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: 26 / 08 / 2026 Hora inicio: 9:52 a.m Hora final: 2:30 P.M

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 CATEGORIAS

Categoria 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:	

Categoria 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: X NC: 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: X NC: NA:
6	Las áreas son independientes y separadas fisicamente de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio.	C: X NC: NA:

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 2 de 5

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 dia 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 liquido 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		
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 centimetro.		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 Guia del Plan de Saneamiento, publicado en el Sistema de Gestión SG de la SDIS, ajusta el Plan de Saneamiento de acuerdo con las caracteristicas del cabildo indigena	X		
31	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.	X		

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

Capítulo D. OBSERVACIONES

Variable N°	DESCRIPCION
3	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el cabildo cuenta con la protección requerida para evitar el ingreso de polvo, plagas, suciedades u otros componentes, en el área de recibo de alimentos,se da cierre a la variable.
5	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que el cabildo garantiza condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección en el área destinada para la ubicación de los beneficiarios mientras esperan la entrega de la canasta alimentaria. Asimismo, se verificó que en la ventana ubicada en la parte izquierda de la pared, que comunica con el área de espera de los participantes, fue instalado un angeo, con el fin de mantener adecuadas condiciones de higiene y protección en el espacio, se da cierre a la variable.
11	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que el baño continúa presentando aspectos pendientes por mejorar: la ventana mantiene el marco oxidado y no cuenta con protección (vidrios) hacia el área de vestier; el sifón no dispone de rejilla, debido a que continúa cubierto con plástico; y la puerta no ha sido objeto de mantenimiento, encontrándose desajustada y con una lámina de madera, material que no cumple con las condiciones de higiene requeridas para este tipo de espacio. Por otra parte, se evidenció que el cabildo cuenta con un lavamanos con grifo de accionamiento no manual, ubicado en el área de vestier, el cual se encuentra en funcionamiento.Se mantiene abierta la variable
12	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se continúa evidenciando que el cabildo no cuenta con un espacio destinado exclusivamente para el almacenamiento de productos químicos, el cual debe estar debidamente identificado, organizado, señalizado y bajo llave. Por lo anterior, la variable continúa abierta
15	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que el cabildo realizó mantenimiento en los pisos del área de recepción de alimentos, mediante la aplicación de pintura de alto tráfico, desde la entrada del cabildo hasta el acceso a la bodega de almacenamiento de frutas y verduras (Fruver). Adicionalmente, se continúa evidenciando que las escaleras y rampas de acceso al área de entrega de canastas no cuentan con material antideslizante, encontrándose únicamente recubiertas con pintura de alto tráfico. Por lo anterior, la variable continúa abierta,
17	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que el cabildo cuenta con sistemas de drenaje en las áreas destinadas al almacenamiento de abarrotes, huevos, frutas y verduras. No obstante, continúa pendiente la instalación de la rejilla en el sifón del baño destinado al personal manipulador de alimentos,por lo anterior la variable continúa abierta
21	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que el cabildo ha realizado algunos mantenimientos orientados a la hermetización del área de recepción de alimentos, entre ellos, el sellado de una ventana y la instalación de polisombra y angeo fijados a la pared, con el propósito de prevenir el ingreso de plagas, polvo y otros elementos externos. No obstante, se evidenció que aún se encuentran pendientes algunas acciones de mantenimiento para completar la hermetización del área. En particular, la ventana del baño destinado al personal manipulador de alimentos continúa sin protección, y la puerta de ingreso al área de bodega presenta movimiento hacia el interior, la variable continua abierta.
22	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que el cabildo realizó el sellado de la ventana ubicada en el área de vestier destinada al personal manipulador de alimentos. Asimismo, se verificó la instalación de angeo en la ventana que comunica con el área de espera de los beneficiarios para la recepción de la canasta alimentaria, se da cierre a la variable.
23	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se continúa evidenciando que las puertas de los baños destinados al personal manipulador de alimentos y a los beneficiarios presentan material en madera, el cual no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para garantizar adecuados procesos de limpieza y desinfección. Adicionalmente, la puerta del baño destinado al personal manipulador de alimentos se encuentra desajustada,la variable continúa abierta.
24	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se continúa evidenciando que la puerta de ingreso al área de bodega presenta movimiento hacia el interior, condición que afecta la adecuada hermetización del área, la variable continúa abierta. Por otra parte, se evidenció que el cabildo realizó trabajos de hermetización en las aberturas del techo del área de recepción de alimentos.
25	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que el cabildo realizó mantenimiento a las escaleras y rampas de acceso al área de entrega de canastas, mediante la aplicación de pintura de alto tráfico. Sin embargo, se encuentra pendiente la instalación del material antideslizante requerido en estas superficies, la variable continua abierta.
30	En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidencia que el Plan de saneamiento básico 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, se da cierre a la variable.

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA
Karen Andrea Cantero	Yubileynaya Carvajal- Claudia Torres Rincon
NOMBRES Y APELLIDOS	NOMBRES Y APELLIDOS
FIRMA	FIRMA
1019033579	52344305-39654283
CEDULA	CEDULA
Nutricionista.	Apoyo a la Supervisión SDIS
CARGO	CARGO

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

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**	26	**MES**	08	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN CANASTAS ALIMENTARIAS

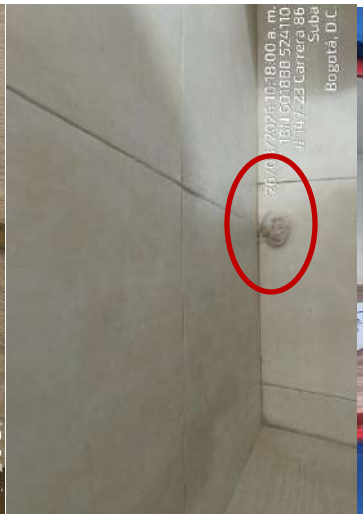
NOMBRE DE LA PUNTO DE ENTREGA: Cabildo Indígena Muisca de Suba

N.º CONTRATO/VIGENCIA:8654-2026

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLEN









Variable: 11
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que el baño continúa presentando aspectos pendientes por mejorar: la ventana mantiene el marco oxidado y no cuenta con protección (vidrios) hacia el área de vestier; el sifón no dispone de rejilla, debido a que continúa cubierto con plástico; y la puerta no ha sido objeto de mantenimiento, encontrándose desajustada y con una lámina de madera, material que no cumple con las condiciones de higiene requeridas para este tipo de espacio.



Variable:15
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se continúa evidenciando que las escaleras y rampas de acceso al área de entrega de canastas no cuentan con material antideslizante, encontrándose únicamente recubiertas con pintura de alto tráfico. Por lo anterior, la variable continúa abierta,



Variable: 17
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se continúa pendiente la instalación de la rejilla en el sifón del baño destinado al personal manipulador de alimentos, por lo anterior la variable continúa abierta.



Variable: 21
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que aún se encuentran pendientes algunas acciones de mantenimiento para completar la hermetización del área. En particular, la ventana del baño destinado al personal manipulador de alimentos continúa sin protección, y la puerta de ingreso al área de bodega presenta movimiento hacia el interior, la variable continúa abierta.



Variable: 23
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se continúa evidenciando que las puertas de los baños destinados al personal manipulador de alimentos y a los beneficiarios presentan material en madera, el cual no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para garantizar adecuados procesos de limpieza y desinfección. Adicionalmente, la puerta del baño destinado al personal manipulador de alimentos se encuentra desajustada, la variable continúa abierta.



Variable: 25
Descripción: En visita de seguimiento realizada por la supervisión, se evidenció que el cabildo realizó mantenimiento a las escaleras y rampas de acceso al área de entrega de canastas, mediante la aplicación de pintura de alto tráfico. Sin embargo, se encuentra pendiente la instalación del material antideslizante requerido en estas superficies, la variable continúa abierta.

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