

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"		FORMATO NO CONTROLADO		
	FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABLDOS INDÍGENAS		FECHA	28/04/2025	
Fecha de visita	23 07 2026	Hora Inicio	6:00 a.m	Hora finalización	01:30 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN PUNTO DE ENTREGA

1. Identificación de punto de entrega

Nº Contrato Mgencia: 10601/2025 Nombre del Contratista: Cabildo Indígena Kichwa - Camainkibo

2. Ubicación

Localidad: Engativá Barrio: La Granja Dirección: Calle 77 A # 80A - 25 piso 2

Tel: 601 4721092 Cel.: 3015677166 Correo Electrónico: camainkibo_colombia@yahoo.es

Capítulo B. VERIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

Categoría 1. CANASTAS - REFRIGERIOS PROGRAMADOS Y ENTREGADOS

CANASTAS ALIMENTARIAS	REFRIGERIOS																																								
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <th>TIPO</th> <th>PROGRAMADO</th> <th>ENTREGADO</th> <th>NO ENTREGADO</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>46</td> <td>45</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>78</td> <td>76</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>124</td> <td>121</td> <td>3</td> </tr> </table>	TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO	A	46	45	1	B	78	76	2	C				TOTAL	124	121	3	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <th>TIPO</th> <th>PROGRAMADO</th> <th>ENTREGADO</th> <th>NO ENTREGADO</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>46</td> <td>45</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>78</td> <td>76</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>124</td> <td>121</td> <td>3</td> </tr> </table>	TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO	A	46	45	1	B	78	76	2	C				TOTAL	124	121	3
TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO																																						
A	46	45	1																																						
B	78	76	2																																						
C																																									
TOTAL	124	121	3																																						
TIPO	PROGRAMADO	ENTREGADO	NO ENTREGADO																																						
A	46	45	1																																						
B	78	76	2																																						
C																																									
TOTAL	124	121	3																																						

Motivo de no entrega

Faltante del contratista	☐
Inasistencia beneficiario	☒

Motivo de no entrega

Faltante del contratista	☐
Inasistencia beneficiario	☒

Categoría 2. CONCEPTO SANITARIO

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																
2	<p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td>Fecha de concepto:</td> <td>21/01/2026</td> </tr> <tr> <td>Número de acta:</td> <td>AS06N002434</td> </tr> <tr> <td>Concepto:</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>USS / Subred:</td> <td>Norte</td> </tr> <tr> <td>% cumplimiento</td> <td>91.50%</td> </tr> <tr> <td>Fecha de solicitud:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Número de radicado:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Entidad:</td> <td></td> </tr> </table>	Fecha de concepto:	21/01/2026	Número de acta:	AS06N002434	Concepto:	Favorable	USS / Subred:	Norte	% cumplimiento	91.50%	Fecha de solicitud:		Número de radicado:		Entidad:		C NC NA ☒ ☐ ☐	3	<p>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%.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐
Fecha de concepto:	21/01/2026																				
Número de acta:	AS06N002434																				
Concepto:	Favorable																				
USS / Subred:	Norte																				
% cumplimiento	91.50%																				
Fecha de solicitud:																					
Número de radicado:																					
Entidad:																					

Categoría 3. CONCEPTO DE INFRAESTRUCTURA

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
4	<p>Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐	5	<p>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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐
6	<p>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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐	7	<p>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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐
8	<p>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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐	9	<p>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 anillo 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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐
10	<p>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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐	11	<p>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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐
12	<p>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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐	13	<p>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.</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐

 PROYECTO 7953: "GENERACIÓN DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"		FORMATO NO CONTROLADO																	
FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS		FECHA	28/04/2023																
Categoría 4. SANEAMIENTO																			
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°																
14	Dispone de área de higienización de elementos de aseo ubicada en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, cuenta con un dispositivo móvil (carro estrujador). Se implementa la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual está expuesta en un lugar visible.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	15																
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.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	17																
18	<div> <div>Fecha ultimo lavado:</div> <div>26/06/2026</div> </div> <div> <div>Empresa:</div> <div>TKC Fumigaciones Group S.A.S</div> </div> <div> <div>Concepto sanitario:</div> <div>Favorable</div> </div> <div> <div>Fecha concepto sanitario:</div> <div>10/04/2026</div> </div>	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	19																
20	Garantiza las condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en todas las áreas y procesos establecidos para la entrega de canastas alimentarias, dispone de avisos o advertencias que indique la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos. Además, no se almacenan los canastos con productos que puedan causar contaminación química y/o microbiológica.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div>NA</div>																	
Categoría 5. LOGÍSTICA																			
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°																
21	<div>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.</div> <div> <div>Nombre del proveedor:</div> <div>SUDEPENSA BARRAGAN SA</div> </div> <div> <div>Fecha de concepto:</div> <div>05/06/2026</div> </div> <div> <div>Número de acta:</div> <div>AS06E 718000</div> </div> <div> <div>Concepto:</div> <div>Favorable</div> </div> <div> <div>USS / Subred:</div> <div>Centro Oriente</div> </div> <div> <div>% cumplimiento</div> <div>94%</div> </div> <div> <div>Fecha de solicitud:</div> <div></div> </div> <div> <div>Número de radicado:</div> <div></div> </div> <div> <div>Entidad:</div> <div></div> </div>	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	22																
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.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	24																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARGO</th> <th>NOMBRES Y APELLIDOS</th> <th>FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO</th> <th>FECHA DE CAPACITACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Conductor</td> <td>Henry Pabón Acosta</td> <td>04/06/2026</td> <td>03/06/2026</td> </tr> <tr> <td>Conductor</td> <td>Camilo Cortes</td> <td>28/01/2026</td> <td>30/05/2026</td> </tr> <tr> <td>Conductor</td> <td>Luis Alfredo Calcedo</td> <td>29/08/2025</td> <td>26/03/2026</td> </tr> </tbody> </table>				CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION	Conductor	Henry Pabón Acosta	04/06/2026	03/06/2026	Conductor	Camilo Cortes	28/01/2026	30/05/2026	Conductor	Luis Alfredo Calcedo	29/08/2025	26/03/2026
CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	FECHA DE CAPACITACION																
Conductor	Henry Pabón Acosta	04/06/2026	03/06/2026																
Conductor	Camilo Cortes	28/01/2026	30/05/2026																
Conductor	Luis Alfredo Calcedo	29/08/2025	26/03/2026																
25	Como parte de los controles de calidad, mantiene actualizado el "Formato de Recepción de Alimentos" y el día previo a la entrega, diligencia el "Formato de Verificación de Alimentos en Bodega de Ensamble" y anexa registro fotográfico fechado que evidencie el cumplimiento de las consideraciones establecidas.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	26																
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 anistas y en materiales resistentes, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Se dispone de bascula digital en buen estado.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	28																

		PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."		FORMATO NO CONTROLADO																											
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA		FECHA																											
		CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS		28/04/2025																											
Categoría 5. LOGÍSTICA																															
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento		N°	Variables																										
		C	NC	NA																											
29	Los alimentos perecederos son empacados en bolsas plásticas y maletas 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.	☒	☐	☐	30																										
		C	NC	NA																											
		☒	☐	☐	Los empaques secundarios utilizados para el ensamble de los alimentos cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico y cuentan con la impresión de los logos oficiales aprobados por la SDIS. Son bolsas fabricadas en polietileno de alta densidad, calibre 2.5, cuya capacidad es adecuada al peso de la canasta alimentaria correspondiente. Estos empaques son suministrados a los participantes en cada una de las entregas mensuales, tanto para los componentes de alimentos perecederos (frutas y verduras) como no perecederos (abarrotes).																										
Categoría 6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS																															
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	Variable																										
		C	NC	NA																											
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 cuenta con la firma y el registro del médico que lo emita con fecha de expedición inferior a un (1) año.	☒	☐	☐	32																										
	Fecha de la actividad	21/07/2026																													
	Nombre de la actividad	Resolución 2674 del 2013, Conservación y almacenamiento de alimentos: Sistemas PEPS en alimentos y bebidas.																													
		C	NC	NA																											
		☒	☐	☐	Todo el personal que interviene de manera directa o de manera ocasional en la operación de canastas y entrega de refrigerios posee uniforme completo (bata de color claro en tela con cierre o broches sin 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.																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NOMBRES Y APELLIDOS</th> <th>FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rafael Eduardo Conejo- Giovany Amaguaña</td> <td>12/02/2026 - 24/07/2025</td> </tr> <tr> <td>Alvaro Conejo- Nelson Conejo</td> <td>28/05/2026 - 22/04/2026</td> </tr> <tr> <td>Jeison Amaguaña</td> <td>23/04/2026</td> </tr> <tr> <td>Alexander Farinango - Shadi Farinango</td> <td>23/10/2025 - 28/05/2026</td> </tr> <tr> <td>Jose Amaguaña</td> <td>24/07/2025</td> </tr> <tr> <td>Marta Teran</td> <td>23/10/2025</td> </tr> </tbody> </table>						NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO	Rafael Eduardo Conejo- Giovany Amaguaña	12/02/2026 - 24/07/2025	Alvaro Conejo- Nelson Conejo	28/05/2026 - 22/04/2026	Jeison Amaguaña	23/04/2026	Alexander Farinango - Shadi Farinango	23/10/2025 - 28/05/2026	Jose Amaguaña	24/07/2025	Marta Teran	23/10/2025												
NOMBRES Y APELLIDOS	FECHA DE CERTIFICADO MÉDICO																														
Rafael Eduardo Conejo- Giovany Amaguaña	12/02/2026 - 24/07/2025																														
Alvaro Conejo- Nelson Conejo	28/05/2026 - 22/04/2026																														
Jeison Amaguaña	23/04/2026																														
Alexander Farinango - Shadi Farinango	23/10/2025 - 28/05/2026																														
Jose Amaguaña	24/07/2025																														
Marta Teran	23/10/2025																														
Categoría 7. CALIDAD																															
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento		N°	Variables																										
		C	NC	NA																											
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).	☒	☐	☐	34																										
		C	NC	NA																											
		☒	☐	☐	Los productos ensamblados en las canastas alimentarias del cabildo indígena corresponden al listado de muestras de marcas previamente aprobadas. Para cada alimento, se cuenta con la aprobación de al menos dos (2) referencias antes de la segunda entrega. En el caso de los productos destinados a intercambios, se dispone, como mínimo, de una (1) muestra aprobada por alimento.																										
35	Los alimentos envasados y materias primas empleadas dan cumplimiento a la Resolución No. 5109 de 2005, Resolución 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).	☒	☐	☐	36																										
		C	NC	NA																											
		☒	☐	☐	Se dispone de empaques primarios y secundarios que cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, así como con las normas vigentes, complementarias, modificatorias y concordantes aplicables.																										
37	Se dispone de un stock de alimentos para reposición en el caso de presentar no conformidades en calidad y cantidad establecida, con el fin de realizar el cambio.	☒	☐	☐																											
		C	NC	NA																											
		☒	☐	☐	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.																										
38	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento (minuta principal)</th> <th>Intercambio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Avena en hojuelas</td> <td>Cebada perlada</td> </tr> <tr> <td>Chocolate o chocolate con clavos y canela</td> <td>Panela</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Intercambios Extraordinarios</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Alimento</th> <th>Intercambio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Alimento (minuta principal)	Intercambio	Avena en hojuelas	Cebada perlada	Chocolate o chocolate con clavos y canela	Panela									Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio										☒	☐	☐	
Alimento (minuta principal)	Intercambio																														
Avena en hojuelas	Cebada perlada																														
Chocolate o chocolate con clavos y canela	Panela																														
Grupo de Alimentos	Alimento	Intercambio																													
		C	NC	NA																											
		☒	☐	☐																											

 PROYECTO 7953: "GENERACIÓN DEL BIENESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."		FORMATO NO CONTROLADO																																		
FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS Hogares Cabildos Indígenas		FECHA	28/04/2025																																	
Categoría 7: CALIDAD																																				
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																		
39	<p>Se da cumplimiento a la rotación de las frutas y verduras, asegurando que, de forma mensual, al menos el 50% de estos alimentos sean rotados. Por ejemplo, si la canasta incluye siete (7) tipos de verduras, se deberá rotar un mínimo de cuatro (4) cada mes.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>GRUPO DE ALIMENTO</th> <th>Mes anterior</th> <th>Mes actual</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">FRUTAS</td> <td>Fruta 1</td> <td>Curuba</td> </tr> <tr> <td>Fruta 2</td> <td>Maracuyá</td> </tr> <tr> <td>Fruta 3</td> <td>Sandia</td> </tr> <tr> <td>Fruta 4</td> <td>Mandarina</td> </tr> <tr> <td>Fruta 5</td> <td>Naranja</td> </tr> <tr> <td rowspan="9">VERDURAS</td> <td>Verdura 1</td> <td>Cebolla larga</td> </tr> <tr> <td>Verdura 2</td> <td>Espinaca</td> </tr> <tr> <td>Verdura 3</td> <td>Pimentón</td> </tr> <tr> <td>Verdura 4</td> <td>Pepino cohombre</td> </tr> <tr> <td>Verdura 5</td> <td>Remolacha</td> </tr> <tr> <td>Verdura 6</td> <td>Zanahoria</td> </tr> <tr> <td>Verdura 7</td> <td>Ahuyama</td> </tr> <tr> <td>Verdura 8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verdura 9</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	GRUPO DE ALIMENTO	Mes anterior	Mes actual	FRUTAS	Fruta 1	Curuba	Fruta 2	Maracuyá	Fruta 3	Sandia	Fruta 4	Mandarina	Fruta 5	Naranja	VERDURAS	Verdura 1	Cebolla larga	Verdura 2	Espinaca	Verdura 3	Pimentón	Verdura 4	Pepino cohombre	Verdura 5	Remolacha	Verdura 6	Zanahoria	Verdura 7	Ahuyama	Verdura 8		Verdura 9		<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>	
GRUPO DE ALIMENTO	Mes anterior	Mes actual																																		
FRUTAS	Fruta 1	Curuba																																		
	Fruta 2	Maracuyá																																		
	Fruta 3	Sandia																																		
	Fruta 4	Mandarina																																		
	Fruta 5	Naranja																																		
VERDURAS	Verdura 1	Cebolla larga																																		
	Verdura 2	Espinaca																																		
	Verdura 3	Pimentón																																		
	Verdura 4	Pepino cohombre																																		
	Verdura 5	Remolacha																																		
	Verdura 6	Zanahoria																																		
	Verdura 7	Ahuyama																																		
	Verdura 8																																			
	Verdura 9																																			
40	<p>Cuenta con las actas de toma de muestras para análisis microbiológico de los alimentos que son requeridos, además, presenta los resultados microbiológicos y las acciones correctivas (cuando aplica)</p> <table border="1"> <tr> <td>Fecha de muestreo:</td> <td>11/12/2025 - 29/01/2026 - 12/02/2026 - 26/03/2026 - 24/04/2026 - 28/05/2026 - 11/06/2026 - 23/07/2026</td> </tr> <tr> <td>Fecha entrega de resultados:</td> <td>11/12/2025 - 13/01/2026 - 04/02/2026 - 31/03/2026 - 07/05/2026</td> </tr> <tr> <td>Fecha entrega de resultados:</td> <td>18/06/2026 y 19/06/2026</td> </tr> </table>	Fecha de muestreo:	11/12/2025 - 29/01/2026 - 12/02/2026 - 26/03/2026 - 24/04/2026 - 28/05/2026 - 11/06/2026 - 23/07/2026	Fecha entrega de resultados:	11/12/2025 - 13/01/2026 - 04/02/2026 - 31/03/2026 - 07/05/2026	Fecha entrega de resultados:	18/06/2026 y 19/06/2026	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																												
Fecha de muestreo:	11/12/2025 - 29/01/2026 - 12/02/2026 - 26/03/2026 - 24/04/2026 - 28/05/2026 - 11/06/2026 - 23/07/2026																																			
Fecha entrega de resultados:	11/12/2025 - 13/01/2026 - 04/02/2026 - 31/03/2026 - 07/05/2026																																			
Fecha entrega de resultados:	18/06/2026 y 19/06/2026																																			
Categoría 8: ENTREGA DE CANASTAS ALIMENTARIAS																																				
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																															
41	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega mensual de canastas alimentarias dentro de los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Además, cumple con las fechas de entrega. En caso de requerir ajustes a la programación de entrega se informa con mínimo cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha programada inicialmente.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Fecha de envío</p> <p>30/06/2026</p>	42	El proceso de distribución de las canastas se inicia de manera puntual, de acuerdo con el horario establecido en el anexo técnico, de manera ordenada, evitando aglomeraciones y largas filas, permitiendo a los participantes verificar los alimentos que se les entregan. En caso de que el Cabildo acuerde un horario diferente con las familias en estado "En Atención", se presenta el acta correspondiente e informa el nuevo horario acordado mediante correo electrónico a la Supervisión, con copia a la Subdirección de Abastecimiento de la SDIS y a la Subdirección Local para la Integración Social (SLIS) correspondiente.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																															
43	El cabildo exige al participante, la presentación del documento de identificación original, contraseña o cédula de extranjería (según aplique). No podrán entregarse canastas a menores de 14 años. No se entregan canastas a personas que no estén relacionadas en los listados. En casos de fuerza mayor se implementa el formato autorización entrega canasta alimentaria de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Numero de autorizaciones.</p> <p>1</p>	44	El cabildo solicita, a través de correo electrónico, los listados para la entrega de canastas alimentarias y refrigerios con un mínimo de tres (3) días hábiles de antelación a la fecha programada de entrega. Los listados de entrega de canastas se encuentran debidamente diligenciados con firma y huella de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Fecha de solicitud</p> <p>21/07/2026</p>																															
45	El Cabildo informa al participante, que recibe los alimentos por parte de la ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ – SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL, que realiza la revisión de la canasta e informe inmediatamente cualquier inconsistencia.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>			<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																															
Categoría 9: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS																																				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																															
46	El cabildo informa a la supervisión la programación de entrega de los refrigerios dentro del cronograma de actividades del mes siguiente, incluyendo la descripción de los componentes del refrigerio a entregar. Esta información se remite durante los últimos tres (3) días de ejecución del mes calendario inmediatamente anterior. Asimismo, cumple con las fechas establecidas para la entrega. En caso de requerir ajustes en la programación, estos se notifican con un mínimo de cinco (5) días hábiles de antelación a la fecha inicialmente programada.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Fecha de envío</p> <p>30/06/2026</p>	47	Los menús o nombres de preparaciones que componen los refrigerios se encuentran aprobados por la Subdirección de Nutrición de la SDIS (menús tradicionales y menús de refrigerios con alimentos industrializados).	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Fecha de aprobación</p> <p>06/11/2025</p>																															
48	Los alimentos comerciales que componen el refrigerio corresponden al listado de muestras de marcas aprobadas. Se garantiza mes a mes por parte del cabildo la rotación de los menús de refrigerios aprobados.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	49	Los refrigerios suministrados se encuentran en óptimas condiciones de calidad. Las características organolépticas son propias de cada uno de los componentes que conforman el refrigerio (color, sabor, aroma, consistencia, textura, apariencia), estos son frescos y se mantienen en buen estado. Cumplen con los requisitos establecidos en el anexo técnico y los menús aprobados (cantidad, gramaje, volumen, etc.).	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																															

		PROYECTO 7552: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."		FORMATO NO CONTROLADO																															
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA		FECHA 28/04/2026																															
CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CASILDOS INDÍGENAS																																			
Categoría 9: ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
50	Se garantizan las condiciones de recepción, almacenamiento, preparación (aplica para refrigerios ancestrales), empaque (cuando aplica) y temperaturas de seguridad de los alimentos: calientes (mayores a 60°C.) y/o fríos (4°C +/- 2°C) según aplique.	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	El listado de entregas de refrigerios utilizado por el cabildo, se encuentra en el formato establecido por la SDIS, el cual deberá estar firmado por los participantes y por la Supervisión.	C ☐ NC ☒ NA ☐																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Preparación</th> <th>Temperatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		Preparación	Temperatura																																
Preparación	Temperatura																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° MENU</th> <th>TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)</th> <th>FECHA DE ENTREGA</th> <th>ACTIVIDAD</th> <th>COMPONENTES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>Industrializado</td> <td>23/07/2026</td> <td>Entrega de Canasta</td> <td>Leche líquida UHT larga vida entera, Galletas saladas tipo crackers y fruta de mano mandarina</td> </tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>						N° MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES	5	Industrializado	23/07/2026	Entrega de Canasta	Leche líquida UHT larga vida entera, Galletas saladas tipo crackers y fruta de mano mandarina																				
N° MENU	TIPO DE REFRIGERIO (Tradicional-Industrializado)	FECHA DE ENTREGA	ACTIVIDAD	COMPONENTES																															
5	Industrializado	23/07/2026	Entrega de Canasta	Leche líquida UHT larga vida entera, Galletas saladas tipo crackers y fruta de mano mandarina																															
Categoría 10: VIGILANCIA NUTRICIONAL																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
52	La nutricionista del cabildo realiza la toma de medidas antropométricas (peso y talla) al 100 % de los niños y niñas menores de 5 años y de las mujeres en gestación, así como al 100 % de los demás grupos de edad en atención. El cumplimiento de los porcentajes se garantiza con una única toma de medidas por participante al año, distribuyéndose de la siguiente manera: 50 % entre enero y junio, y el 50 % restante entre julio y diciembre.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Cuenta con los equipos para toma de medidas antropométricas (pesabebés, balanza de pie, antropómetro, talismetro) de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico. Se cuenta con elementos para limpieza y desinfección para equipos antropométricos: paños y desinfectante (solución de alcohol al 70% o hipoclorito de sodio al 5%), en un recipiente con aspersor.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cobertura</th> <th>N° Participantes</th> <th>N° Participantes tomados</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Menores de 5 años</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Mujeres en gestación</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Demás grupos de atención</td> <td>450</td> <td>415</td> <td>91.01%</td> </tr> </tbody> </table>		Cobertura	N° Participantes	N° Participantes tomados	Porcentaje	Menores de 5 años	2	2	100%	Mujeres en gestación	1	1	100%	Demás grupos de atención	450	415	91.01%																		
Cobertura	N° Participantes	N° Participantes tomados	Porcentaje																																
Menores de 5 años	2	2	100%																																
Mujeres en gestación	1	1	100%																																
Demás grupos de atención	450	415	91.01%																																
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 aparecen en el listado oficial SIRBE, o participantes en condiciones especiales y el formato "Registro datos antropométricos del recién nacido hasta los 6 meses", los datos son ingresados por el profesional nutricionista máximo el último día hábil del mes de cada toma realizada; los formatos diligenciados manualmente se mantienen en archivo y cuentan con firma del profesional en nutrición del cabildo.	C ☐ NC ☐ NA ☒	55	El profesional nutricionista dietista ha recibido fortalecimiento técnico, en la toma y registro de medidas antropométricas, realizado por el equipo de vigilancia nutricional de la Subdirección de nutrición de la SDIS. Dicho fortalecimiento técnico presenta una vigencia de dos (2) años.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fecha de sensibilización Nutricionista</th> <th>Fecha de sensibilización gestor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>28/05/2026</td> <td>28/05/2026</td> </tr> </tbody> </table>		Fecha de sensibilización Nutricionista	Fecha de sensibilización gestor	28/05/2026	28/05/2026	Fecha ingreso SIRBE <input type="text"/>	Fecha fortalecimiento 17/04/2026																												
Fecha de sensibilización Nutricionista	Fecha de sensibilización gestor																																		
28/05/2026	28/05/2026																																		
56	El profesional nutricionista dietista y gestor del cabildo indígena, asiste a la sensibilización sobre el proceso de registro de información de participantes en el sistema nacional de información - SIRBE, la cual es realizada por la Subdirección de Nutrición - Vigilancia Alimentaria y Nutricional, y tiene vigencia de un año.	C ☒ NC ☐ NA ☐	57	La nutricionista dietista del Cabildo realiza la presentación de los resultados de la clasificación del estado nutricional a los participantes, dentro de los 30 días calendario después de ser entregados por el equipo de vigilancia nutricional de la SDIS. Se presenta soporte de la actividad de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fecha de entrega de la clasificación nutricional</th> <th>10/06/2026</th> </tr> <tr> <th>Fecha de Socialización</th> <th>09/07/2026</th> </tr> </thead> </table>		Fecha de entrega de la clasificación nutricional	10/06/2026	Fecha de Socialización	09/07/2026																											
Fecha de entrega de la clasificación nutricional	10/06/2026																																		
Fecha de Socialización	09/07/2026																																		
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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)</th> <th>61</th> </tr> <tr> <th>Fecha de la actividad</th> <th>09/07/2026- 06/07/2026</th> </tr> <tr> <th>Actividad Realizada</th> <th>Kamayku Pacha: Sesión de evaluación - Puchukunata Imashna Ruranakan (Práctica de manejo de residuos y desperdicios)</th> </tr> <tr> <th>N° Participantes identificados con malnutrición que asistieron</th> <th>45 - 16</th> </tr> </thead> </table>		N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)	61	Fecha de la actividad	09/07/2026- 06/07/2026	Actividad Realizada	Kamayku Pacha: Sesión de evaluación - Puchukunata Imashna Ruranakan (Práctica de manejo de residuos y desperdicios)	N° Participantes identificados con malnutrición que asistieron	45 - 16		<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)</th> <th>61</th> </tr> <tr> <th>Fecha de las canalizaciones</th> <th>09/07/2026</th> </tr> <tr> <th>N° Canalizaciones realizadas</th> <th>18</th> </tr> <tr> <th>N° Canalización registradas en la sección GyH</th> <th>18</th> </tr> <tr> <th>N° Segimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH</th> <th></th> </tr> </thead> </table>		N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)	61	Fecha de las canalizaciones	09/07/2026	N° Canalizaciones realizadas	18	N° Canalización registradas en la sección GyH	18	N° Segimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH														
N° Participantes identificados con malnutrición (clasificación nutricional)	61																																		
Fecha de la actividad	09/07/2026- 06/07/2026																																		
Actividad Realizada	Kamayku Pacha: Sesión de evaluación - Puchukunata Imashna Ruranakan (Práctica de manejo de residuos y desperdicios)																																		
N° Participantes identificados con malnutrición que asistieron	45 - 16																																		
N° Participantes identificados con malnutrición (obesidad, desnutrición aguda moderada o severa y delgadez)	61																																		
Fecha de las canalizaciones	09/07/2026																																		
N° Canalizaciones realizadas	18																																		
N° Canalización registradas en la sección GyH	18																																		
N° Segimientos de canalizaciones con vigencia de un año en la sección GyH																																			

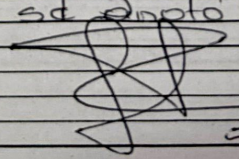
 PROYECTO 7953: "GENERACIÓN DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."		FORMATO NO CONTROLADO	
FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABLDOS INDÍGENAS		FECHA	28/04/2025
Categoría 11: PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°
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 término no mayor a cinco (5) días calendario. En caso de modificación al contrato se entrega cronograma a los cinco (5) días calendario posterior a la vigencia de la modificación.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha de envío: 24/11/2025 Fecha de aprobación: 04/12/2025	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: 06/07/2026 - 9/07/2026 Actividad realizada: Puchukunata Imashna Ruranakan (Práctica de manejo de residuos y desperdicios) - Kamayku Pacha: Sesión de evaluación N° de asistentes: 25 - 79
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: 124 Asistencia persona única durante el mes: 21 Consolidado donde ya participaron dos beneficiarios del hogar familia: 124	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha ingreso SIRBE: Fecha de envío:	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: Puchukunata Imashna Ruranakan (Práctica de manejo de residuos y desperdicios) - Kamayku Pacha: Sesión de evaluación Porcentaje de participantes: 23% (06/07/2026) - 16.45% (09/07/2026)
64	Incentiva la actividad física en articulación con otras entidades o utilizando diferentes herramientas disponibles para este propósito. Fecha de la actividad: 09/07/2026 Actividad Realizada: Refuerzo y evaluación de actividades desarrolladas	C ☒ NC ☐ NA ☐ Fecha de envío: 16/07/2026	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.
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: 18/11/2025 Fecha de jornada: 3/12/2025 - 24/02/2026 - 19/03/2026 - 28/04/2026 - 17/07/2026	C ☒ NC ☐ NA ☐	

CAPÍTULO C: VERIFICACIÓN PLAN DE MUESTREO

CANASTAS ALIMENTARIAS							
Observaciones, resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo. NTC 2659-1 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	46	26-50	5	1	2	0	1
B	78	51-90	5	1	2	0	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 2659-1, 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.

 <small>Ministerio de Salud y Protección Social</small>		PROYECTO 7953: "GENERACIÓN DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C."				FORMATO NO CONTROLADO	
		FORMATO ACTA DE VISITA TÉCNICA				FECHA	28/04/2025
CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS							
REFRIGERIOS INDUSTRIALIZADOS Y/O ANCESTRALES <small>Observaciones, resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo, NTC 2559-1 Inspección por atributos. Muestreo simple bajo Nivel de Inspección II</small>							
Componente	Tamaño de la población	Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	N° de aceptación		N° de rechazo	
				6.5%	10.0%	6.5%	10.0%
BEBIDA	124	91-150	8	1	2	1	2
DERIVADO CEREAL	124	91-150	8	1	2	1	2
FRUTA DE MANO	124	91-150	8	1	2	1	2
Componente	Alimento	Presentación (g o ml)	Marca	Numero de lote	Fecha de vencimiento	Registro Sanitario	Fecha de vigencia del Registro Sanitario
SOPA			NA				
BEBIDA	Leche entera de vaca UHT	200 ml	Colanta	1826071-040	09-oct-26	RSA-0014091-2021	10/03/2031
DERIVADO CEREAL	Galletas saladas tipo craker	24g	Crakerías	2201031	10-jun-27	NSA-002114-2016	27/12/2026
FRUTA DE MANO	Mandarina	120g	NA				
<small>Resultados, análisis y toma de decisión de acuerdo con el plan de muestreo</small>							
Se realiza plan de muestreo simple por atributos, aleatorio con base en la NTC 2559-1, aplicando criterios de aceptación y rechazo conforme a lo establecido en anexo técnico y fichas técnicas de producto, donde se observa cumplimiento en plan de muestreo realizado.							
El refrigerio entregado está compuesto por: Para tipo A y B: 5 leche entera de vaca UHT, 5 galletas saladas tipo crackers, 9 unidades aproximadamente de mandarina.							
Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA							
INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN O INTERVENTORIA							
Se realiza visita de apoyo a la supervisión a la entrega de las canastas alimentarias cabildo indígena Kichwa - Camainkibo; del contrato 10601/2025 con seguimiento al acta de visita previa realizada el día 22/07/2026 la cual no presenta variables abiertas, el acta del día 11/06/2026 la cual presenta observaciones en las variables 18, 44, 51, 66.							
Variable 40: El día de hoy 23/07/2026, el profesional del laboratorio microbiológico hace presencia en las instalaciones del cabildo con el fin de realizar la toma de los siguientes productos para análisis microbiológico: Harina de maíz blanco, marca SuDespensa, y atún en agua, marca SuDespensa.							
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.							
Variables 54: No aplican debido a que el cabildo se encuentra dentro de los tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.							
Se cuenta con la señora Susana Terán en la parte logística, recibiendo firmas en el listado de refrigerios. No interviene en la operación de manipulación de alimentos y tampoco se encuentra dentro del área de almacenamiento de alimentos; por tal motivo no se solicita certificado médico.							
Se realiza la devolución de una (1) canasta alimentaria tipo A, debido a que el beneficiario manifiesta que no puede asistir a la entrega. En consecuencia, se entregan cuarenta y cinco (45) de las cuarenta y seis (46) canastas tipo A programadas.							
Así mismo, se realiza la devolución de dos (2) canasta alimentaria tipo B. En consecuencia, se entregan setenta y seis (76) de las setenta y ocho (78) canastas tipo B programadas.							
Se evidencia que la participante Diana Carolina Morales Muenala, identificada con cédula de ciudadanía No. 1000928835, firma el señor David Morales, el cual manifiesta que es su hermano y no se encuentra dentro del núcleo familiar. Sin embargo, no presenta la autorización correspondiente y se retira del establecimiento, siendo esta situación no conforme con lo establecido en el Anexo Técnico; por lo tanto, la variable continúa abierta.							
Se informa al Cabildo que debe realizar el cambio del folio correspondiente con el fin de subsanar el error cometido. No obstante, este manifiesta que no será posible realizar dicho cambio por temas de tiempo y que se dejará la observación correspondiente respecto a la firma y a la no entrega del refrigerio.							
Se socializa acta a la nutricionista del cabildo.							
COMENTARIOS POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA							
Respecto a la variable 51 se especifica que en el listado hay una firma que aparece erroneamente por lo cual no se coboró dicho refrigerio y en el acta se especifica y en el listado se elimino la causa del error.							
 51870875/Blal							

Capítulo E. OBSERVACIONES

[illegible]

Scanned with
 CamScanner™

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDO INDIGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL																			
PLAN DE MUESTREO					FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDIGENA KICHWA														
FECHA VISITA		23/07/2026			Punto de entrega:		X			CANASTA TIPO A									
Tamaño de la población		46		Tamaño del lote		26-50		Tamaño de la muestra		5		N°Aceptación 6.5%		1		N°Aceptación 10%		0	
					Verificación características FTP										N° muestras no conformes				
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida	Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos específicos (C/N)	Empaque y/o rotulado (C/N)	Presentación (C/N)	Cantidad (C/N)	6.50%	10%				
CEREALES, TUBERCULOS, PLANTANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	4,000	g		09/07/27	09072601	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0	0				
	Pastas (espaguetis)	500	g		19/05/27	5	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0	0				
	Avena en Hojuelas	500	g	Cebada porrida	15-jul-27	11051507	Su Despensa	NSA-0013189-2022	12/12/2032	C	C	C	C	0	0				
	Harina precocida de maíz blanco	500	g		mar/27	060093 C	Su Despensa	NSA-0012420-2022	8/16/2032	C	C	C	C	0	0				
	Papa sabaneta o pastusa	4,000	g							C	C	C	C	0	0				
	Plátano harrón verde-maduro	2,000	g							C	C	C	C	0	0				
	Papa criolla	1,000	g							C	C	C	C	0	0				
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Habichuela	600	g							C	C	C	C	0	0				
	Verdura 2 Cebolla cabezona	600	g							C	C	C	C	0	0				
	Verdura 3 Cebolla larga	600	g							C	C	C	C	0	0				
	Verdura 4 Acelga	600	g							C	C	C	C	0	0				
	Verdura 5 Remolacha	600	g							C	C	C	C	0	0				
	Verdura 6 Lechuga batavia	600	g							C	C	C	C	0	0				
	Verdura 7 Pepino	600	g							C	C	C	C	0	0				
	Aguate	500	g							C	C	C	C	0	0				
	Fruta 1 Sandia	800	g							C	C	C	C	0	0				
	Fruta 2 Maracuyá	800	g							C	C	C	C	0	0				
	Fruta 3 Mandarina	800	g							C	C	C	C	0	0				
	Fruta 4 Naranja	800	g							C	C	C	C	0	0				
	Fruta 5 Curuba	800	g							C	C	C	C	0	0				
CARNES NUEVAS, LEGUMINOSAS SECAS	Huevo de gallina AA	90	Und		23/08/2026	23-07-26070078	Huevos sol	NA	NA	C	C	C	C	0	0				
	Atun Lomitos en agua	4	Lata 140 -190 g		20/FEB/2030	LAW 20 B 2026	Su Despensa	RSA-0013540-2021	04/08/2026	C	C	C	C	0	0				
	Garbanzo	500	g		24/06/2027	10982406	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0				
	Lenteja	500	g		08-jul-27	13010807	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0	0				
	Frijol (bola roja, radical, cargamanto)	500	g		02/07/2027	11630207	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		29/06/2027	0118026	Cosmolac	RSA-0029571-2024	29/01/2029	C	C	C	C	0	0				
	Aceite de soya	1000	cc o ml		06/06/2027	B060626	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0				
GRASAS	Mani tostado con o sin sal	250	g		09-jul-27	B090726	Solisoya	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0	0				
					02/05/2027	20526	Divantoque	NSA-1395-2025	11/09/2035	C	C	C	C	0	0				
					20/06/2027	200626	Divantoque	NSA-1395-2025	11/09/2035	C	C	C	C	0	0				
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	500	g	Panela	01/12/2027	0626	Rosse	NSA-002510-2017	06/03/2027	C	C	C	C	0	0				
SAZONADORES	Sazonador 1 Ajos	125	g							C	C	C	C	0	0				
	Sazonador 2 Tomillo	50	g							C	C	C	C	0	0				

OBSERVACIONES:

MODALIDAD DE CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS - COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL														
FORMATO VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CANASTAS ALIMENTARIAS - CABILDO INDÍGENA KICHWA														
FECHA VISITA		23/07/2026		Punto de entrega:		X		CANASTA TIPO B						
Tamaño de la población	78	Tamaño del lote	51-90	Tamaño de la muestra	5	NºAceptación 6.5%	1	NºAceptación 10%	0					
Verificación características FTP														
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	Cantidad establecida	Intercambio de alimento	Cantidad establecida	F. VTO	LOTE	MARCA	REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA	FECHA DE VIGENCIA	Requisitos específicos (C/N)	Empaque y/o rotulado (C/N)	Presentación (C/N)	Cantidad C/N	Nº muestras no conformes
CEREALES, RAÍCES, TUBERCULOS PLATANOS Y DERIVADOS	Arroz blanco	7,500	g		09/07/27	09072601	Su Despensa	NSA-002948-2017	18/05/2027	C	C	C	C	0
	Pastas (espaguetis)	1,000	g		19/05/27	5	Su Despensa	PSA-000957-2017	12/03/2031	C	C	C	C	0
	Avena en Hojuelas	1,000	g	Cebada Perlada	15-jul-27	11051507	Su Despensa	NSA-0013189-2022	12/12/2032	C	C	C	C	0
	Harina precocida de maíz blanco	1,000	g		mar/27	060093 C	Su Despensa	NSA-0012420-2022	6/16/2032	C	C	C	C	0
	Papa sabanera o natuza	11,000	g							C	C	C	C	0
	Plátano hartón verde-maduro	4,000	g							C	C	C	C	0
	Papa criolla	2,500	g							C	C	C	C	0
FRUTAS Y VERDURAS	Verdura 1 Habichuela	1,200	g							C	C	C	C	0
	Verdura 2 Cebolla cabezona	1,200	g							C	C	C	C	0
	Verdura 3 Cebolla larga	1,200	g							C	C	C	C	0
	Verdura 4 Acelga	1,200	g							C	C	C	C	0
	Verdura 5 Remolacha	1,200	g							C	C	C	C	0
	Verdura 6 Lechuga batavia	1,200	g							C	C	C	C	0
	Verdura 7 Pepino	1,200	g							C	C	C	C	0
	Aguate	1,000	g							C	C	C	C	0
	Fruta 1 Sandía	1,600	g							C	C	C	C	0
	Fruta 2 Maracuyá	1,600	g							C	C	C	C	0
	Fruta 3 Mandarina	1,600	g							C	C	C	C	0
	Fruta 4 Naranja	1,600	g							C	C	C	C	0
	Fruta 5 Curuba	1,600	g							C	C	C	C	0
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS BECÚ	Huevo de gallina AA	120	Und		23/08/2026	23-07-26070078	Huevos sol	NA	NA	C	C	C	C	0
	Atun Lomitos en agua	8	lata 140-190 g		20/FEB/2030	LAW 20 B 2026	Su Despensa	RSA-0013540-2021	04/08/2026	C	C	C	C	0
	Garbanzo	1,000	g		24/06/2027	10982406	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0
	Lenteja	1,000	g		08-jul-27	13010807	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0
	Frijol (bola roja, radical, cargamento)	1,000	g		02/07/2027	11630207	Su Despensa	NSA-0011989-2022	29/03/2032	C	C	C	C	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca en polvo entera	12	Bolsa 380 g		29/06/2027	0118026	Cosmolac	RSA-0029571-2024	29/01/2029	C	C	C	C	0
GRASAS	Aceite de soya	1000	cc o ml		06/06/2027	B060626	Solisoja	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0
					09-jul-27	B090726	Solisoja	PSA-0004270-2023	10/11/2030	C	C	C	C	0
	Maní tostado con o sin sal	250	g		02/05/2027	20526	Divantoque	NSA-1395-2025	11/09/2035	C	C	C	C	0
					20/06/2027	200626	Divantoque	NSA-1395-2025	11/09/2035	C	C	C	C	0
AZUCARES	Chocolate o chocolate con clavos y canela	1,000	g	Panela	01/12/2027	0626	Roase	NSA-002510-2017	06/03/2027	C	C	C	C	0
SAZONADORES	Sazonador 1 Ajos	125	g							C	C	C	C	0
	Sazonador 2 Tomillo	50	g							C	C	C	C	0

OBSERVACIONES: