Jose Luis Penagos Thole
para Omar, Yulied, Paula, Yubileynaya, mí

18 ago 2026, 14:30

Traducido: inglés → español
Traductor puede cometer errores, así que verifica las traducciones
Mostrar original

Cordial saludo Lilia Patricia Roncancio

En atención a la nueva propuesta remitida para concepto técnico por parte de la Subdirección de Nutrición, relacionada con los refrigerios industrializados y tradicionales dirigidos al **Cabildo Indígena KICHWA**, en el marco del **Contrato XXX-2026**, y de conformidad con lo establecido en el Anexo Técnico Cabildos Indígenas Condiciones mínimas para la entrega de refrigerios, donde se establece que:

"(...) el Cabildo, a través del profesional Nutricionista Dietista, deberá presentar a la Subdirección de Nutrición de la SDIS menús o nombres de preparaciones tradicionales diferentes (...)".

Nos permitimos informar que se emite concepto técnico para la presente versión de la propuesta, el cual se encuentra registrado en el archivo Excel denominado "**14082026_Refri_KICHWA _Aval**".

El respectivo aval técnico se encuentra consignado en la columna "**OBSERVACIÓN SUB NUTRICIÓN: 18082026**" de cada una de las pestañas correspondientes al documento:
"Refri_INDUSTRIAL_VoBo" y "Refri_TRADICIONAL_VoBo"

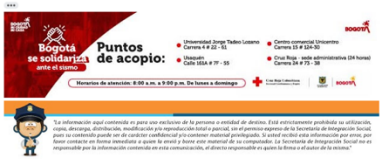
En caso de requerir información adicional o presentar inquietudes frente al concepto emitido, estas podrán ser remitidas a los correos electrónicos: **jpenagos@sdis.gov.co** y **ysanchez@sdis.gov.co**.

El presente correo se remite con copia a la Subdirección de Abastecimiento, con el fin de continuar con el trámite correspondiente de verificación por parte de la supervisión del contrato, para las actuaciones administrativas a que haya lugar.

Cordialmente;

JOSÉ LUIS PENAGOS
Nutricionista Dietista
Subdirección de Nutrición
Dirección de Nutrición y Abastecimiento
Secretaría Distrital de Integración Social
Celular: 313 418 20 20

De: Lilia Patricia Roncancio Lopez <liliapatriciaroncancio@gmail.com>
Enviado: viernes, 14 de agosto de 2026 12:00 p.m.
Para: Jose Luis Penagos Thole <jpenagos@sdis.gov.co>
Asunto: SOLICITUD APROBACIÓN REFRIGERIOS CABILDO KICHWA



"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibido su utilización, copia, reenvío, divulgación, distribución o cualquier acción similar. Los archivos adjuntos pueden contener información privilegiada. Si usted no es el destinatario previsto, por favor contacte en forma inmediata a quien le envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, ni directa responsable ni quien la firma o el autor de la misma."

Un archivo adjunto • Analizados por Gmail ⓘ Añadir a Drive



Línea	Nombre de la Preparación	Descripción	OBSERVACIONES	Aclaraciones (la ajustó por parte del CABILDO)	OBSERVACIÓN SUB NUTRICIÓN - 18082026
1	Bocadi acompañado con fruta	Bolo elaborado con harina de plátado y carne de cerdo, acompañado de fruta entera. Ingredientes: harina de verde, plátano, carne de cerdo magra, tripi cerdo, cebo verde large, aji, cilantro y sal (porción x3 unidad). Fruta de temporada: Fruta entera de temporada (80-120 gr).	**Preparación/etapa:** especificar temperatura mínima de 65° C en la entrega del producto, con el fin de evitar posibles ETAS. **Líder:** garantizar temperatura segura (0° C - 4° C +) en la entrega. Cero el fruto evitar posibles ETAS. **Fruta entera:** garantizar las condiciones de entrega lo cuales deben especificar mínimo: Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras golpes o cortes. Para la fruta se debe especificar que se garantiza peso fruta de 100 a 150 g.	Se garantiza temperatura mínima 65° C en la entrega sólo la preparación, cero fin de evitar posibles ETAS. En cuanto a las frutas se garantizan características de Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, golpes ni cortes. Se garantizan peso fruta entre 80 - 120 g pero se ha venido manejando y por ende no es posible aumentar la cantidad en estos momentos.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión
2	Envuelvo con Tamal Vivian	Cubeta de harina de maíz, carne de res, verde y panela (2 vivas). Fruta Vivian: brocchurtz con harina de trigo, hinchaire, aceite vegetal, huevos, arte, panela, harina, mantequilla, fresa, vainilla y nuez (120 gr). Consumo empresa (20 gr).	**Preparación cubeta:** especificar temperatura mínima de 65° C en la entrega del producto, con el fin de evitar posibles ETAS. **Líder:** garantizar temperatura segura (0° C - 4° C + 2° C) en la entrega. Cero el fruto evitar posibles ETAS.	Se garantiza temperatura mínima 65° C en la entrega sólo la preparación, cero fin de evitar posibles ETAS. En cuanto al lácteo se garantiza temperatura segura (0° C - 4° C + 2° C) en la entrega. Cero el fruto evitar posibles ETAS.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión
3	Cubeta de maíz dulce con queso	Mazamorra de maíz con panela, anchar, canela y clavo (5 onzas). Consumo empresa (20 gr). Fruta de cosecha (80-120 gr).	**Preparación mazamorra:** especificar temperatura mínima de 65° C en la entrega del producto, con el fin de evitar posibles ETAS. **Líder:** garantizar temperatura segura (0° C - 4° C + 2° C) en la entrega. Cero el fruto evitar posibles ETAS. **Fruta entera:** garantizar las condiciones de entrega lo cuales deben especificar mínimo: Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras golpes o cortes. Para la fruta se debe especificar que se garantiza peso fruta de 100 a 150 g.	Se garantiza temperatura mínima 65° C en la entrega sólo la preparación, cero fin de evitar posibles ETAS. En cuanto al lácteo se garantiza temperatura segura (0° C - 4° C + 2° C) en la entrega. Cero el fruto evitar posibles ETAS. En cuanto a las frutas se garantizan características de Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. Se garantizan peso fruta entre 80 - 120 g pero se ha venido manejando y por ende no es posible aumentar la cantidad en estos momentos.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión
4	Agua de fruta envasa	Jugo de fruta (entrada con (5 onzas). Consumo de harina de maíz/trigo, leche, huevo, mantequilla, vainilla (maíz y nuez (120 gr). Fruta de cosecha (80-120 gr).	**Preparación** Jugo especificar que la bebida garantizará que sea con leche en una entera. **Fruta entera:** garantizar las condiciones de entrega lo cuales deben especificar mínimo: Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. Para la fruta se debe especificar que se garantiza peso fruta de 100 a 150 g.	Para la preparación del jugo se garantizará mínimo 185 de fruta. En cuanto a las frutas se garantizan características de Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. Se garantizan peso fruta entre 80 - 120 g pero se ha venido manejando y por ende no es posible aumentar la cantidad en estos momentos.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión
5	Leche con galletas	Leche entera (5 onzas). Palanca harina fría (20 gr). Fruta de cosecha (80-120 gr).	**Preparación leche entera:** especificar que la bebida garantizará que sea con leche de una entera. **NO SE PERMITE:** denominaciones de bebidas lácteas con mezclas de diferentes componentes como leche reconstituida, suero de leche de vaca o leche suero en polvo. Garantizar temperatura segura (0° C - 4° C +) 2° C) en la entrega, o producto 65°. **Fruta entera:** garantizar las condiciones de entrega lo cuales deben especificar mínimo: Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras golpes o cortes. Para la fruta se debe especificar que se garantiza peso fruta de 100 a 150 g.	En esta preparación con leche entera se garantiza que es con leche de vaca o leche suero en polvo. Se aclara que no se utilizarán bebidas lácteas con mezclas de componentes como leche reconstituida, suero de leche de vaca o leche suero en polvo, ni leche líq. ni hace mención garantizar termotratos de higienización de los productos 65°C, tal y como indica la Ficha técnica del producto. En cuanto a las frutas se garantizan características de Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. Se garantizan peso fruta entre 80 - 120 g pero se ha venido manejando y por ende no es posible aumentar la cantidad en estos momentos.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión
6	Mazorca con Tamal Kanpi	Maíz pelo cocido con leche, panela, anchar y panela (3 onzas). Tamal Kanpi: pollos de maíz, pollo, mantequilla, huevo, arte, y sal (90 gr). Fruta de cosecha (80-120 gr).	**Preparación maíz pelo:** especificar que la bebida garantizará que sea con leche de una entera. Especificar temperatura de entrega. **NO SE PERMITE:** denominaciones de bebidas lácteas con mezclas de diferentes componentes como leche reconstituida, suero de leche de vaca o leche suero en polvo. **Fruta entera:** garantizar las condiciones de entrega lo cuales deben especificar mínimo: Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras golpes o cortes. Para la fruta se debe especificar que se garantiza peso fruta de 100 a 150 g.	Se especifica que la bebida garantizará que es con leche de vaca entera y en polvo temperatura mínima 65° C en la entrega de la preparación, cero fin de evitar posibles ETAS. No se utilizarán bebidas lácteas con mezclas de diferentes componentes como leche reconstituida, suero de leche de vaca o leche suero en polvo, ni leche líq. ni hace mención garantizar termotratos de higienización de los productos 65°C, tal y como indica la Ficha técnica del producto. En cuanto a las frutas se garantizan características de Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. Se garantizan peso fruta entre 80 - 120 g pero se ha venido manejando y por ende no es posible aumentar la cantidad en estos momentos.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión
7	Mazorca con Tamal Kanpi	Maíz pelo cocido con leche, panela, anchar y panela (3 onzas). Tamal Kanpi: pollos de maíz, pollo, mantequilla, huevo, arte, y sal (90 gr). Fruta de cosecha (80-120 gr).	**Preparación maíz pelo:** especificar que la bebida garantizará que sea con leche de una entera. Especificar temperatura de entrega. **NO SE PERMITE:** denominaciones de bebidas lácteas con mezclas de diferentes componentes como leche reconstituida, suero de leche de vaca o leche suero en polvo. **Fruta entera:** garantizar las condiciones de entrega lo cuales deben especificar mínimo: Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras golpes o cortes. Para la fruta se debe especificar que se garantiza peso fruta de 100 a 150 g.	Se especifica que la bebida garantizará que es con leche de vaca entera y en polvo temperatura mínima 65° C en la entrega de la preparación, cero fin de evitar posibles ETAS. No se utilizarán bebidas lácteas con mezclas de diferentes componentes como leche reconstituida, suero de leche de vaca o leche suero en polvo, ni leche líq. ni hace mención garantizar termotratos de higienización de los productos 65°C, tal y como indica la Ficha técnica del producto. En cuanto a las frutas se garantizan características de Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. Se garantizan peso fruta entre 80 - 120 g pero se ha venido manejando y por ende no es posible aumentar la cantidad en estos momentos.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión
8	Sopa de quinua	Quinua, sobre, ajos, ajo, panela blanca, carne de res, queso, leche (5 onzas). Consumo de arroz y maíz (5 onzas). Fruta de cosecha (80-120 gr).	**Preparación/etapa:** especificar temperatura mínima de 65° C en la entrega del producto, con el fin de evitar posibles ETAS. **Fruta entera:** garantizar las condiciones de entrega lo cuales deben especificar mínimo: Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras golpes o cortes. Para la fruta se debe especificar que se garantiza peso fruta de 100 a 150 g.	Se garantiza temperatura mínima de 65° C en la entrega del producto, cero fin de evitar posibles ETAS. En cuanto a las frutas se garantizan características de Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. Se garantizan peso fruta entre 80 - 120 g pero se ha venido manejando y por ende no es posible aumentar la cantidad en estos momentos.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión
9	Arroz de leche Kanpi	Arroz blanco cocido con leche entera, anchar y panela (3 onzas). Kanpi (50 gr). Fruta de cosecha (80-120 gr).	**Preparación arroz cocido:** especificar que la bebida garantizará que sea con leche de una entera. Especificar temperatura de entrega. **NO SE PERMITE:** denominaciones de bebidas lácteas con mezclas de diferentes componentes como leche reconstituida, suero de leche de vaca o leche suero en polvo de leche. **Fruta entera:** garantizar las condiciones de entrega lo cuales deben especificar mínimo: Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras golpes o cortes. Para la fruta se debe especificar que se garantiza peso fruta de 100 a 150 g.	En cuanto a esta preparación se garantiza que se elaborara con leche de vaca entera cumpliendo con temperatura mínima de 65° C en la entrega del producto, con el fin de evitar posibles ETAS. No se utilizaran bebidas lácteas con mezclas de diferentes componentes como leche reconstituida, suero de leche de vaca o leche suero en polvo de leche. En cuanto a las frutas se garantizan características de Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. Se garantizan peso fruta entre 80 - 120 g pero se ha venido manejando y por ende no es posible aumentar la cantidad en estos momentos.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión
10	Cubeta de quinua con tamal/pa Cubeta de quinua con tamal/pa Mazamorra tortilla de maíz Mazamorra	Cubeta de quinua con tamal/pa acorte, panela y anchar (5 onzas). Mazamorra tortilla de maíz: harina, mantequilla y dulce de calabaza (120 gr). Fruta de cosecha (80-120 gr).	**Preparación cubeta:** especificar temperatura mínima de 65° C en la entrega del producto, con el fin de evitar posibles ETAS. **Líder:** garantizar temperatura segura (0° C - 4° C + 2° C) en la entrega. Cero el fruto evitar posibles ETAS. **Fruta entera:** garantizar las condiciones de entrega lo cuales deben especificar mínimo: Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras golpes o cortes. Para la fruta se debe especificar que se garantiza peso fruta de 100 a 150 g.	En cuanto a esta preparacion se garantiza que se elaborara con leche de vaca entera cumpliendo con temperatura mínima de 65° C en la entrega del producto, con el fin de evitar posibles ETAS En cuanto a las frutas se garantizan características de Fruta entera y sana, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. Se garantizan peso fruta entre 80 - 120 g pero se ha venido manejando y por ende no es posible aumentar la cantidad en estos momentos.	APROBADO. Teniendo en cuenta las características mínimas ajustadamente en el archivo, que el Cabildo, se asegure a lo estipulado en el documento: **CARACTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS ANEXO TÉCNICO. Entrega de refrigerios.** 1. En caso que el Cabildo requiera la inclusión o cambio de una preparación o menú de refrigerios durante la ejecución del contrato, el Cabildo deberá presentar la solicitud a la Subdirección de Nutrición en el formato establecido para la respectiva revisión