ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	Fecha
	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1	Página

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	No. DE INSTRUMENTO
7623-2024	25 / 4 / 24	7 / 5 / 24	31 / 3 / 25	19

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
27 / 3 / 25	8:33 a. m.	MARZO -2025	MANANTIAL

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Carrera 48 B No 73 Sur 84	Ciudad Bolívar

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Jerusalem -Las Brisas	3217520790 / 3166511138	asoserbien@hotmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA / NA / NA	NA / NA / NA	48 / 48 / 37	55 / 55 / 54	NA / NA / NA

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

9.1.3.2 COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1 (C5) ¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexo técnico, Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS? **SAT**

A. ¿Implementó adecuadamente el protocolo administración de medicamentos en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural? **NA**

Observación: Durante el período verificado, no fue necesario implementar el protocolo de administración de medicamentos en el Jardín Infantil.

B. ¿Realizó adecuadamente el suministro de complemento nutricional o fórmulas terapéuticas en el jardín infantil, en caso de haber sido necesario? **NA**

Observación: Durante el período verificado, no se suministraron complementos nutricionales o fórmulas terapeúticas en el Jardín Infantil.

C. ¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo de mobiliario, dotación, elementos y equipos requeridos para la implementación del componente, y lo implementa? **SI**

2 (C9) ¿Permite la labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de los Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención? **SAT**

3 (C10) ¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control? **SAT**

4 (C12) ¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital? **SAT**

9.1.3.2 COMPROMISOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

1(C1) ¿Cuenta con el soporte de verificación y seguimiento a las atenciones en salud de las niñas y los niños relacionadas con la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud, la asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo, el esquema de vacunación y la valoración odontológica?

		SAT
A.	¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?	SI
B.	¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?	SI
C.	¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?	SI
D.	¿ En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?	SI

2 (C3) ¿Realiza la notificación a la autoridad sanitaria en el caso de presentar cualquier brote o epidemia de enfermedades transmisibles en los niños, niñas y adultos participantes de las actividades del jardín infantil y sigue las instrucciones de la autoridad sanitaria?

		NA
A.	¿Notifica al centro de salud más cercano, la ocurrencia de cualquier brote de acuerdo con el protocolo "Prevención, detección, notificación y manejo de brotes de enfermedades transmisibles en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural"?	NA
B.	¿Atiende las recomendaciones que sean entregadas por la Secretaría Distrital de Salud, cuando sean informados brotes en el jardín infantil?	NA

Complete la información del cuadro:

Brote notificado Número de casos	Fecha y medio de notificación	Fecha de la visita autoridad sanitaria	Recomendaciones dejadas por la entidad de salud
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	Refieren que durante el periodo verificado no presentaron brotes u otras enfermedades transmisibles.

3 (C15) ¿Documenta, implementa y cuenta con la dotación necesaria para dar cumplimiento a las buenas prácticas de manipulación en los procesos de extracción, rotulado, conservación y suministro de leche humana en la 'Sala Amiga de la Familia Lactante?

		NA
A.	¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)	NA
B.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	NA
C.	¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?	NA
D.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?	NA

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Fecha del último diligenciamiento
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	NO APLICA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NO APLICA

4. (C4) ¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimientos. Estos reposan en las instalaciones del Jardín Infantil y están a disposición de la SDIS o cualquier ente de control?

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión	SAT
EE	SB06S 009483	FAVORABLE	09 DE OCTUBRE DE 2024	
EPA	AS02S 066677	FAVORABLE	18 DE ABRIL DE 2024	

Si el Jardín Infantil no cuenta con concepto sanitario, ¿Realiza autoevaluación en el primer mes de operación y aporta soporte de la solicitud de visita? SAT

Cuenta con autoevaluación para EE?	NA	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE	NO APLICA
Cuenta con autoevaluación para EPA?	NA	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA	NO APLICA

5. (C5) ¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de cada jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos, en el marco de las orientaciones de los Estándares de Calidad para La Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital?

		SAT
A.	¿Realiza la autoevaluación del cumplimiento de los requisitos normativos aplicando los formatos establecidos por la autoridad sanitaria para la verificación de condiciones sanitarias de establecimientos educativos y universidades y de preparación de alimentos?	SI
B.	¿Define e implementa acciones sobre los incumplimientos y realiza seguimiento periódico para subsanarlos.?	NA

Hallazgos identificados	Acciones de mejora implementadas
Se realiza autoevaluación para establecimiento educativo el 27 de marzo de 2025. La autoevaluación para preparación de alimentos se realizó en octubre de 2024.	En ninguno de los dos se evidenciaron incumplimientos.

6 (C6) ¿Realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en las actas de inspección sanitaria e informa de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

NA

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
NO PRESENTA EXIGENCIAS POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA.	NO PRESENTA EXIGENCIAS POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA.

Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio:

EE: **09 de octubre de 2024 - mediante correo electrónico.**

EPA: **NO APLICA**

7 (C7). ¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento establecido por la SDIS de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya y se mantienen a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

		SAT
A.	¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano?	SI
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?	SI
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SI
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI

E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	19 DE MARZO DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	26 DE MARZO DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	3 DE MARZO DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	3 DE MARZO DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	26 DE MARZO DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	19 DE MARZO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	3 DE MARZO DE 2025

F.	¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?	SI
G.	¿Clasifica, señaliza y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?	SI
H.	¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus caraterísticas?	SI
I.	¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SI
J.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SI
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	SI
L.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?	SI
M.	¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?	SI
N.	¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?	SI

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

1 TANQUE DE ALMACENAMIENTO, TIPO AÉREO, DE 500 LITROS

Fecha de higienización de tanque(s) de almacenamiento de agua potable:

19 DE MARZO DE 2025

Nombre de la empresa que realizó la higienización de los tanques de almacenamiento de agua potable:

KERMES SAS FUMIGACIONES Y CONTROL C.S FAVORABLE SQ07C004661 DEL 9 DE MAYO DE 2024

Ñ.	¿ Las mallas o anjeos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?	SI
O.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y ibres de acumulación de basuras?	SI
P.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SI
Q.	¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?	SI
8 (C8)	¿ Documentó e implementó frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente?.	**SAT**
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó todos los procesos contemplados en el documento de Buenas Prácticas de Manufactura con el talento humano y contó con el soporte?	SI
C.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SI

D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
E.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SI
F.	¿La leche utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	SÍ/NO
Formato Verificación transporte de alimentos	SI
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados	SI
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	SI
Formato de registro, medición y control de descomide	SI

Ñ.	¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos?	SI
O.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	SI
P.	¿Presenta una Tabla de cálculo para la compra de alimentos que determine la cantidad de alimentos a solicitar a los proveedores y la cantidad de alimentos a retirar de la alacena, teniendo en cuenta la asistencia diaria de niños y niñas?	SI
Q.	¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?	SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 19		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
ARROZ CON LECHE	QUESO	1.648	1.700
	LECHE ENTERA	10.500	11.000
PATILLA	PATILLA	15625	19800

R.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SI
S.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
T.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	SI
U.	¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?	SI
V.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SI
W.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
X.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
Y.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
Z.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AA.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico?	SI
AB.	Presenta soporte de las acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social:	NA
	a. Asiste el (la) Responsable del Jardín Infantil a la Jornada de Fortalecimiento Técnico: Socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos. ___ 30 de enero de 2025_____	SI
	b. Realiza la socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, al personal de servicios generales y manipuladores de alimentos. ___17 de enero de 2025_____	SI
	c. Reporta el consolidado del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide. (el cual debe reportarse trimestralmente el tercer día calendario de los meses de enero, abril, julio, octubre, acorde a la vigencia del convenio.) __5 de diciembre de 2024_____	SI

9 (C9) ¿ Implementan el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al personal manipulador de alimentos. Realizar sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

		SAT
A.	¿Las y los Colaboradores que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, demás normas vigentes y anexo técnico?	SI
B.	¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica y plan de capacitación en educación sanitaria?	SI
C.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?	SI

Certificación médica y plan de capacitación del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	**Certificado médico Fecha de emisión**	**Plan de capacitación Fechas de asistencia**	**Número de horas de capacitación**
BRIGID ALEXANDRA CASTRO BARRETO	4-ene-25	15 - 21 may-21 junio-19 agosto-20 sept, 12oct. 02nov,25ene.	16
		15-mar-25	
KIMBERLIN CAROLINA FUENMAYOR MORA	3-ago-24	15 - 21 may-21 junio-19 agosto-20 sept, 12oct. 02nov,25ene.	16
		15 de marzo 2025	
MARIA EDILSA ROMERO CARDENAS	22-feb-25	15 de marzo 2025	2

D.	¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal, uñas limpias, cortas y sin esmalte, y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?	SI

E.	¿El uniforme del personal manipulador de alimentos cumple los requisitos establecidos en en Anexo Técnico?	SI

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SI
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SI
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SI
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SI
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	SI

F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI

10 (C10)	¿Contó con equipos, utensilios y menaje de acuerdo con la cobertura, en adecuado estado de funcionamiento, según lo establecido en los Estándares de Calidad para La Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital y en el Anexo técnico?	**SAT**
A.	¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?	SI
B.	¿Los equipos y utensilios están diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?	SI
C.	¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?	SI
D.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	SI
E.	¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)	SI
F.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	SI

11 (C12)	¿Implementó las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, orientadas por el profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS, para los casos de niñas o niños que lo requieran de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas?	**NA**

Observación: Durante el peridodo verificado no implementaron modificaciones alimentarias.

12 (C13)	¿Ejecutó la minuta de alimentos y sus documentos asociados: minuta patrón, el ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social, la minuta de alimentos y sus documentos asociados: minuta patrón, el ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social, teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales del profesional asignado al Jardín Infantil?	**SAT**
A.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SI
B.	¿Suministra los alimentos máximo cada 3 horas entre cada tiempo de comida?	SI
C.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	SI
D.	¿ Entrega alimentos equivalentes a las onces, cuando los niños y las niñas deben retirarse de la unidad operativa, antes de este tiempo de comida?	SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 19	**Grupo de edad: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**		**Población: 37**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
PESCADO A LA PLANCHA	24	24-26,6	27	26	24	24	26		C	C	C	69
ARROZ BLANCO	35	31,5-38,5	35	31	35	35	33		C	C	C	84
ENSALDA DE ESPINACA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	25	22,5 - 27,5	23	26	26	26	25		C	C	C	1,5
TAJADA DE PLATANO	26	23,4-38,6	26	38	38	40	38		C	C	C	69
SOPA DE FIDEOS	120	108-132	123	122	126	133	126		C	C	C	75
JUGO DE LULO	120	108-132	139	128	122	120	124		C	C	C	3

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).
*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)
**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)
Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

9.1.3.6 COMPROMISOS COMPONENTE TALENTO HUMANO

1 ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños) **SAT**

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del Servicio	1	1	1	1	NA
Profesionales en atención a la primera infancia	7	7	7	7	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	2	2	2	2	NA
Auxiliar de Servicios Generales	3	3	3	3	NA
Manipulador de Alimentos	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

1.1 ¿Garantiza la contratación del remplazo de las y los colaboradores que por fuerza mayor o caso fortuito durante dos (2) días hábiles de operación consecutivos no presten sus servicios en el Jardín Infantil, o de manera inmediata cuando se presente renuncia voluntaria. **NA**

SI [ ] NO [ ]

2 ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados? **SI**

3 ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico? **SI**

4 ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil? **SI**

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

No tiene seguimientos pendientes.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

De acuerdo con lo descrito en el acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

El jardín infantil no cuenta con cobertura autorizada para menores de 2 años.
El asociado notifico visita de inspeccion y vigilancia el 4 y 19 de marzo de 2025.
Se realizo cualificación del plan de educacion sanitaria el 15 de marzo de 2025, sobre los temas: Protocolo de lavado y desinfeccion de todas las areas, inocuidad de alimentos, control sanitario estudios de estudio de puntos criticos HACCP y manejo de residuos solidos, manejo de aguas residuales.
El 17 de marzo de 2025 se realiza sensibilizacion a las profesionales de atención a la primera infancia, sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación, sobre importancia del lavado de manos, uso de tapabocas y gorro.
El 7 de marzo de 2025 se realiza socialización del plan de saneamiento con el personal nuevo.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios

Planilla de asistencia: 1 Folio Formato ausencia Formato ausencia talento Humano: 1 Folio Renuncia: 1 Folio Certificado lavado de tanque y fumigación: 14 Folio, Autoevaluación 4 Folio Formato Intercambio:1 Folio

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Lucero Angulo Diaz	**NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda**
N° DE IDENTIFICACIÓN: 28366372	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817**
CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDIN	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 14:30

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Manantial **CONTRATO:** 7623-2024 **FECHA:** 27 Marzo 25

Profesional responsable de servicio	Profesional en atención a la primera infancia	Auxiliar en atención a la primera infancia	Auxiliar administrativo	Auxiliar servicios generales	Manipulador de alimentos	Total
1	7	2	1	3	3	17

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Lorena Arquis Diaz	28366372	Responsable del servicio	Especialista infancia y adolescencia	3202941747	
2	Camila Gonzalez Data	1000330959	Profesional en atencion a la primera infancia	licenciada en educacion infantil	3153423523	Camila G.D.
3	Paula Andrea Ramirez	1000577175	Profesional en atencion a la primera infancia	Lic en educacion infantil	3046312321	Paula R
4	Ana Barbara Diaz	52127354	Profesional en atencion a la primera infancia	Lic pedagogia infantil	3134246150	
5	Yomara Rodriguez	1022435120	Profesional en la atencion a la primera infancia.	Licenciada en Preescolar	322 261 9649.	Yomara Rodriguez.
6	Claudia P Horta Forero	52769094	Profesional en la atencion a la primera infancia	Licenciada Ed. Fisica.	3507324838	
7	Vanessa Bermudez Carrillo	1026277467	Profesional en atencion a la primera infancia	Licenciada en preescolar	3134191410	
8	Angie Natalia Gonzalez	1069769416	Profesional en atencion a la primera infancia	Licenciada. Ed. Infantil	3222445928	
9	Diana Rojas	1032359268	Auxiliar en atencion a la primera infancia	Licenciada educacion inicial	3028562963	Diana Rojas.
10	Leidy Vivana Barbosa	1091666395	Auxiliar a la atencion a la primera infancia	Estudiante en la educacion infantil.	3107738006	Leidy Barbosa.
11	Ana Rubiana	52743556	Aux Administrativa	Tecnica	3175736052	
12	Martha Molina	55154478	Aseo e higiene	Bachiller	3228352622	Martha Molina
13	Ruby Cubillos	38202865	Aseo Hijiene	Bachiller	3204475785	Ruby Cubillos.
14	Estefany Blanco	1018872953	Aseo Hijiene	Bachiller	3024193731	Estefany Blanco
15	Maia Romero	52'829.153	Personal de Alimentos	Bachiller	321 328 10 39	Maia Romero
16	Ruth Fernandez	48285524	Personal de alimentos	Bachiller	3209306973	
17	Brigid Castro	1030554869	Personal de alimentos	Bachiller	3016771493	Brigid
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	ANEXO VERIFICACIONES APOYO A LA SUPERVISIÓN	Fecha
	RELACIÓN AUSENCIAS DE TALENTO HUMANO	Página

No. CONVENIO	**FECHA DE LA VERIFICACIÓN**			**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**
7623-2025	27	3	2025	MANANTIAL

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
Contratación por cobertura	Manipulador de alimentos	MOTIVO: contratación de cobertura se necesitaba desde el 6 de marzo 2025. SOPORTE: No aplica TIEMPO: No aplica	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Maria Edilsa Romero Cárdenas FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 5 de marzo de 2025 FECHA DE INGRESO: 6 de marzo de 2025 ARL: 3 de marzo de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: No aplica DÍAS A DESCONTAR:No aplica FECHA DE DESCUENTO: No aplica.
Contratación por cobertura	Auxiliar de servicios generales	MOTIVO: contratación de cobertura se necesitaba desde el 6 de marzo 2025. SOPORTE: No aplica TIEMPO: No aplica	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Leidy Jhoana Barbosa Carrascal FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 26 de febrero de 2025 FECHA DE INGRESO: 6 de marzo de 2025 ARL: 3 de marzo de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: No aplica DÍAS A DESCONTAR: No aplica FECHA DE DESCUENTO: No aplica
Contratación por cobertura	Auxiliar de atención atención a primera infancia	MOTIVO: contratación de cobertura se necesitaba desde el 6 de marzo 2025. SOPORTE: No aplica TIEMPO: No aplica	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Estefany Blanco Herrera FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 5 de marzo de 2025 FECHA DE INGRESO: 6 de marzo de 2025 ARL: 7 de marzo de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: fecha de cobertura de ARL DÍAS A DESCONTAR: 1 día FECHA DE DESCUENTO: 6 de marzo de 2025
Saidy Gineth Beltrán Patiño	Profesional de atención a la priemra infancia	MOTIVO: Renuncia voluntaria SOPORTE: Trabajó hasta el 17 de marzo de 2025. TIEMPO: No aplica	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Claudia Patricia Horta Forero FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 5 de marzo de 2025 FECHA DE INGRESO: 18 de marzo de 2025 ARL: 10 de marzo de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: No aplica DÍAS A DESCONTAR: No aplica FECHA DE DESCUENTO: No aplica
		MOTIVO: SOPORTE: TIEMPO:	NOMBRE DEL REEMPLAZO: FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: FECHA DE INGRESO: ARL: MOTIVO DE DESCUENTO: DÍAS A DESCONTAR: FECHA DE DESCUENTO:

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Lucero Angulo Diaz	NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda
No. IDENTIFICACIÓN: 28366372	No. IDENTIFICACIÓN: 101494817
CARGO: Responsable	CARGO: Apoyo a la supervisión

Bogotá, D.C. 17 de Marzo de 2.025

Señores:
ASOCIACIÓN SHOW KIDS
Ciudad

REF: RENUNCIA

Respetados Señores:

Yo, **SAIDY GINETH BELTRAN PATIÑO**, mayor de edad, identificada con cedula de ciudadanía No. **1.010.115.164** de Bogotá, por medio de la presente me dirijo a ustedes, con el fin de presentar mi **RENUNCIA** al cargo que venía desempeñando como **PROFESIONAL EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA**, a partir del día **17** de **MARZO** del PRESENTE AÑO, lo anterior debido a motivos personales.

Siendo este el momento propicio para agradecerles la oportunidad que me brindaron durante mi permanencia en dicha asociación.

Atentamente,

Saidy Gineth B

SAIDY GINETH BELTRAN PATIÑO
C.C. 1.010.115.164 de Bogotá

Powered by CamScanner

FUMIGACIONES KERMES SAS
N.I.T. 900 604 589-3

Empresa capacitada en M.I.P. manejo integrado de plagas, lavado y higienización de tanques de agua potable. Constituida legalmente con matricula N. 02256001 del 19/09/2012 y concepto sanitario favorable de la secretaria de salud expedida por el hospital Pablo VI de BOSA según acta N. 004661 del 09/05/2024 Con técnicos especializados y capacitados por SENA. Para actividades y asesorías de control de plagas.

CERTIFICA QUE:

SE REALIZO DE LAVADO Y DESINFECCION DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

Establecimiento: **ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIEN ESTAR SHOW KIDS ASORSERBIEN**
NIT o C.C.: **830 112 129-6**
Dirección: **CARRERA 48 B No. 73 A 84 SUR - MANANTIAL-**

Por medio de **FUMIGACIONES KERMES SAS** realizo el servicio del lavado y desinfección de los tanques de agua potable con la gestión de inocuidad en cumplimiento con el decreto 1575 del 09 mayo de 2007 que se debe hacer mínimo cada seis meses y de nuestra empresa que cumple con el decreto que nos rige 1843/91que a continuación indica los productos utilizados, sus fichas técnicas

FECHA DE SERVICIO	LAVADO Y DESINFECCION	PRODUCTO UTILIZADO	METODO
MARZO 19 DE 2025	DE (01) TANQUES DE AGUA POTABLE DE 500 LITROS	CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 05 % P/P	CON CEPILLO, SABRA Y MANUAL

Se recomienda por salud y bienestar de todos, que esta labor se debe realizar dos **veces al año**.
Aneño copias, fichas tecnicas de producto utilizado y concepto sonitario favorable.

NIT. 900.604.589-3 FUMIGACIONES KERMES S.A.S

JOSE OVER LOPEZ EMBUS
Director Tecnico Operativo MIP

Powered by CamScanner

APROBACION MINTRABAJO
08SE2022220100000031519
08 DE JULIO DE 2022

CEFECOL
CENTRO DE FORMACIÓN EDUCAR DE COLOMBIA S.A.S
NIT 901.486.560-7

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO PARA TRABAJO EN ALTURA
En cumplimiento de la Resolución 4272 de 2021
Hace constar que:

JOSE OVER LOPEZ EMBUS
IDENTIFICADO CON C.C. N° 6427777

EMPRESA: FUMIGACIONES KERMES SAS
REP. LOPEZ EMBUS JOSE OVER
NIT: 900604589-3
ARL: POSITIVA

CURSÓ Y APROBÓ EL PROGRAMA DE:

TRABAJO EN ALTURAS NIVEL REENTRENAMIENTO

CON UNA INTENSIDAD HORARIA DE (8) HORAS

Curso realizado en Bogota el 24 septiembre 2023. Se expide en Bogota el 24 septiembre 2023

Expedido en Bogotá el 24 de septiembre de 2023

NANCY LORENA RIOS FORERO
REPRESENTANTE LEGAL

TSA - 13235

DIDIER ALEXANDER RUIZ MOSCOSO
6854 10/06/2020

CELAC
Trabajo en Alturas
NTC 6072
No. 30.478-1

Para verificar la validez de este certificado consulte la pagina www.cefecol.com
Cra 78C N° 59-40 Sur. Bogotá Celular: 3015468248 Email:verificacioneducarcolombia@gmail.com

Powered by CamScanner

RAZÓN SOCIAL	NIT	BARRIO	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	SERVICIOS OFRECIDOS	ACTA	ULTIMA VISITA
KENNEDY							
Fumilass S.A.S.	830.096.250-8	La Igualdad	3124548684	fumilass@hotmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004671	27/05/2024
Equipos Hidráulicos S.A.S.	900.694.361-6	Mandalay	3103456426 3144578345	ehidraulicos.jr@hotmail.com	Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Mantenimiento de bombas	SQ07C004695	24/05/2024
Andrade y Asociados S.A.S.	830.504.647-1	Los Pinos de Marsella	6017968126 3103203548	administracion@andradeyasociados.com	Lavado y desinfección de tanques de agua potable	SQ07C004637	24/05/2024
Ecofaster S.A.S.	901.109.021-3	El Rubí De Kennedy	3107601059 3024405929	ecofaster@outlook.es	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004640	22/05/2024
Granfundacion	800.225.033-1	María Paz	3507640179 3167029990	direccciongeneral@granfundacion.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004666	17/05/2024
Fumigaciones G S.A.S.	900.990.910-9	Dindalito	3125768309	fumigacionego@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental/Recarga de extintores	SQ07C004685	16/05/2024
MG Servicios Industriales S.A.S Entos Manejo de plagas	900.990.333-9	Las Brisas	3214390282 3132582619	entoscontabilidad@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental/Recarga de extintores	SQ07C004684	16/05/2024
Fumigaciones Kermes S.A.S.	900.604.589-3	La María	6012646827 3166087990	kermeserien@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004661	9/05/2024
Vimafer Fumigaciones Siglo XXI S.A.S. - Vimafer XXI S.A.S.	901.438.646-7	El Amparo	6014803748 3012970375	vimaferfumigaciones-sas@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004615	8/05/2024
Control Regional de Higiene Mantenimiento S.A.S.	900.251.672-0	Carvajal II	3144655803	controldehigiene@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004524	8/05/2024

Powered by CamScanner

BEGIN

N.° 2024002

Certifica que:

Jose Over Lopez Embus

Identificado(a) con número de cédula 6.427.777 de Riofrio

Participó en el Seminario sobre

Limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable - Módulo 1

Con una intensidad horaria de 8 horas

13|Enero|2024

Bogotá, Colombia

Para verificación del mismo llamar al cel. 320 8569894

Jose Wilmar Giraldo Becerra
CC 1125[illegible]
Rep. Legal

Powered by CamScanner

Decreto 1575 del 9 de Mayo de 2007 establece que los tanques para almacenamiento de agua potable deben lavarse y desinfectarse mínimo cada seis meses.

- Evita enfermedades, generando bienestar físico en las personas, especial mente en los niños y recién nacidos.
- De una limpieza y desinfección cada seis meses, se garantizara un agua potable segura y apta para consumo humano.
- En las empresas de alimentos el mantenimiento del tanque de agua potable, garantiza la inocuidad de cualquier producto.
- Se controlan microorganismos que se desarrollan dentro del tanque, algas, bacterias
- En muchos casos por los tanques presentan fisuras, escapes, fugas, infiltraciones, tapar rotas lo cual altera la calidad del agua.
- Muchos insectos, buscan refugio dentro de los tanques de agua potable, y hasta en algunos casos por falta de mantenimiento y descuido por parte de los propietarios y administración se han encotrado palomas y roedores dentro de los tanques.
- Es importante que el agua potable de sus empleados, clientes, familia o personal transitorio que consuma agua se le garantice que cumpla con unas condiciones de potabilidad.

Cumplen la función de abastecernos de agua potable por uno días provisionales, mientras llega nuevamente el flujo continuo, en donde preparamos nuestros alimentos, la utilizamos en nuestro aseo personal, lavar los tendidos y demás prendas del hogar, desarrollar procesos y actividades en la industria, hoteles, restaurantes, laboratorios, centros educativos, oficinas, etc.

La persona que lave un tanque de agua potable, primero debe tener una capacitación en lavado y desinfección de tanques o de los contrario tener conocimiento en
Procedimientos para lavar un tanque de agua potable
Que los productos e insumos estén aprobados por el Ministerio de Protección social y con registro invima.
Si desarrolla un trabajo a tercero, firma un contrato, desarrolla una factura o entrega una cuenta de cobro, debe tener una capacitación ante el SENA Servicio Nacional de Aprendizaje o estar asesorado por una persona idóneo y que este avalado por la secretaria de Salud.
Debe estar afiliado a una ARP Aseguradora de Riesgos Profesionales, y un EPS Entidad Promotora de Salud.
Debe tener una capacitación de Trabajos en Altura

Desperdiciar el agua del tanque para el día de su lavado
Trabajar en alturas sin sus elementos de protección personal (overol, casco, botas, arnés, cuerdas, guantes, monogafas)
Trabajar en espacios confinados sin sus elementos de protección.
Aplicar jabones y desengrasantes en su interior
Hacer dosificaciones si conocer el porcentaje de concentración y dilución del Cloro.
Lo ideal es que todo tanque para almacenamiento de agua circule constantemente. De no ser así se debe cerrar y abrir el registro principal del agua, por un tiempo determinado para que circule el agua almacenada.

Si se impermeabilizan tanques de agua potable, es importante que los insumos y aditamentos se específicos para tanque de agua potable.
Los tanques de eternit por seguridad y bienestar se remplazan ahora por tanques plásticos.
Encarquese de que su tanque de agua potable lo lave y desinfecten mínimo cada seis meses una empresa idónea y que cumpla con los requerimientos legales.
Un como persona tiene derechos y deberes con el agua. Entre los deberes esta primero su protección y aprovechamiento equitativo y racional, en donde se debe garantizar y exigir su potabilidad y calidad para su consumo.

Powered by CamScanner

FORMULACIÓN PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE AGUA

Sugerencias:

- Identifique la concentración de cloro activo en % que trae el producto comercial adquirido.
- Calibre su maquina de aspersión previamente para determinar el volumen de liquido requerido para cubrir el área a tratar.
- Una vez que sepa los litros de agua que requiere para cubrir el área, aplique la formula de disolución de hipoclorito para saber la cantidad de producto a emplear.
- Recuerde que La concentración de cloro activo se mide en partes por millón (PPM) o gramos por litro (gr/l) de modo que 1000 PPM=1 gr/l o lo que es lo mismo 1PPM = 1 mg/l.

Dilución del Hipoclorito de Sodio
C1= Concentración conocida (del producto comercial en %)
C2=Concentración recomendada
V1= Cantidad de producto deseado
V2= Volumen deseado
$C1 \times V1 = C2 \times V2$
$V1 = \frac{C2 \times V2}{C1}$

Ejemplo
Se quiere asperjar un tanque de agua de 300 mt^2, con un factor de calibración de la maquina de 0.05. Con una concentración de producto comercial del 9% y Una recomendación de 200 ppm.

Litros de agua a emplear:

Área a tratar x factor de Calibración de la maquina
$300\ m^2 \times 0.05 L/m^2 = 15$ Litros

Para determinar la cantidad de Hipoclorito de Sodio requerido tenemos:
C1= 9%
C2=200ppm
V1= Cantidad de producto deseado
V2= 15 Litros

$C1 \times V1 = C2 \times V2$
$V1 = \frac{C2 \times V2}{C1}$

Unificando unidades se tiene que:

- $\frac{15L \times 1000ml}{1L} = 15000$ ml
- 9% de NaClO = 9g/100ml x 1000mg/1g x 1000ml/1l = 9000 ppm de NaClO

Powered by CamScanner

Unificando unidades se tiene que:

- $\frac{15L \times 1000ml}{1L} = 15000$ ml
- 9% de NaClO = 9g/100ml × 1000mg/1g × 1000ml/1l = 9000 ppm de NaClO

Por lo tanto

$$V1 = \frac{C2 \times V2}{C1}$$

$$V1 = \frac{15000 \text{ ml} \times 200ppm}{90000ppm} = 33.33 \text{ ml de hipoclorito de sodio}$$

Calibración del equipo de aspersión

Se entiende por calibración el correcto ajuste de los equipos de aspersión para regular la descarga de los productos a nivel constante, uniforme y al volumen deseado; para obtener la descarga deseada del equipo de aplicación.

Calibre las aplicaciones con bomba de espalda de la siguiente manera:

1. Marque un **área** (m^2) (2, 3, 5, 10) sobre el terreno donde va realizar la aplicación.
2. Determine el ancho o cobertura de la boquilla
3. Llene la maquina con un volumen conocido de agua
4. Accione la palanca o la bomba para obtener la presión deseada.
5. Haga una aplicación con agua manteniendo una presión constante y al paso al cual va a efectuar la aplicación.
6. Tome el tiempo que gasto para cubrir dicha área
7. En un balde descargue el contenido restante de la bomba.
8. Repita la operación tres veces y obtenga un promedio

De esta manera se determina el factor de calibración, el cual siempre se multiplicara por el área para determinar la cantidad de líquido requerida para cubrir dicha área. Sus unidades estarán dadas en L/m^2

Powered by CamScanner

KERMES
Fumigaciones y Control

LAVADO DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA POTABLE

ORDEN DE SERVICIO No° 009083

EMPRESA: ASOCIACION SHOW KIDS. ASOSERBIEN	FECHA: MAYO 19 dl 2025
TELEFONO:	NIT/C.C.: 830.112.129-6
DIRECCION: CARRERA 68 B N 73 A 84 SUR	TIPO DE ESTABLECIMIENTO: JARDIN

CONDICIONES FISICAS DEL TANQUE

PLASTICO: ✓ FIBRA DE VIDRIO: ___ ASBESTO: ___ CONCRETO: ___ OTROS: ___

UBICACIÓN

SUBTERRANEO: ___ AEREO: ✓ A NIVEL: ___

DOSIFICACION

CANTIDAD DE LITROS: 500 MEDIDAS: redondo

PRODUCTO APLICADO: Hipoclorito DOSIFICACION: 5% PP

ESTADO DEL TANQUE

PAREDES: ✓ PISOS: ✓ FLOTADOR: ✓ TUBERIA: ✓ DESAGUES: ✓ TAPA: ✓

ELEMENTOS A USAR

INSUMOS	Hipoclorito
EQUIPOS A UTILIZAR	balde cepillo recogedor
EPP	Tnibet gorra Guante
EQUIPO DE SEGURIDAD	No aplica

DIAGNOSTICO DEL SERVICIO

	SI	NO	N/A
Se verifica las condiciones para realizar el trabajo	✓		
Requiere equipo de alturas		✓	
Es seguro iniciar la labor	✓		
Cuenta con epp	✓		
Es un trabajo de espacios confinados		✓	
Que equipos electricos necesita para realizar el trabajo	No aplica		

NOMBRE DEL TECNICO: Jose Lopez

NOMBRE DEL CLIENTE:

Powered by CamScanner



KERMES
Fumigaciones y Control

FUMIGACIONES KERMES SAS
N.I.T. 900 604 589-3

Empresa capacitada en M.I.P. (Manejo Integrado De Plagas), lavado e higienización de tanques de agua potable. Constituida legalmente con matricula N. 02256001 del 19/09/2012 y concepto sanitario favorable de la secretaria de salud expedida por el hospital Pablo VI de BOSA según acta N. 004661 del 09/05/2024 Con técnicos especializados y capacitados por SENA. Para actividades y asesorías de control de plagas.

CERTIFICA QUE:

SE REALIZÓ DESINSECTACIÓN

Establecimiento:	**ASOCIACION GENERADORA DE BIEN ESTAR SHOW KIDS ASOSERBIEN**
NIT. - CC:	**830 112 129-6**
Dirección:	**CARRERA 48 B N. 73 A 84 SUR - MANANTIAL-**

Por medio de **FUMIGACIONES KERMES SAS** realizo el servicio de manejo integral de plagas (M.I.P), cumpliendo con la gestión de inocuidad en cumplimiento con el decreto 3075/97 y de nuestra empresa que cumple con el decreto 1843/91 que nos rige; que a continuación indica los productos utilizados, sus fichas técnicas y categorías.

MÉTODO	PLAGAS A CONTROLAR	PRODUCTOS UTILIZADOS	CATEGORÍA
CON BOMBA ASPERSORA	VIRUS, LEVADURAS HONGOS, BACTERIAS	TIMSEN	III

Nota: la garantía de que las plagas se erradiquen es imposible, se recomienda a nuestros clientes llevar un programa de manejo de plagas para reducir a un nivel tolerable la plaga a tratar.

La siguiente certificación se expide por el servicio prestado, cumpliendo con los requisitos vigentes dado en **BOGOTÁ D.C.**, a los **19** días de **MARZO** de **2025**

JOSE OVER LOPEZ EMBUS
Director Tecnico Operativo MIP

NIT. 900.604.589-3
FUMIGACIONES
KERMES
S.A.S

"NUESTRA MISION, EL CONTROL DE PLAGAS Y PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE"
SEDE PROPIA: Carrera 80 I No 43-83 sur, E-MAIL kermesenlen@gmail.com
Teléfono: 264 68 27 Cel: 316 608 79 90 y 300 349 33 33

Powered by CamScanner

RAZÓN SOCIAL	NIT	BARRIO	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	SERVICIOS OFRECIDOS	ACTA	ULTIMA VISITA
KENNEDY							
Fumilass S.A.S.	830.096.250-8	La Igualdad	3124548684	fumilass@hotmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004671	27/05/2024
Equipos Hidráulicos S.A.S.	900.694.361-6	Mandalay	3103456426 3144578345	ehidraulicos.jr@hotmail.com	Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Mantenimiento de bombas	SQ07C004695	24/05/2024
Andrade y Asociados S.A.S.	830.504.647-1	Los Pinos de Marsella	6017968126 3103203548	administracion@andradeyasociados.com	Lavado y desinfección de tanques de agua potable	SQ07C004637	24/05/2024
Ecofaster S.A.S.	901.109.021-3	El Rubí De Kennedy	3107601059 3024405929	ecofaster@outlook.es	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004640	22/05/2024
Granfundacion	800.225.033-1	María Paz	3507640179 3167029990	direcciongeneral@granfundacion.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004666	17/05/2024
Fumigaciones G S.A.S	900.990.910-9	Dindalito	3125768309	fumigacionego@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental/Recarga de extintores	SQ07C004685	16/05/2024
MG Servicios Industriales S.A.S. Entos Manejo de plagas	900.990.333-9	Las Brisas	3214390282 3132582619	entoscontabilidad@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental/Recarga de extintores	SQ07C004684	16/05/2024
Fumigaciones Kermes S.A.S.	900.604.589-3	La María	6012646827 3166087990	kermesenlen@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004661	9/05/2024
Vimafer Fumigaciones Siglo XXI S.A.S. - Vimafer XXI S.A.S.	901.438.646-7	El Amparo	6014803748 3012970375	vimaferfumigaciones-sas@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004615	8/05/2024
Control Regional de Higiene Mantenimiento S.A.S.	900.251.672-0	Carvajal II	3144655803	controldehigiene@gmail.com	Control de plagas/Lavado y desinfección de tanques de agua potable/Desinfección Ambiental	SQ07C004524	8/05/2024

Powered by CamScanner

Unidad Local
REPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JOSE OVER LOPEZ EMBUS

Con Cedula de Ciudadania No. 8427777

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANEJO RACIONAL DE PLAGUICIDÁSAS

con una duración de 60 horas

En constancia de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los veinte (20) días del mes de octubre de dos mil veintitrés (2023)

Firmado Digitalmente por

GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS
Subdirector
CENTRO DE FORMACION DE TALENTO HUMANO EN SALUD
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

81178854 - 20/10/2023
FECHA REGISTRO

Powered by CamScanner

Protocolo de servicio de Fumigaciones Kermes S.A.S.

El técnico aplicador realizará los servicios acordados en la orden de trabajo puestos a continuación:

1. Desinfección del área sanitaria: Desinfección del orden sanitario contra bacterias, microorganismos, gérmenes, esporozoos los cuales se asientan en lugares como sifones, baños y sanitarios.
2. Fumigaciones locativas: Se busca controlar y erradicar con base en productos ORGANICOS BIODEGRADABLES, plagas como pulgas, cucarachas, hormigas, ácaros entre otros.
3. Control y prevención de roedores: Instalación de cebos con sustancias anticoagulantes cutos componentes logran secar el sistema sanguíneo del roedor evitando la descomposición del mismo y sin causar ningún olor. También colocamos trampas de pegamento, jaulas de captura y otros.

Para realizar estos servicios se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Durante las primeras 24 horas después de la fumigación lavar pisos superficies donde se aplicó el producto solo con agua.
- Si tiene alguna cocina o lugar donde existan alimentos se debe tomar precauciones ya sea taparlos o retirarlos.
- En el momento de la aplicación no debe haber personal en el lugar.

Documentos anexados

- Certificado de control de plagas
- Ficha técnica del servicio
- Concepto favorable de nuestra empresa
- Diagnostico del servicio

Powered by CamScanner

KERMES
Fumigaciones y Control

DESINFECCION DE AMBIENTES

ORDEN DE SERVICIO No° 0001084

EMPRESA: ASOCIACION SHAW KIDS	FECHA: MARZO 19 del 2025
TELEFONO:	NIT/C.C.: 830.112.129-6
DIRECCION: CARRERA 45 B # 73 A 84 SUR	TIPO DE ESTABLECIMIENTO JARDIN

DIAGNOSTICO

ITEM	DESCRIPCION
TIPO DE AREA	Critica:___ semicritica:___ Menor riesgo:___
IDENTIFICACION DE ESPECIES	Organismo:_____ Microorganismos:_____ Basterias:_____ Virus:_____ Covid 19:_____Cual? : Alto:_____ Medio:___✓___ Bajo:_____
QUE HAY EN LOS ALREDEDORES	Zonas vedes:___ Locales:___ Casas:✓ Otros:_____
INSTALACIONES	Condiciones sanitarias. B Condiciones locativas: B OBSERVACIONES: Ninguna
EQUIPOS	Equipos instalados a distancia adecuada de las paredes y con rodachines: SI equipos de facil limpieza y libres de acido y corrosion: SI OBSERVACIONES: Ninguna
ALMACENAMIENTO	La mercancia y los productos estan bien almacenados: SI OBSERVACIONES: Ninguna
SANIDAD	Estado de aseo y limpieza de las instalaciones cumple con la norma Cumplen
GESTION DE RESIDUO	Canecas con material de plastico o acero inoxidable:_____

NIVEL DE INFESTACION CRITICA:___ SEMICRITICA:___ MENOR RIESGO:___

METODO DE CONTROL

ASPERSION:✓ NEBULIZACION:___

DOSIFICACION Y PRODUCTO APLICAR

DESINFECTANTE	CANTIDAD	OBSERVACIONES
TIMSEN	2X1000 = 2 litros	

NOMBRE DEL TECNICO: JOSE OVERLOA NOMBRE DEL CLIENTE:_____

"NUESTRA MISION, EL CONTROL DE PLAGAS Y PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE"
Dirección: Carrera 60 I No 43-83 sur, E-MAIL kermesenlen@gmail.com
Teléfono: 284 68 27 Cel: 316 608 79 90 y 300 349 33 33

Powered by CamScanner

Descripción

Es un compuesto formulado con un 40% de radicales alquílicos y bencílicos en forma de perla seca, encapsulados en un 60% de urea quelatada tipo G.R.A.S . (Generalmente reconocida como segura).

Áreas de aplicación

Usos	Concentración	Dilución	Forma de Aplicación
Desinfección ambiental	800 ppm	2 gramos/litro	Nebulización Aspersión
Desinfección cuartos fríos	800 ppm	2 gramos/litro	Nebulización Aspersión
Desinfección carros transportadores	800 ppm	2 gramos/litro	Nebulización Aspersión, Directa a la superficie.
Desinfección equipos y utillaje	400 ppm	1 gramo/litro	Inmersión, Aspersión, Aplicación directa.
Desinfección mesones y superficies	400 ppm	1 gramo/litro	Inmersión, Aspersión, Directa a la superficie.
Desinfección paredes y pisos	400 ppm	1 gramo/litro	Aspersión, Directa a la superficie.
Desinfección manos, guantes y manipuladores	400 ppm	1 gramo/litro	Inmersión, Aspersión
Desinfección frutas y verduras	200 ppm	1 gramo/2 litros	Inmersión
Desinfección de envases directos	200 ppm	1 gramo/2 litros	Inmersión, Directa a la superficie.
Desinfección de sifones	2000 ppm	5 gramo/litro	Directa

Powered by CamScanner

AUTOEVALUACIÓN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS Y UNIVERSIDADES

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes, que aplican establecimientos abiertos al público de acuerdo con las condiciones sanitarias establecidas en la Ley 9 de 1979 y demás normas vigentes para la materia.

¿Qué requerimientos debo cumplir?		CUMPLIMIENTO			¿Qué me falta por cumplir?
		Cumplo	No cumplo	N/A	
1. Documentación En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:	Procedimientos de limpieza y desinfección.	X			
	Procedimientos y registros de manejo integrado de vectores o plagas.	X			
	Certificados de limpieza y desinfección del tanque de agua potable.	X			
	Documento implentado del plan de gestión de residuos generados en el establecimiento.	X			
	Documento implementado del Plan de emergencias.	X			
2. Condiciones Locativas Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Áreas de circulación claramente demarcadas, tienen la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada.	X			
	Adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija.	X			
	Techos, paredes y muros de las áreas comunes en material rígido, resistente, no poroso de fácil limpieza y desinfección.	X			
	Escaleras y/o rampas con barandas o pasamanos y material antideslizante, si se tienen.	X			
	Ventilación que garantiza el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.	X			

Powered by CamScanner

	Iluminación natural o artificial suficiente, en cantidad y calidad, adecuada para todas las actividades llevadas a cabo.	X			
	Las instalaciones eléctricas estan adecuadamente instaladas y protegidas.	X			
	Las instalaciones de almacenamiento de insumos y herramientas son adecuadas y seguras.	X			
3. Condiciones para áreas de Laboratorios Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, señalizadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades del laboratorio.	X			
	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.	X			
	Las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio se encuentran rotulados y etiquetados.	X			
	Implementa procedimientos de manejo y almacenamiento seguro de las sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.	X			
	Cuenta con las fichas de datos de seguridad de las sustancias y reactivos utilizados en el laboratorio.	X			
	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas.	X			
	Implementa procedimientos de gestión integral de residuos peligrosos sólidos y líquidos (acopio, movilización,almacenamiento temporal y entrega al gestor autorizado).	X			
	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.	X			
	Cuenta con equipos para la extracción de vapores inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios.	X			

Powered by CamScanner

	Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.	X			
	Tanque de almacenamiento construido con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos,impermeables, no absorbentes y sin grietas fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el Plan de saneamiento.	X			
	Últimos análisis y su respectivo registro de características químicas, microbiológicas y físicas de los parámetros básicos utilizados en el procesos de potabilización. (Res.2115/2007)	X			
	Sistema de desagües y sifones hidráulicos, en buen estado y limpios.	X			
4. Condiciones sanitarias Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Toda edificación se mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.	X			
	El número y tipo de los aparatos sanitarios están de acuerdo con el número requerido de las personas servidas y funcionan de tal manera, que asegure su permanente limpieza en cada descarga.	X			
	Cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, perfecto estado y funcionamiento. Dotados de todos los elementos indispensables para su servicio (papel higiénico, recipientes de recolección, secadores o toallas de papel, jabón) y con adecuaciones para el acceso y uso de personas discapacitadas (Res 2400/79).	X			
	Segregación de acuerdo con el código de colores en recipientes dispuestos para la recolección de residuos comunes debidamente identificados, con tapa, bolsa, en buen estado y limpios.	X			

Powered by CamScanner

	Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	X			
5. Condiciones de seguridad Deberá cumplirse lo establecido en la Ley 9 de 1979, en cuanto a:	Botiquín de primeros auxilios señalizado y dotado, ubicado en un lugar de fácil acceso y disponible.	X			
	Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	X			
6. Condiciones servicios de Refrigerio	Existe un área para recepción los refrigerios con ventilacion, estibas, planillas de registros.	X			
	Se lleva registro de control de proveedores que contengan cono mínimo datos como: fecha y hora de hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado.	X			
	La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la Resolución 2674 del 2013.	X			
7. Condiciones de servicios preparación de alimentos	Todos los establecimientos deben cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013, ver lista de chequeo No 13 Autoevaluación preparación de alimentos.	X			
8. Ley 1335 de 2019	Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana. Todos los establecimientos deben cumplir con esta ley, ver lista de chequeo No 14 Autoevaluación Ley 1335 de 2009	X			

Si ya registraste tu establecimiento y verificaste que cumplas con el 100% de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de "Negocios Saludables, Negocios Rentables".

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 2 Fecha: Memo I2024021816 - 09/08/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO	
UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL MANANTIAL		COORDINADOR O RESPONSABLE: LUCERO ANGULO DIAZ	
TIPO DE OPERACIÓN:	DIRECTA ____	TERCERIZADA X	

FECHA SOLICITUD (dd/mm/aaaa)	FECHA APLICACIÓN (dd/mm/aaaa)	No. MENU	TIEMPO DE COMIDA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO DE QUIEN LO SOLICITA	CONCEPTO DE APROBACIÓN		NOMBRE COMPLETO PROFESIONAL Y ÁREA, DE QUIÉN APRUEBA
								SI # REGISTRO	NO RAZÓN	
26/03/25	27/03/25	19	ONCES	FRUTA (MANZANA) ONCES	FRUTA (PATILLA) ONCES	LA FRUTA MANZA SE ENCUENTRA EN SOBRE MADURACIÓN Y POR LO TANTO NO CUMPLE.	RESPOSABLE DEL SERVICIO LUCERO ANGULO	19-078-2025		ERIKA DAYANA ORTIZ VELOSA

*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento, exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el responsable o coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual debe ser enviado a la profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizan de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.
*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviar vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS, de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.