ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROYECTO 7953 "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTA D.C."FORMATO DE VISITA TÉCNICA CANASTAS ALIMENTARIAS HOGARES CABILDOS INDÍGENAS**	FORMATO NO CONTROLADO	
		FECHA	23/12/2024
		PÁGINA	1 de 5

Fecha de visita: 20 / 08 / 2026 | Hora inicio: 9:44 a.m | Hora final: 2:30 pm

Capitulo A. IDENTIFICACIÓN

***Identificación**

Contrato/vigencia: 8654-2026 **Nombre del Contratista:** Cabildo Indígena Muisca de Suba

Teléfono: 6016810025

Cel: 3007852431 **Correo electrónico:** gobernador@subamuisca.com.co

*** Ubicación.**

Localidad: Suba **Barrio:** La Toma **Dirección:** Carrera 86 #147B10

Capitulo B. IDENTIFICACIÓN POR CATEGORÍAS

Categoría 1.CONCEPTO SANITARIO

N°		Nivel de Cumplimiento
1	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:

Fecha de concepto:	18/08/2026
Número de acta:	AS06N002674
Porcentaje de cumplimiento	72%
Concepto	Favorable con Requerimientos
Subred / USS	Norte
Fecha de solicitud:	
Número de radicado:	
Entidad:	

Categoría 2. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

LOCALIZACION Y ACCESOS

2	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:

DISEÑO Y CONSTRUCIIÓN

3	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.	C: / NC: X / NA:
4	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:
5	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.	C: / NC: X / NA:
6	Las áreas son independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	C: X / NC: / NA:

ABASTECIMIENTO DE AGUA

		C	NC	NA
7	Se cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, en material higiénico-sanitario, hermético (s), debidamente identificado e indica la capacidad de almacenamiento que asegure el suministro por lo menos para un día de operación. Se realiza higienización cada seis (6) meses.	X		

Numero de tanques:	1
Capacidad:	250 ml
Fecha ultimo lavado:	30/06/2026
Empresa:	Fumi Ecologi S.A.S
Concepto sanitario de la empresa:	Faborable
Fecha del Concepto sanitario:	11/12/2025

DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

		C	NC	NA
8	Cuenta con cuarto de residuos, que cumpla con la normatividad ambiental vigente, para el almacenamiento temporal de los residuos que se generen durante la ejecución del contrato.	X		
9	Se dispone de recipientes de material higiénico sanitario para el almacenamiento de los residuos solidos, en buen estado, de capacidad suficiente, debidamente identificado, con bolsa plástica y tapa, conforme lo establece la Resolución 2184 de 2019 de Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.	X		

INSTALACIONES SANITARIAS

		C	NC	NA
10	Dispone de área de higienización de elementos de aseo ubicada en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aislado de los alimentos. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, cuenta con un dispositivo móvil (carro estrujador). Se implementa la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual esta expuesta en un lugar visible.	X		
11	Cuenta con servicios sanitarios en buen estado, funcionando adecuadamente, cuentan con lavamanos con grifo de accionamiento no manual y elementos de aseo como: recipiente de recolección de basura con tapa de accionamiento de pedal, con bolsa, dispensador con jabón líquido desinfectante, papel higiénico y sistema de secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico). Además, estos servicios están separados físicamente del área de almacenamiento temporal de alimentos.		X	
12	Destina un espacio para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, entre otros, en un lugar alejado del área de empaque, almacenamiento y entrega de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química. El lugar esta identificado, organizado, señalizado y bajo llave.		X	
13	Se dispone de lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en el área de ensamble o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.	X		
14	En las proximidades de los lavamanos se ubican avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.	X		

CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS DEL CABILDO INDÍGENA

Pisos y drenajes

		C	NC	NA
15	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,		X	
16	Las uniones entre techo y pared se encuentran limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.	X		
17	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.Se encuentra protegidos con rejillas.		X	

Paredes

		C	NC	NA
18	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	X		

Techos

		C	NC	NA
19	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.	X		

		C	NC	NA
20	En caso de techos falsos o dobles techos, las láminas utilizadas, se fijan de tal manera que evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección, cuenta con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.			X

		C	NC	NA
Ventanas y otras aberturas				
21	Las ventanas y otras aberturas están construidas de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitan la limpieza y desinfección.		X	
22	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.		X	
Puertas				
23	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		X	
24	Las aberturas entre las puertas y los pisos, y las paredes garantizan la hermeticidad, para evitar ingreso de plagas,no deben ser mayores a un centímetro.		X	
Escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas y/o plataformas)				
25	Se ubican y construyen de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza del cabildo. Se encuentran diseñadas y con un acabado para prevenir la acumulación de suciedad, minimizar la condensación, el desarrollo de hongos y desprendimiento superficial.		X	
Iluminación				
26	El cabildo dispone de iluminación adecuada y suficiente, cuenta con la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.	X		
27	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,cuenta con iluminación uniforme que no altere los colores naturales.	X		
Ventilación				
28	Dispone de un sistema de ventilación directa o indirecta adecuada para prevenir la condensación del vapor y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para la circulación del aire se encuentran protegidas por mallas anti-insectos de material no corrosivo y son fácilmente removibles para su limpieza y reparación.	X		
Categoria 3.COMPONENTE SANITARIO				
29	El cabildo Indígena cuenta con servicios publicos, luz, alcantarillado y agua potable.	X		
30	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		X	
31	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.	X		

Fecha ultimo control quimico:	30/06/2026
Empresa:	Fumi Ecologi S.A.S
Concepto sanitario de la empresa:	Faborable
Fecha del Concepto sanitario:	11/12/2025

Capitulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

INFORMACIÓN POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN

Se realizó visita técnica por parte de la Subdirección de Abastecimiento el día 20 de agosto de 2026, en atención a la solicitud de cambio de instalaciones presentada por el Cabildo Indígena Muisca de Suba el 5 de agosto de 2026. La visita se efectuó en las instalaciones del Cabildo Muisca de Suba, ubicadas en la Carrera 86 # 147B-10, lugar donde se desarrollarán las actividades de entrega de canastas alimentarias.

La visita fue atendida por la Coordinadora del cabildo indígena Paola Ochoa y la Nutricionista Katerine Centeno.

Variable 20 No aplica el cabildo indígena no cuenta con techos falsos o dobles techos

Se socializa y entrega copia del acta a la coordinadora del cabildo

OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Estamos atentos a visita de Secretaria de Salud, se van a realizar las adecuaciones correspondientes en atencion a la normativa de la entidad sanitaria.
En caso tal de que la secretaria de salud no realice la visita a las instalaciones del Cabildo, se solicitara via correo electronico a la secretarria Distrital de Integracion social una segunda visita el dia martes 25 o miercoles 26 de agosto para validar el estado de la bodega y area de operación.

Capitulo D. OBSERVACIONES

Variable N°	DESCRIPCION
3	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no cuenta con la protección requerida para evitar el ingreso de polvo, plagas, suciedades u otros componentes, en el área de recibo de alimentos.
5	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no garantiza las condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en el área para la ubicación de los beneficiarios en espera de la entrega de la canasta alimentaria ya que se encuentra en proceso de ubicación de la ventana en la pared.
11	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual pero no está funcionando en el área de vestier y el baño presenta abertura con marco oxidado ni protección hacia el área de vestier. Adicionalmente, no cuenta con rejilla dado que está tapado con plástico y la puerta se encuentra desajustada con una lámina en madera la cual no es material higiénico sanitario.
12	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no cuenta con un espacio para el almacenamiento de los productos químicos el cual debe estar identificado, organizado, señalizado y bajo llave.
15	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo en el área de recepción de alimentos los pisos son porosos con presencia de tierra lo que dificulta los procesos de limpieza, desinfección y mantenimiento. Adicionalmente, las escaleras y rampas de acceso al área de entrega de canastas se encuentran en cemento sin material antiadherente.
17	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no cuenta con sistemas de drenaje en el área de almacenamiento de abarrotes, huevos, frutas y verduras y falta rejilla en el baño del personal manipulador de alimentos.
21	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no cuenta con sistemas herméticos dado que el área de vestier se encuentra sin ventana, el baño del personal manipulador presenta apertura y la puerta de ingreso al área de bodega presenta movimiento hacia el interior. Adicionalmente el área de recepción de alimentos no cuenta con la hermeticidad correspondiente dado que presenta aberturas en techo que facilitan el ingreso de plagas, polvo y otros elementos.
22	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no cuenta con ventana en el área de vestier del personal manipulador de alimentos ni en el área para la ubicación de los beneficiarios.
23	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el baño del personal manipulador de alimentos la puerta de ingreso al mismo, se encuentra desajustada y con una lámina en madera la cual no es un material higiénico sanitario. Igualmente, el baño para los beneficiarios la puerta tiene la manija dañada y el material es madera el cual no permite realizar de manera correcta los procesos de limpieza y desinfección.
24	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no garantiza la hermeticidad, dado que la puerta de ingreso al área de bodega presenta movimiento hacia el interior y el área de recepción de alimentos cuenta con aberturas en techo que facilitan el ingreso de plagas, polvo y otros elementos.
25	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que las escaleras y rampas de acceso al área de entrega de canastas se encuentran en cemento sin material antiadherente.
30	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el Plan de saneamiento básico no se encuentra ajustado en los programas de limpieza, desinfección, control vectorial de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua del cabildo para las nuevas instalaciones.

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA
Angie Paola Ochoa Cabiativa	Yubileynaya Carvajal- Claudia Torres Rincon
NOMBRES Y APELLIDOS	NOMBRES Y APELLIDOS
FIRMA	FIRMA
1019057966	52344305-39654283
CEDULA	CEDULA
Coordinadora Cabildo Muisca de Suba	Apoyo a la Supervisión SDIS
CARGO	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C"**	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONTRATOS 2026	25/04/2025

FECHA DE VISITA	**DIA**	20	**MES**	08	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS

NOMBRE DE LA PUNTO DE ENTREGA: Cabildo Indígena Muisca de Suba

N.º CONTRATO/VIGENCIA:8654-2026

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLEN







Variable: 3
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no cuenta con la protección requerida para evitar el ingreso de polvo, plagas, suciedades u otros componentes, en el área de recibo de alimentos.



Variable: 5

Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no garantiza las condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en el área para la ubicación de los beneficiarios en espera de la entrega de la canasta alimentaria ya que se encuentra en proceso de ubicación de la ventana en la pared.



Variable: 11

Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual pero no está funcionando en el área de Vestier y el baño presenta abertura con marco oxidado ni protección hacia el área de Vestier. Adicionalmente, no cuenta con rejilla dado que está tapado con plástico y la puerta se encuentra desajustada con una lámina en madera la cual no es material higiénico sanitario.







Variable: 15
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo en el área de recepción de alimentos los pisos son porosos con presencia de tierra lo que dificulta los procesos de limpieza, desinfección y mantenimiento. Adicionalmente, las escaleras y rampas de acceso al área de entrega de canastas se encuentran en cemento sin material antiadherente.







Variable: 17
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no cuenta con sistemas de drenaje en el área de almacenamiento de abarrotes, huevos, frutas y verduras y falta rejilla en el baño del personal manipulador de alimentos.





Variable: 21
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no cuenta con sistemas herméticos dado que el área de vestier se encuentra sin ventana, el baño del personal manipulador presenta apertura y la puerta de ingreso al área de bodega presenta movimiento hacia el interior. Adicionalmente el área de recepción de alimentos no cuenta con la hermeticidad correspondiente dado que presenta aberturas en techo que facilitan el ingreso de plagas, polvo y otros elementos.



Variable: 22
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no cuenta con ventana en el área de vestier del personal manipulador de alimentos ni en el área para la ubicación de los beneficiarios.







Variable: 24
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo no garantiza la hermeticidad, dado que la puerta de ingreso al área de bodega presenta movimiento hacia el interior y el área de recepción de alimentos cuenta con aberturas en techo que facilitan el ingreso de plagas, polvo y otros elementos.



Variable: 25
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que las escaleras y rampas de acceso al área de entrega de canastas se encuentran en cemento sin material antiadherente.

Apoyo a la supervision
Yubileynaya Carvajal-Claudia Torres Rincón
Nombres y Apellidos
52344305-39654283
Cédula de Ciudadanía