesional en Nutrición y Dietética del Cabildo remitió, el 15 de julio de 2026, un correo electrónico a la Subdirección de Nutrición - Vigilancia Alimentaria y Nutricional, con el fin de solicitar capacitación de sensibilización sobre el proceso de registro de información de participantes en el sistema misional de información - SIRBE. A la fecha, no se ha recibido respuesta a dicha solicitud.

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 ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS	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
R	48	18/06/2026	23/07/2026: En visita de seguimiento realizada por la Supervisión, se evidencia que el Cabildo dio respuesta al Requerimiento RQ-ANS-001, con Radicado No. S2026131674, el día 22 de julio de 2026.Durante la verificación adelantada el día de hoy, se constató que los componentes del refrigerio suministrado corresponden a las muestras de marcas aprobadas por la SDIS, evidenciándose el cumplimiento de lo requerido. Por lo anterior, se procede al cierre del Requerimiento.	Cerrado

Capitulo G. FIRMAS

QUIEN ATIENDE LA VISITA	PROFESIONAL SOCIAL - REFERENTE SLIS	SUPERVISIÓN
Angelica Avila Guaqueta	Lizbeth Torres G	Claudia Torres Rincon
NOMBRE	NOMBRE	NOMBRE
Maria Angelica Avila Guaqueta.		
FIRMA	FIRMA	FIRMA
1019069048	30843635	39.654.283
CEDULA	CEDULA	CEDULA
Nutricionista Dietista	Profesional local	Apoyo a la supervisión SDIS
CARGO	CARGO	CARGO

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

MODALIDAD DE CANASTAS BÁSICAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO

FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA MUISCA DE BOSA

FECHA VISITA	23/07/2026	Punto de entrega:	X	CANASTA TIPO A

Tamaño de la población	133	Tamaño del lote	91-150	Tamaño de la muestra	8	N°Aceptacion 6.5%	1	N°Aceptacion 10%	1

						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			23-abr-27	20262304	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	500	g			4/06/2027	23	La Nieve	RSA-0023329-2023	30/01/2028	C	C	C	C	0	0
						5/06/2026	23	La Nieve	RSA-0023329-2023	30/01/2028	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	500	g			1-jul-27	12330107	Su Despensa	NSA-005219-2018	8/03/2028	C	C	C	C	0	0
	Quinua(grano/molida/hojuela)	500	g			18/07/2027	007	CHISH MAMIK	NSA-0006361-2019	19/02/2029	C	C	C	C	0	0
	Maiz blanco trillado-peto	500	g			02-JUL-2027	07050207	Su Despensa	NSA-0012420-2022	16/06/2032	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	5.000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	1.000	g								C	C	C	C	0	0
	Papa criolla	1.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura Tomate Chonto	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Acelga	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Cebolla larga	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Cebolla Cabezona	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Habichuela	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Coliflor	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Ahuyama	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Remolacha	600	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Guatila	600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Piña	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Banano	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Curuba	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Mandarina	800	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Pera	800	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	500	g								C	C	C	C	0	0
CARNES HUEVOS LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Unidades			19/08/2026	200726	Inversiones avicolas de colombia S.A.S	NA	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	4	Lata 140 -190 g			08-0ct-2028	LAW08J2024	Don Sancho	RSA- 0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Garbanzo	500	g	Arveja Amarilla	500 g	07-07-2027	12880707	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	500	g			19/05/2027	5242905	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
						30/06/2027	6983006	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g	Frijol cabeza negra	500 g	06-2027	1046	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	290526S309	Nutralac	RSA-0021328-2022	18/08/2027	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	1.000	cc o ml			15/07/2027	J150726	Solisoya	PSA-0004270-2023	11/10/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	Rango de 450 a 500	g			05-may-2027	50526	Gironés	NSA-003084-2017	20/06/2027	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Romero	50	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador 2 Laurel	50	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES:

MODALIDAD DE CANASTAS BÁSICAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL

PLAN DE MUESTREO	FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA MUISCA DE BOSA	
FECHA VISITA: 23/07/2026	Punto de entrega: X	CANASTA TIPO B

Tamaño de la población	55	Tamaño del lote	51-90	Tamaño de la muestra	5	N°Aceptacion 6.5%	1	N°Aceptacion 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/ 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	8.000	g			23-abr-27	20262304	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Pastas (espaguetis)	1.000	g			4/06/2027	23	La Nieve	RSA-0023329-2023	30/01/2028	C	C	C	C	0	0
						5/06/2026	23	La Nieve	RSA-0023329-2023	30/01/2028	C	C	C	C	0	0
	Avena en Hojuelas	1.000	g			1-jul-27	12330107	Su Despensa	NSA-005219-2018	8/03/2028	C	C	C	C	0	0
	Quinua(grano/ molida/hojuela)	1.000	g			18/07/2027	007	CHISH MAMIK	NSA-0006361-2019	19/02/2029	C	C	C	C	0	0
	Maiz blanco trillado-peto	1.000	g			02-JUL-2027	07050207	Su Despensa	NSA-0012420-2022	16/06/2032	C	C	C	C	0	0
	Papa sabanera o pastusa	10.000	g								C	C	C	C	0	0
	Plátano hartón verde-maduro	2.000	g								C	C	C	C	0	0
	Papa Criolla	2.000	g								C	C	C	C	0	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura TomateChonto	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Cebolla Larga	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Guatila	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Cebolla Cabezona	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Habichuela	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Coliflor	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Ahuyama	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Acelga	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Verdura Remolacha	1.200	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Piña	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Banano	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Curuba	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Mandarina	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Fruta Pera	1.600	g								C	C	C	C	0	0
	Aguacate	1.000	g								C	C	C	C	0	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	120	Unidades			19/08/2026	200726	Inversiones avicolas de colombia S.A.S	NA	NA	C	C	C	C	0	0
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g			08-Oct-2028	LAW08J2024	Don Sancho	RSA- 0019211-2022	23/05/2027	C	C	C	C	0	0
	Garbanzo	1.000	g	Arveja Amarilla	1000 g	07-07-2027	12880707	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Lenteja	1.000	g			19/05/2027	5242905	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
						2/07/2027	7830207	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	1.000	g	Frijol cabeza negra	1000 g	06-2027	1046	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	290526S309	Nutralac	RSA-0021328-2022	18/08/2027	C	C	C	C	0	0
GRASAS	Aceite de soya	1.500	cc o ml			15/07/2027	J150726	Solisoya	PSA-0004270-2023	11/10/2030	C	C	C	C	0	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	Rango de 900 a 1000	g			05-may-2027	50526	Gironés	NSA-003084-2017	20/06/2027	C	C	C	C	0	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Romero	50	g								C	C	C	C	0	0
	Sazonador 2 Laurel	50	g								C	C	C	C	0	0

OBSERVACIONES: