Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456
2025-04-08T15:43:26-05:00 - Pagina 1 de 9

Código 12130

Bogotá, D.C., 7 de abril de 2025

Señores:
FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET
Atte. Soraya González Cifuentes
Representante Legal
Correo electrónico: fundacion@celestinfreinet.edu.co - sederincon@celestinfreinet.edu.co
Ciudad

Asunto: Requerimiento del supervisor - Convenio de Asociación No. 7605 de 2024.

Respetada señora Soraya, reciba un cordial saludo.

En mi calidad de supervisor del Convenio de Asociación No. 7605 de 2024, suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y la **FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET** el 24 de abril de 2024, la requiero para que se pronuncie frente a las situaciones que se relacionan a continuación:

1. DATOS DEL CONTRATO

1.1 OBJETO CONTRACTUAL

"*Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y económicos entre las partes, para garantizar la educación inicial en el marco de la atención integral de las niñas y niños en primera infancia, ubicados en los barrios adscritos a las localidades del distrito capital a través de la puesta en funcionamiento de un jardín infantil*."

1.2 ALCANCE DEL OBJETO

El objeto del citado convenio se encuentra relacionado con los siguientes componentes, de conformidad con los Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456
2025-04-08T15:43:26-05:00 - Pagina 2 de 9

Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito que hacen parte integral de dicho documento:

a. Familia Comunidad y Redes
b. Salud y Nutrición
c. Proceso Pedagógico
d. Ambientes Educativos y Protectores
e. Área de Gestión Ambiental
f. Talento Humano
g. Gestión Administrativa

Así como las demás especificaciones, lineamientos, procesos, procedimientos, instructivos, protocolos y guías técnicas enunciados en los Anexos Técnicos y que se encuentren vigentes durante la ejecución del Convenio.

2. HECHOS Y RAZONES QUE FUNDAMENTAN EL REQUERIMIENTO

Como parte del seguimiento al cumplimiento de los compromisos establecidos en la minuta del convenio y sus anexos técnicos a cargo de la **FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET** para el componente Salud y Nutrición en el Jardín Infantil Cofinanciado PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET, se llevó a cabo visita el día 25 de marzo de 2025, en la cual se evidenció:

- No se atendieron la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, de fecha 19 de febrero de 2025, quedando sin subsanar:

1.2. *"Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, presenta deterioro de pintura, se observa superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío, presenta desgaste"*

1.3. *"Continúa pérdida de continuidad en unión entre techo y pared."*

1.4. *"(…) no cuenta con sistema de secado, ni protocolo de lavado de manos".* (toallas desechables ubicadas en el paquete, cuenta con el protocolo de lavado de manos, sin embargo, este está ubicado en área contigua -zona de lavado de utensilios, se

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456
2025-04-08T15:43:26-05:00 - Pagina 3 de 9

recomienda contar con dispensador de toallas y publicar el protocolo en el punto de lavado de manos).

2.1. *"Se evidencia caucho de puerta de cuarto frío deteriorado".*

2.2. *"Se observa superficie de utensilios de preparación con deterioro"*.

3.4. *"Se evidencia falta de implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza".*

4.4. *"(…) producto almacenado, no cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío. No se respeta distancia perimetral a piso".*

5.5 *"Se evidencia acumulación de residuos en ventana, puntos muertos de piso y rincones".*

5.6 *"El plan de saneamiento no se implementa en las áreas de limpieza e higiene".*

- Falta de implementación del programa de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del servicio de alimentos.

- En el mesón del área de lavado de utensilios, una olla con contenido de líquido fermentado y presunta presencia de hongo.

- En el cuarto de congelación, almacenamiento de carnes, cerca de la ensalada preparada, generando riesgo de contaminación cruzada

Por lo anterior, la requiero para que informe las razones por las cuales no se atendieron la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, de fecha 19 de febrero de 2025 y presente las acciones encaminadas a garantizar lo dispuesto al acatamiento de los instructivos de abastecimiento de alimentos y planificación alimentaria que incluyen los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos y el plan de saneamiento de la unidad operativa.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456
2025-04-08T15:43:26-05:00 - Pagina 4 de 9

- INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, Código: INS-PSS-013, Versión 2.
- INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Código: INS-PSS-014, Versión 3.
- PLAN DE SANEAMIENTO DEL JARDÍN INFANTIL

3. DETALLAR LOS DOCUMENTOS Y SOPORTES

- Instrumento de verificación 1 del componente Salud y Nutrición No. 19, con fecha 25 de marzo de 2025.

- Evidencia Fotográfica.

4. OBLIGACIONES CONTRACTUALES PRESUNTAMENTE INCUMPLIDAS

En atención a lo antes señalado, las obligaciones presuntamente incumplidas por parte del Asociado son:

CLAUSULADO CONVENIO DE ASOCIACIÓN 7605-2024

"CLÁUSULA TERCERA: COMPROMISOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE LAS PARTES:

3.1 Compromisos del Asociado.

(…)3.1.2 Compromisos Generales del Asociado:

5. Cumplir 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."

(…) 3.1.3 Compromisos Específicos del Asociado:

(…) 3.1.3.2 Compromisos Componente Salud y Nutrición

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456
2025-04-08T15:43:26-05:00 - Pagina 5 de 9

6. Realizar las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en las actas de inspección sanitaria e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control.

7. Documentar e implementar 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. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil.

8. Documentar e implementar 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."

5. PLAZO PARA RESPONDER EL REQUERIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA, EN DESARROLLO DEL DEBIDO PROCESO

Teniendo en cuenta lo anterior, en atención a la Resolución No. 0128 del 26 de enero de 2018[1] en consonancia con el derecho de defensa y contradicción que le asiste, la requiero para que allegue las evidencias necesarias que soporten el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales enunciadas en los párrafos anteriores, para lo cual cuenta con el término de cinco (5) días hábiles contados a partir del recibo del presente requerimiento.

Se informa al asociado que abstenerse de dar respuesta a los requerimientos realizados por parte de la supervisión, puede constituir el incumplimiento del convenio de asociación

[1] *"Por medio de la cual se deroga la Resolución No. 1026 de 2016 y la Resolución No. 1073 de 2016 y se delega la competencia para adelantar el procedimiento y para decidir respecto a la declaratoria de incumplimiento, imposición de multas y demás sanciones, y se determinan los lineamientos para dar aplicación al procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011"*

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456
2025-04-08T15:43:26-05:00 - Pagina 6 de 9

vigente y por lo tanto faculta a la SDIS para dar inicio al procedimiento que así lo declare, de acuerdo con los términos establecidos en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

Cordialmente,

Documento firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012.

DANIEL ARTURO GARAY ROMERO
Subdirector Local para la Integración Social de Suba
Supervisor del Convenio de Asociación No. 7605 de 2024.

Elaboró: Gloria Johanna Bustos Leiton - Contratista Apoyo a la Supervisión COFIS - Subdirección para la Infancia.
Martha Adriana Villarreal Másmela - Contratista Apoyo a la Supervisión COFIS - Subdirección para la Infancia.
Andrea Paola Gaona Prado- Contratista Apoyo a la Supervisión COFIS - Subdirección para la Infancia.
Revisó: Angela Rocío Quiñones Toledo - Contratista - Apoyo a la Supervisión COFIS.
María Fernanda Daza Barbosa– Contratista - Apoyo a la Supervisión COFIS.
Nini Johanna Franco Montoya – Contratista Subdirección para la Infancia.

Aprobó: Adriana González Gómez – Subdirectora para la Infancia

Las firmas autorizadas están definidas en los Decretos 607 de 2007, Decreto 445 de 2014, Decreto 587 de 2017, Decreto 459 de 2021 y Decreto 113 de 2023.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456
2025-04-08T15:43:26-05:00 - Pagina 7 de 9

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

S2025057266

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456

Estado: Finalizado

Creación: 2025-04-07 20:52:01

Finalización: 2025-04-08 15:43:24

Escanee el código para verificación

Revisión: Angela Rocío Quiñones Toledo

ANGELA ROCIO QUIÑONES TOLEDO
52352119
aquinonest@sdis.gov.co
SUBDIRECCIÓN DE INFANCIA
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Elaboración: Andrea Paola Gaona Prado

ANDREA PAOLA GAONA PRADO
1.010.186.435
agaonap@sdis.gov.co
CONTRATISTA - APOYO A LA SUPERVISIÓN
SDIS

Elaboración: Martha Adriana Villarreal Másmela

Martha Adriana Villarreal Másmela
52109956
mvillarealm@sdis.gov.co
Supervisión
Secretaria Distrital de Integración Social

Elaboración: Gloria Johanna Bustos Leiton

Gloria Johanna Bustos Leiton
52817003
gbustosl@sdis.gov.co
Contratista
SDIS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456
2025-04-08T15:43:26-05:00 - Pagina 8 de 9

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

S2025057266

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456

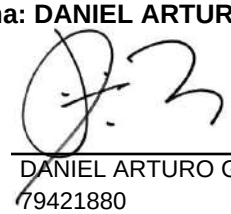
Estado: Finalizado

Creación: 2025-04-07 20:52:01

Finalización: 2025-04-08 15:43:24

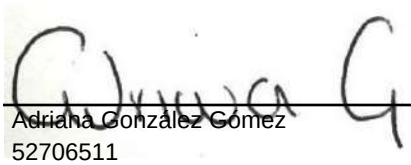
Escanee el código para verificación

Firma: DANIEL ARTURO GARAY ROMERO



DANIEL ARTURO GARAY ROMERO
79421880
dgaray@sdis.gov.co
SUBDIRECTOR LOCAL SUBA
SUBDIRECCIÓN LOCAL SUBA

Aprobación: Adriana González Gómez



Adriana González Gómez
52706511
agonzalezg1@sdis.gov.co
Subdirectora para la Infancia
Secretaria Distrital de Integración Social

Revisión: Nini Johanna Franco Montoya



NINI JOHANNA FRANCO MONTOYA
52884450
nfrancom@sdis.gov.co
CONTRATISTA
SDIS

Revisión: María Fernanda Daza Barbosa



MARIA FERNANDA DAZA BARBOSA
1015401322
mdazab@sdis.gov.co
CONTRATISTA
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456
2025-04-08T15:43:26-05:00 - Pagina 9 de 9

REPORTE DE TRAZABILIDAD

S2025057266

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250407-205201-3e4871-96699456

Creación: 2025-04-07 20:52:01

Estado: Finalizado

Finalización: 2025-04-08 15:43:24

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Gloria Johanna Bustos Leiton gbustosl@sdis.gov.co Contratista SDIS	Aprobado	Env.: 2025-04-07 20:52:25 Lec.: 2025-04-08 05:13:19 Res.: 2025-04-08 05:14:15 IP Res.: 200.118.80.119
Elaboración	Martha Adriana Villarreal Másmela mvillarealm@sdis.gov.co Supervisión Secretaria Distrital de Integración Social	Aprobado	Env.: 2025-04-08 05:14:15 Lec.: 2025-04-08 05:15:28 Res.: 2025-04-08 05:15:42 IP Res.: 186.155.119.64
Elaboración	ANDREA PAOLA GAONA PRADO agaonap@sdis.gov.co CONTRATISTA - APOYO A LA SUPERVISIÓN SDIS	Aprobado	Env.: 2025-04-08 05:15:42 Lec.: 2025-04-08 07:52:24 Res.: 2025-04-08 07:52:46 IP Res.: 181.59.2.194
Revisión	ANGELA ROCIO QUIÑONES TOLEDO aquinonest@sdis.gov.co SUBDIRECCIÓN DE INFANCIA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Aprobado	Env.: 2025-04-08 07:52:46 Lec.: 2025-04-08 08:14:08 Res.: 2025-04-08 08:14:12 IP Res.: 186.102.18.252
Revisión	MARIA FERNANDA DAZA BARBOSA mdazab@sdis.gov.co CONTRATISTA SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL	Aprobado	Env.: 2025-04-08 08:14:12 Lec.: 2025-04-08 11:40:41 Res.: 2025-04-08 11:40:57 IP Res.: 186.154.39.12
Revisión	NINI JOHANNA FRANCO MONTOYA nfrancom@sdis.gov.co CONTRATISTA SDIS	Aprobado	Env.: 2025-04-08 11:40:57 Lec.: 2025-04-08 13:47:18 Res.: 2025-04-08 13:47:25 IP Res.: 181.61.209.119
Aprobación	Adriana González Gómez agonzalezg1@sdis.gov.co Subdirectora para la Infancia Secretaria Distrital de Integración Social	Aprobado	Env.: 2025-04-08 13:47:25 Lec.: 2025-04-08 15:28:47 Res.: 2025-04-08 15:28:53 IP Res.: 191.156.236.230
Firma	DANIEL ARTURO GARAY ROMERO dgaray@sdis.gov.co SUBDIRECTOR LOCAL SUBA SUBDIRECCIÓN LOCAL SUBA	Aprobado	Env.: 2025-04-08 15:28:53 Lec.: 2025-04-08 15:43:21 Res.: 2025-04-08 15:43:24 IP Res.: 190.27.225.68

Outlook

COMUNICACIÓN REQUERIMIENTO S2025057266 DEL 07/04/2025 CONVENIO 7605-2024 JIC PIEDRA VERDE CELESTIN FREINET

Desde Angela Rocio Quiñones Toledo <aquinonest@sdis.gov.co>
Fecha Mar 08/04/2025 16:43
Para 14505 <fundacion@celestinfreinet.edu.co>; MARICELA ROJAS TORRES <sederincon@celestinfreinet.edu.co>
CC Gloria Johanna Bustos Leiton <gbustosl@sdis.gov.co>; Martha Adriana Villareal Masmela <mvillarealm@sdis.gov.co>; Andrea Paola Gaona Prado <agaonap@sdis.gov.co>; Daniel Arturo Garay Romero <DGaray@sdis.gov.co>; Paola Lizbeth Urrego Baena <purregob@sdis.gov.co>

1 archivo adjunto (319 KB)
7605-2024 REQ S2025057266 DEL 07.04.2025 CSYN JIC PIEDRA VERDE CELESTIN FREINET.pdf;

Señora
Soraya González Cifuentes
Representante Legal
FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET

De manera atenta le comunico requerimiento S2025057266 del 07 de abril de 2025, en el marco del Convenio de Asociación 7605 de 2024, para que allegue las evidencias necesarias que soporten el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales, para lo cual cuenta con el término de cinco (5) días hábiles contados a partir del recibo del presente requerimiento.

Se informa al asociado que abstenerse de dar respuesta a los requerimientos realizados por parte de la supervisión, puede constituir el incumplimiento del convenio de asociación vigente y por lo tanto faculta a la SDIS para dar inicio al procedimiento que así lo declare, de acuerdo con los términos establecidos en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ

ANGELA ROCIO QUIÑONES TOLEDO
aquinonest@sdis.gov.co
Subdirección para la Infancia
Secretaría Distrital de 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
7605-2024	24 / 4 / 24	7 / 5 / 24	30 / 4 / 25	19

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
25 / 3 / 25	7:20 AM	MARZO DE 2025	PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Carrera 136A No.133-40/Calle 136 No.136A-12	Suba

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Toscana	3143578181	fundacion@celestinfreinet.edu.co liderdecoordinadoras@celestinfreinet.edu.co

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA / NA / NA	NA / NA / NA	212 / 188 / 142	260 / 260 / 236	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?	DEF
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?	SAT
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?	NA
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

Introduce el texto aquí

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
NA	NA	NA	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	NA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA

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?

			SAT
	Número acta de Inspección Sanitaria	**Concepto Sanitario**	**Fecha de emisión**
EE	SB06N 012230	FAVORABLE	10 DE FEBRERO DE 2025
EPA	AS02N 174731	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	19 DE FEBRERO DE 2025

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? NA

Cuenta con autoevaluación para EE?	NA	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE	NA
Cuenta con autoevaluación para EPA?	NA	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA	NA

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?

NA

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?	NA
B.	¿Define e implementa acciones sobre los incumplimientos y realiza seguimiento periódico para subsanarlos.?	NA

Hallazgos identificados	Acciones de mejora implementadas
Autoevaluación aplicada a establecimiento educativo y de preparación de alimentos, en mayo y noviembre de 2024.	No se reportaron 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?

DEF

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
1.2. Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, presenta deterioro de pintura, se observa superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío, presenta desgaste. 1.3. Se evidencia pérdida de continuidad en unión entre techo y pared. 1.4. Se evidencia estación de lavado de manos con llave desgastada, no cuenta con sistema de secado, ni protocolo de lavado de manos. 2.1. Se evidencia caucho de puerta de cuarto frío deteriorado. 2.2. Se observa superficie de utensilios de preparación con deterioro. 3.4. Se evidencia falta de implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza. 4.4. Se evidencia pasillo obstruido en área de almacenamiento, producto almacenado, no cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío. No se respeta distancia perimetral a piso.	1.2. Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, continúa con deterioro de pintura, superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío, continúa con desgaste. 1.3. Continúa pérdida de continuidad en unión entre techo y pared 1.4. Se realizó ajuste en la llave de la estación de lavado de manos, contaron con sistema de secado (toallas desechables ubicadas en el paquete) no cuenta con dispensador ubicado en el punto, cuenta con el protocolo de lavado de manos (ubicado en área contigua de lavado de utensilios) , falta ubicarlo cerca al punto de lavado de manos. 2.1. Continúa caucho de puerta de cuarto frío deteriorado. 2.2.Continúa superficie de utensilios de preparación con deterioro. 3.4. Se evidenció que continúa la falta de implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza. 4.4. No se evidenciaron obstrucciones en área de almacenamiento, el producto almacenado, no cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío y no se respeta distancia perimetral a piso.

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

EE: **12 de febrero de 2025- mediante correo eletrónico.**

EPA: **20 de febrero de 2025 - mediante correo electrónico.**

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?

DEF

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?	NO
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI

E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	NO

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	22 FEB 2025 (COCINA Y JARDÍN)
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	21 DE MARZO DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	03 DE MARZO DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	03 DE MARZO DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	21 DE MARZO DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	13 DE FEBRERO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	03 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)?	NO
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?	SÍ
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, TIPO SUBTERRANEO DE 55M3 / 2 TANQUES TIPO SUBTERRANEO DE 98M 3

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

22 DE FEBRERO DE 2025 JARDÍN / 22 DE FEBRERO DE 2025 SERVICIO DE ALIMENTOS.

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

SEINCOF C.S. SQ07C004591 FAVORABLE del 03/05/2024. /SEGICOM FIRE C.S SQ07C004848 FAVORABLE DEL 23/08/2024

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?	SÍ
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?	NO

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?.	DEF
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?	NO
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?	NO

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	SÍ/NO
Formato Verificación transporte de alimentos	SÍ
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados	NO
Formato Preparación de alimentos	NO
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SÍ
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?	NO
O.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	NO
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. 17		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
Mogolla	Mogolla	11340 g	12600 g
Patilla	Patilla	59050 g	70000 g
Kumis	Kumis	52440 ml	55000 ml
Mantecada	Mantecada	5670 g	6900 g

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?	NA
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:	SI
	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._____	NA
	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. ____3 DE FEBRERO 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.) __6 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**
MARIBEL PEREZ OCHOA	03 DE FEBRERO DE 2025	7/06/2024 - 5/07/2024 - 30/01/2025	10
YADID YOMAIRA MONTES MAUSSA	19 DE ENERO DE 2025	7/06/2024 - 5/07/2024 - 20/09/2025-30/01/2025	13
CLAUDIA PÉREZ MANCILLA	20 DE ENERO DE 2025	7/06/2024 - 5/07/2024 - 20/09/2025-30/01/2025	13
JORGE LUIS PAVAS GALLARDO	24 DE ENERO DE 2025	7/06/2024 - 5/07/2024 - 30/01/2025	10
YURAMIS NIETO PALMERA	05 DE MARZO DE 2025	05 DE MARZO DE 2025	2
AURA ALICIA ORTIZ ORTIZ	24 DE FEBRERO DE 2025	24 DE FEBRERO DE 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?

AM

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?	NO
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

La responsable del servicio manifestó que no se ha requerido implementar modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil a los participantes.

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?

AM

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. 17	**Grupo de edad: 3a5,11 años**		**Población: 236**						**Muestra: 13**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Arveja Verde Seca	33 g	29,7 - 36,3 g	36	34	33	36	35	36	C	C	C	71,3
			36	36	42	37	44	45				
			40									
Pechuga de Pollo en trozos, guisada	33 g	33 - 36,3 g	35	28	34	34	33	37	C	C	C	72,8
			30	30	41	43	34	37				
			34									
Arroz con Zanahoria	50 g	45 - 55 g	52	47	48	51	42	50	C	C	C	70,8
			50	50	50	50	54	55				
			48									
Ensalada de Pepino, Tomate y Cilantro	30 g	27 - 33 g	32	31	30	29	32	32	C	C	C	3,6
			28	32	32	32	35	36				
			30									
Croqueta de Yuca	22 g	19,8 -24,2 g	33	31	23	31	20	29	C	C	C	59,8
			35	26	23	30	26	42				
			31									
Jugo de Uva	150 ml	135 -165 ml	158	155	158	165	166	150	C	C	C	4,8
			148	165	154	165	157	166				
			149									

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	28	26	26	26	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	9	8	8	8	NA
Auxiliar de Servicios Generales	6	6	6	6	NA
Manipulador de Alimentos	6	6	6	6	NA
Auxiliar Administrativo	3	3	3	3	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? **SAT**

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? **SAT**

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Alcance instrumento No.18 del 7/3/25 y anteriores: se aclara la dirección del jardín infantil es carrera 136A No.133-40
Del 7/3/25: Compromisos Componente Salud y Nutrición 13(C2)E: fecha de adquisición de la balanza de pie es el 16 de agosto de 2024.
Subsanaron observación a mejorar dado que hubo coincidencia entre la asistencia registrada en el formato de registro diario de asistencia y el registro en las planillas de entrega de los paquetes alimentarios de jornada liberada y jornada pedagógica de marzo de 2025, dando cierre a la observación.

Garantizaron la vinculación del talento humano requerido de acuerdo con la matricula de niñas y niños en el Jardín infantil y el perfil conforme con la formación, experiencia y habilidades definidas.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

No estamos de acuerdo con el no reconimiento de la Profesional en atencion el dia de hoy, quien ingreso a laborar el dia 19.03.2025
y fue reconocida por el componentes de ambientes educativos y protectores quien genero el ingreso en el formato novedades TH y firma de asistencia, por otro lado tambien manifestamos el inconformismo al no reconocimiento cuando en la ejecucion del 7605 se trabajaron las mismas cobertiras los mismos espacios el mismo metraje haste el 06.12.2025 y todas las profesionales fueron reconocidas por SDIS
Los arreglos pendientes dejados por sanidad se realizaran este fin de semana correspondiente, para dar cumplimiento

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

6(C6) Continúa exigencias de la Autoridad Sanitaria establecimiento de preparación de alimentos del 19 de febrero de 2025:

5.5 Se evidencia acumulación de residuos en ventana, puntos muertos de piso y rincones. Se evidencia inadecuada limpieza y desinfección en ventana, puntos muertos de piso y rincones.
5.6 El plan de saneamiento no se implementa en las áreas de limpieza e higiene. Continúa sin implementar limpieza y desinfección en las áreas del servicio de alimentos.

7(C7). C. Se evidenció inadecuada limpieza y desinfección en las áreas del servicio de alimentos pisos, partes altas de los equipos, campana extractora, ventana, carro transportador de alimentos, canastillas, carretilla transportadora.
E. no hubo coincidencia entre lo registrado en el formato de limpieza y desinfección y lo evidenciado en el área del servicio de alimentos
G. Los elementos de aseo no se encontraron señalizados acorde con la tabla de colores y se encontraron desorganizados.
Q. Las uniones redondeadas piso pared y pared techo se encontraron desprendidas o ausentes, limitando el proceso de limpieza y desinfección.
8(C8) N. No hubo adecuado diligenciamiento de los formatos control de alimentos. Ñ. No hubo coincidencia entre lo registrado en el formato control recepción de alimentos y el registro en entrada y salida para crema de leche y ajo.
O. No hubon coincidencia entre los saldos registrados en el formato control de entradas y salidas de alimentos y las existencias en alacena para mango, pera, papaya, patilla y no se encontraba la cantidad de yuca para la preparación del menú 20.
10 (C10). B. Se evidenciaron ollas en estado de deterioro y se encontraban en uso, así como las canastillas rotas
12 (C13) Se evidenció servido por debajo de la tolerancia establecida para la preparación pechuga de pollo guisada, para el grupo de edad de 3 a 5 años y 11 meses (ver tabla 12 (C13). Sin embargo acorde con el plan de muestreo no superó el número de no aceptación (NAC) de 3 en este caso.

Esta visita generó requerimiento: SI _X_ NO ___

1. No se dio solución a la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, del 19 de febrero de 2025 (ver tabla 6 (C6)), en lo referente a mantenimientos y evidenciándose que no se aplica el programa de limpieza y desinfección en las diferentes áreas.
2. Se evidenció ubicada en el mesón del área de lavado de utensilios olla con contenido de líquido fermentado y presunta presencia de hongo.
3. Se evidenció en el cuarto de congelación almacenamiento de carnes, cerca de la ensalada preparada, generando contaminación cruzada

Anexos: documentos y número de folios

Planilla de Talento Humano: 3 folios
Seguimiento acción de mejora inmediata: 1 folio
Relación ausencias talento humano: 1 folio
Hoja observador. 1 folio

MONICA BONILLA	Martha A. Villarreal M. JOHANNA B
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Mónica Marcela Bonilla Caro	**NOMBRE: Martha Adriana Villarreal - Gloria Johanna Bustos**
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52358201	**N° DE IDENTIFICACIÓN: 52109956 - 52817003**
CARGO: Profesional Responsable del Servicio	**CARGO: Apoyo a la Supervisión**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 5:00 PM

	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
		Fecha
	FORMATO DE OBSERVACIONES	Página

No. CONVENIO	**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**	**FECHA DE LA VISITA**		
7605-2025	PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET	25	3	2025

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

RECOMENDACIONES

6(C6) Se recomienda dar solución a las exigencias de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos y solicitar la nueva visita.

7(C7). C. Aplicar el programa de limpieza y desinfección acorde con lo establecido en el plan de saneamiento y realizar el adecuado diligenciamiento de los formatos control.
8(C8) Aplicar los procedimientos del servicio de alimentos aorde con los instructivos y realizar el adecuado diligenciamiento de los formatos control de alimentos.
10 (C10). B. Realizar el cambio de ollas deterioradas y canastillas rotas
12 (C13) Realizar cualificación al talento humano manipulador de alimentos en el instructivo de servido y distribución, de manera que se estandarice el servido.

OBSERVACIÓN TALENTO HUMANO

Atender lo establecido en el anexo técnico Nota 1: "En los casos en el que los espacios ofertados por el asociado no sean acordes con la asignación de cupos por nivel, el Asociado se compromete a realziar como aporte adicional la contratación del talento humano que se requiera para dar cumplimiento al Estándar de Calidad para la Educación Inicial del servicio públicos y privados del Distrito Capital"
Lo anterior debido a que a hoy se contaba con 188 participantes matriculados en el nivel de párvulos, acorde con lo anterior se debía contar con 13 profesionales API y según lo referido se contó con 14. Es preciso aclarar que para efectos de las firmas de asistencia, solamente se registraron las 13 que se requerían acorde con la matricula reportada.

MONICA BONILLA	Martha A. Villarreal H. JOHANNA B
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Mónica Marcela Bonilla Caro	NOMBRE: Martha Adriana Villarreal - Gloria Johanna Bustos
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52358201	N° DE IDENTIFICACIÓN: 52109956 - 52817003
CARGO: Profesional Responsable del Servicio	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN
	HORA DE FINALIZACIÓN: 5:00 PM

	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL **SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS** **FORMATO SEGUIMIENTO ACCIÓN DE MEJORA INMEDIATA**	Código: Versión: Fecha: Página: 1 de 1

CONVENIO: 7905-2024

FECHA DE LA VISITA: 25 de marzo de 2025

FECHA EN QUE SE DETECTÓ LA OBSERVACIÓN: 7 de marzo de 2025

ASOCIADO: Fundación Celestín Freinet — **JARDÍN INFANTIL: Piedra Verde** Celestín Freinet

RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Mónica Marcela Bonilla Caro

NUMERO DE COMPROMISO	COMPONENTE	COMPROMISO A MEJORAR	OBSERVACIÓN DETECTADA	CUMPLIMIENTO DE LA OBSERVACION		SOPORTE DE CUMPLIMIENTO
				Marque con un X el grado de cumplimiento		
				Satisfactorio	*A Mejorar*	
14	SALUD Y NUTRICIÓN	Entregar oportunamente al padre, madre o cuidador, los alimentos equivalentes a la jornada pedagógica (el día anterior a la misma), jornada liberada (el mismo día), o paquete alimentario de contingencia (cuando aplique), de acuerdo con los parámetros establecidos en el Anexo Técnico, dejando registro físico y digital (Excel editable) de la entrega.	Entrega del paquete alimentario de la jornada pedagógica, el 20 de febrero de 2025: -Párvulos 6: se registraron 12 asistentes y según el registro diario de asistencia para este nivel solo asistieron 8 participantes, evidenciando como asistentes registrados en la planilla de entrega del paquete, a cuatro (4) participantes no asistentes. (OLA, MAGS, KDML, DFVP) -Párvulos 1: se registraron un total de 13 paquetes alimentarios entregados en el nivel, pero solamente contaron con firmas de recibido de 12 paquetes alimentarios, evidenciando que la participante ACDG no asitió y no se le hizo entrega del paquete alimentario.	**X**		Planillas de entrega de los paquetes alimentarios de la jornada liberada y de la jornada pedagógica de marzo de 2025. Actas de Cualificación al talento humano del jardín infantil, en el procedimiento de entrega del paquete alimentario de jornada liberada y jornada pedagógica, del 4 y del 18 de marzo de 2025
9	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	Mantener actualizada la información correspondiente a las asistencias de niñas y niños en los formatos y sistemas establecidos por la SDIS.	No hubo coincidencia entre el registro diario de la asistencia de los participantes el 20 de febrero de 2025, para los niveles de párvulos 1 y párvulos 6 y lo relacionado en las planillas de entrega de los paquetes alimentarios de la jornada pedagógica.	**X**		Formatos de Registro diario de asistencia, que fueron coincidentes con el registro de asistencia, en las planillas de entrega de los paquetes alimentarios de la jornada liberada y pedagógica de marzo de 2025

Esta visita genera requierimiento Sí ___ No _X_

MONICA BONILLA FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA:	Martha A. Villarreal M. JOHANNA B FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA
NOMBRE: Mónica Marcela Bonilla Caro	NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela - Gloria Johanna Bustos Leiton
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52358201	N° DE IDENTIFICACIÓN: 52109956 - 52817003
CARGO: Profesional Responsable del Servicio	CARGO: Apoyo a la Supervisión

	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**
7605-2024	25	3	2025	PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
Margoth Stella Herrera Guerrero	Auxiliar administrativo	MOTIVO: renuncia SOPORTE: carta TIEMPO: trabajó hasta el 03/03/2025	NOMBRE DEL REEMPLAZO: July Paulin Gómez Vergara FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 07/03/2025 FECHA DE INGRESO: 12/03/2025 ARL: 12/03/2025 MOTIVO DE DESCUENTO: no contó con el reemplazo DÍAS A DESCONTAR: 8 FECHA DE DESCUENTO: del 4 al 11 de marzo de 2025 *descuentos incluyen fin de semana
Personal sin contratar	Manipulador de alimentos	MOTIVO: NA SOPORTE: NA TIEMPO: NA * Se requería desde el 3 de febrero de 2025 acorde con número de matriculados.	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Yuramis Nieto Palmera FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 12/03/2025 FECHA DE INGRESO: 13/03/2025 ARL: 13/03/2025 MOTIVO DE DESCUENTO: no contó con el reemplazo DÍAS A DESCONTAR: 38 días FECHA DE DESCUENTO: desde el 3 de febrero hasta el 12/03/2025 (descuento hasta el 7/3/25 reportado 7/3/25)
Angie Camila Duarte Erazo	Auxiliar Atención a primera infancia	MOTIVO: renuncia SOPORTE: carta TIEMPO: Trabajó hasta el 21/03/2025	NOMBRE DEL REEMPLAZO: María Angélica Guerrero Cárdenas FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 11/05/2024 FECHA DE INGRESO: 25/03/2025 ARL: 01/03/2025 MOTIVO DE DESCUENTO: no contó con el reemplazo DÍAS A DESCONTAR: 3 días FECHA DE DESCUENTO: del 22 al 24 de marzo de 2025 *fechas de descuento fin de semana

MONICA BONILLA	Martha A. Villarreal M. JOHANNA B
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Mónica Marcela Bonilla Caro	NOMBRE: Martha Adriana Villarreal M - Gloria Johanna Bustos L
No. IDENTIFICACIÓN: 52358201	No. IDENTIFICACIÓN: 52109956 - 52817003
CARGO: Responsable del Servicio	CARGO: Apoyo a la Supervisión

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET CONTRATO: 7605 - 2024 FECHA: 25 DE MARZO DE 2025

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	28	Auxiliar en atención a la primera infancia	9	Auxiliar administrativo	3	Auxiliar servicios generales	6	Manipulador de alimentos	6	Total	53

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Monica Bonilla	52'358.201	Resp. de l S.	Licenciada	3143578181	
2	Diana Diaz	52990636	Profesional API	licenciada educación	3102469735	
3	Luz Mary Rincon	39776098	profesional API	Licenciada en Educación	3172544491	
4	Dary Viviana Gutierrez	1014207223	Profesional API	Licenciada preescolar	3202139269	DERM 6
5	Yennifer Mayorga	67490280	Profesional A.P.I	Licenciada preescolar	3183956257	
6	Nidia Rodriguez	39672916	Profesional A.P.I	Licenciada preescolar	3138260289	
7	Julieth Andrea Castill	20371097	Profesional API	Licenciada P. Infantil	3007501944	Julieth Castillo
8	Alejandra Aldana	1015404652	Profesional API	Licenciada Ed. artist.	3203806867	
9	Mayerly Tarazona V.	1.019.091.488	Profesional API	Licenciada en preescolar	3123612489	Mayerly Tarazona V.
10	Bibiam castillo 6	20370879	profesional API	Licenciada P. Infantil	3233108574	Bibiam C
11	Yirlis Johanna Reyes	52747101	profesional API	Licenciada P. Infantil	3134967177	
12	Lorentz Nillan D	53139825	Profesional API	Licenciada	3246829854	
13	Laura V. Carvajal	1233888966	Profesional API	licenciada pedagogia	3112848370	Valentina C
14	Ana Maria Franky	33365385	Profesional API	psicóloga	3168041675	
15	Yeni Rodriguez M	52806219	Profesional API	Licenciada Pedagogia Infantil	3215697295	
16	Ximena Belton	1030599038	Profesional API	Lic. ped. Infantil	3123349056	
17	Sandra Reyes	52530768	Profesional API	Lic. Pedagogia infantil	3133626813	
18	Angie Gonzalez	1233891854	Profesional API	Lic. Pedagogia Infantil	3103941233	Angie Gonzalez
19	Delia Quiroz	1101444469	Profesional API	Lic Pedagogia	3147847221	Delia Quiroz
20	Ardee Almanza	53063666	Profesional API	Lic Pedagogia Infantil	3213310884	
21	Liliana Duarte	52.340947	Profesional API	Lic. Pedagogia In	3104161749	Liliana. D.
22	Dolly González	20450513	Profesional API	Lic preescolar	3115527524	
23	Ana M. Carvajal	52976500	Profesional API	Lic. Preescolar	3105631083	
24	Amalia Mobano	1014246712	Profesional API	Lic Pedagogía	3114792456	

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET CONTRATO: 7605 - 2024 FECHA: 25 DE MARZO DE 2025

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	28	Auxiliar en atención a la primera infancia	9	Auxiliar administrativo	3	Auxiliar servicios generales	6	Manipulador de alimentos	6	Total	55

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Emilsen Chavigo	52531096	Profesional API	Licenciada Edu. Pre.	3045981376	
2	Yency Castañeda	1106360630	Profesional API	licenciado API	3146091134	Yency Castañeda
3	Marcela Bermejo	1037690241	Profesional API	Licenciada Ed. Inf	3108655303	
4	Paula Forero	1051066053	Auxiliar API	Normalista	3185958996	Paula F.
5	Vanessa Bonilla	1016114663	Auxiliar API	Técnica Profesional	3112536163	Vanessa Bonilla
6	Chelsy Aguiar G.	1000502799	Auxiliar API	Normalista	3152433299	
7	Diana Reyes	52.826.182	Auxiliar API	Técnica Profesional	3144302235	Diana Reyes
8	Patricia Varon	52341386	Auxiliar API	Técnica Prof	3025279750	Patricia Barrero
9	Angélica Buitrago	52128717	Auxiliar API	Técnica profesional	3125760383	Angélica Buitrago
10	Tirsa K Caberon	1019082960	Auxiliar API	Técnica Profesional	3102090409	
11	Angelica Guerrero	53020.946	Auxiliar API	Técnico Profesional	3197399177	Angelica Guerrero
12	Nicole Rojas	1037803570	AUX Administrativo	TECNICA ADMON EMPRESAS	3015338366	Nicole Rojas
13	Judy Paulin Gómez	37139425	Aux. Contable	Técnica - Profes	3184926201	
14	Ana María Gómez	1007155186	Aux administrativo	Técnico	3252091032	
15	Hileidis L.N.	1002391682	Aux C. Generales	Bachiller	3009012476	Hileidis
16	Maryis Gutierrez	1065565299	Aux. Serv. Gen	Bachiller	3043012090	
17	Ingrid Escarcia	64522065	Aux. Serv Gen	Básico S.	3123702967	
18	Angela Lugo	52.804.317	Aux Serv Gen	Primaria	3223081521	
19	Yuleidys Barroso	1002490527	Aux Ser Educativo	Técnico	3123411634	Yuleidys B.B
20	Jhon Freddy Rojas	79215060	Aux Ser generales	Técnico	3118699766	Jhon F. Rojas
21	Aura Alicia Ortiz	24.176.937	manipulador alimentos	Bachiller	3143939923	Alicia
22	Claudia Patricia Nieto	1007246370	Manipulador Alimento	Bachiller	3245138726	Claudia Patricia N.
23	Yaribel Ortega	49754507	Manipulador Alimento	Bachiller	3223300398	
24	Yuranis Vitto	1051657090	manipulador Alimento	Bachiller	3014934527	Yuranis V

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET CONTRATO: 7605-2024 FECHA: 25 DE MARZO DE 2025

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	28	9	3	6	6	53

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Yadira Y Montes	1073818671	manipuladora alimentos	Bachiller	3143910039	Yadira Montes
2	Jorge Pacas	1010254414	manipuladora alimentos	Bachiller	3168458758	
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner

Outlook

CELESTIN PIEDRA VERDE

Desde MONICA BONILLA <liderdecoordinadoras@celestinfreinet.edu.co>
Fecha Mié 16/04/2025 8:32
Para Andrea Paola Gaona Prado <agaonap@sdis.gov.co>; Carolina Jimenez Martinez <cjimenezm1@sdis.gov.co>; Angela Rocio Quiñones Toledo <aquinonest@sdis.gov.co>

1 archivo adjunto (12 MB)
celestin piedra verde.pdf;

Buen dia Andrea, realizo envio radicado respuesta requerimiento componente salud y nutrición.

Feliz dia

--
Cordialmente,

Monica Bonilla Caro
RESPONSABLE DEL SERVICIO

BOGOTÁ Radicado: E2025018132

Bogotá 15 de Abril 2025

Señor:
SUBDIRECCION LOCAL SUBA
DANIEL ARTURO GARAY

Subdirector Local Integración Social de Suba
Supervisor del Convenio

Ciudad

Ref. RESPUESTA REQUERIMIENTO

Asunto: S2025057266

Reciba un cordial saludo;

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION:

HECHOS Y RAZONES QUE FUNDAMENTAN EL REQUERIMIENTO:

Como parte del seguimiento al cumplimiento de los compromisos establecidos en la minuta del convenio y sus anexos técnicos a cargo de la **FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET** para el componente Salud y Nutrición en el Jardín Infantil Cofinanciado PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET, se llevó a cabo visita el día 25 de marzo de 2025, en la cual se evidenció:

- No se atendieron la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, de fecha 19 de febrero de 2025, quedando sin subsanar:

1.2. *"Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, presenta deterioro de pintura, se observa superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío, presenta desgaste"*
1.3. *"Continúa pérdida de continuidad en unión entre techo y pared."*
1.4. *"(...) no cuenta con sistema de secado, ni protocolo de lavado de manos".* (toallas desechables ubicadas en el paquete, cuenta con el protocolo de lavado de manos, sin embargo, este está ubicado en área contigua -zona de lavado de utensilios, se recomienda contar con dispensador de toallas y publicar el protocolo en el punto de lavado de manos).
2.1. *"Se evidencia caucho de puerta de cuarto frío deteriorado".*
2.2. *"Se observa superficie de utensilios de preparación con deterioro".*
3.4. *"Se evidencia falta de implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza".*
4.4. *"(...) producto almacenado, no cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío.No se respeta distancia perimetral a piso".*
5.5 *"Se evidencia acumulación de residuos en ventana, puntos muertos de piso y rincones".*
5.6 *"El plan de saneamiento no se implementa en las áreas de limpieza e higiene".*
Falta de implementación del programa de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del servicio de alimentos.
En el mesón del área de lavado de utensilios, una olla con contenido de líquido fermentado y presunta presencia de hongo.
En el cuarto de congelación, almacenamiento de carnes, cerca de la ensalada preparada, generando riesgo de contaminación cruzada.

Tl. 3213892168
Carrera 136A N133-40

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN CELESTIN FREINET
JARDÍN INFANTIL C. C. PIEDRA VERDE
NIT. 830.142.249-7
PERSONERÍA JURÍDICA No. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008

Respuesta:

Dando respuesta al requerimiento emitido a continuación se informa que la Fundación realizo; capacitación al TH Manipulador de alimentos, arreglos y mantenimientos correspondientes a las exigencias realizadas por la autoridad sanitaria:

- Se realiza pintura tapa trampa de grasas, lavado de la misma
- Se refuerza las medias cañas correspondientes a techo y pared
- Se instala protocolo lavado de manos y dispensador de toallas, se da cambio llane lanado de manos
- Se realiza mantenimiento correspondiente al mueble que presentaba deterioro
- Nuevamente se realiza capacitación al TH Buenas Prácticas de manipulación, almacenamiento y limpieza
- Se mantiene la distancia perimetral a pared y piso en el cuarto frio
- Se realiza limpieza u desinfección de todos los espacios mencionados y de toda el área en general de preparación

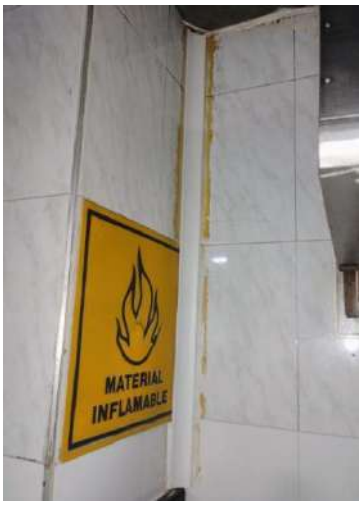
En lo referente al cambio e instalación del caucho en la puerta cuarto congelación, la fundación inicio labor de realizar las respectivas cotizaciones con técnicos especializados en cuartos fríos, contando ya con la empresa asignada para esta, la cual procederá a instalarlo para el día 23.04.2025

Se anexan los soportes correspondientes a lo expuesto anteriormente.

PEDRO PUENTES GONZALEZ
REPRESENTANTE LEGAL

Acumulación de residuos en ventana, Puntos muertos y Rincones

ANTES



DESPUES



Se evidencia pérdida de continuidad en unión entre techo y pared.



Limpieza ventana, Antes





Después



Se evidencia estación de lavado de manos con llave desgastada, no cuenta con sistema de secado, ni protocolo de lavado de manos.

Se instala dispensador de toallas de papel



Se arregla llave lavado de manos



ANTES TAPA TRAMPA DE GRASAS



DESPUES



ORGANIZACIÓN ELEMENTOS DE LIMPIEZA, TABLA DE COLORES

ANTES



DESPUES



COMPRA E INSTAURACION DE MUEBLE CUARTO CONGELACION





Adquisición de ollas





Arreglo mueble deteriorado







Áreas delimitadas, espacio perimetral





SEGICOM FIRE
NIT: 901885956-1



CERTIFICA QUE:

Se Prestó el servicio lavado y desinfección de trampa de grasa según protocolo y cumpliendo con el acta de inspección, vigilancia y control higiénico expedida por la secretaria Distrital de Salud de Bogotá.

S.A. **Acta expedida con Número SQ07C 002908**

SEGICOM FIRE

RAZON SOCIAL :	INVERSIONES CELEFREY S.A.S SEDE ADMINISTRATIVA
DIRECCION :	Calle 136 # 136 a – 12
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	**COMERCIAL.**
SERVICIOS:	LAVADO Y DESINFECCION DE CAJA DE TRAMPA DE GRASA.
PRODUCTOS Y DOCIFICACION :	BIOLOGIC GREASE, HIPOCLORITO AL 13% Y DILUCION AL 200PPM.
FECHA DE EXPEDICION:	03 DE ABRIL DEL 2024
FECHA DE VENCIMIENTO:	28 DE OCTUBRE DEL 2025
OPERARIO :	FERNANDO RODRIGUEZ

RECOMENDACIONES:

Para que tengan efecto recomendamos no lavar las superficies tratadas. Este producto no mancha con efecto prolongado, no es nocivo para la salud humana.

LUIS ALBERTO MIRANDA CELY
DEPARTAMENTO TECNICO SEGICOM FIRE
NIT 52869970-0

Calle 136 # 145a – 03 bodega1 Cel. 3203724509 - 3115602644
E-mail: contacto.cliente@segicomfire.com

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número
SQ07C 004848

E.S.E.: Subred Sur occidente | Fecha: 23 | 04 | 2024

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 724973	Número de Inscripción: SQ[illegible]6	Número de carpeta: 5191
Razón social: No aplica		
Nombre del establecimiento: Segricom Ltda		
NIT: 52865970 0	Sede: Única	
Dirección: Cl 136 145A 03 BG 1		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Suba	UPZ: Tibabuyes	
Barrio: San Pedro De Tibabuyes	Teléfonos: 3115602641	
Correo electrónico para notificación*: segricomltda@gmail.com		
Nombre propietario: Diana Marcela Miranda Cely		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 52865970	
Nombre representante legal: No aplica		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: No aplica	
Dirección de notificación: Cl 136 145A 03 BG 1		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 02977645		
Línea de intervención: Seguridad Química		
Intervención: Vigilancia a interesados que realizan control de fauna nociva en el servicio de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable		
Tipo de establecimiento: Control de vectores lavado y desinfección de tanques de agua potable / Desinfección ambiental		
Número de trabajadores: 3	Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: Lunes a Sábado		

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1	21	05	2024	favorable con requerimiento		X
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

USO EXCLUSIVO: INVERSIONES CELEFREY S.A.S SEDE ADMINISTRATIVA
VALIDEZ: POR 6 MESES APARTIR DEL 03 DE ABRIL DEL 2025

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [X]	Solicitud del interesado [ ] Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		

2.INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	0	
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres	1	
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	2	
2.4 Número de trabajadores operativos mujeres	0	
2.5 Número de trabajadores menores de edad	0	
2.6 Número de turnos de personal operativo por día	1	
2.7 Horas por turno por trabajador.	8	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a empresas
de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número
SQ07C 004848

9.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable [X] | Favorable con requerimientos* [ ] | Desfavorable [ ]

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes.

9.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ____ días, contados a partir de dia ____ del mes de ____ de ____, que vence el dia ____ del mes de ____ de ____. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios. Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita: Se socializa alerta por incumplir el correo del proyecto liderplagascidastanques@subredsuroccidente.gov.co Se relaciona acta de cumplimiento de la ley 1335 de 2009 AProC 132203 con fecha 23-08-2024. nota se anexa soporte de matricula curso Manejo integrado de Plagas en salud pública del técnico aplicador cesar fernando Rodriguez Naicipa, se aclara que de los 2 operativos hombres solo 1 realiza actividad de control de plagas.

Se emite concepto sanitario:

FAVORABLE.

USO EXCLUSIVO: INVERSIONES CELEFREY S.A.S SEDE ADMINISTRATIVA
VALIDEZ: POR 6 MESES APARTIR DEL 03 DE ABRIL DEL 2025

10. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	[ ]	Suspensión total de trabajos o servicios	[ ]
Clausura temporal parcial	[ ]	Decomiso	[ ]
Suspensión parcial de trabajos o servicios	[ ]	Congelación	[ ]
Destrucción o desnaturalización	[ ]		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (dia/mes/año) 23/08/2024 en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Stefanny Sanchez Quiroga	Nombre: Daniel Esteban Sarmiento Lemus
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.
Número de documento: 1070960711	Número de documento: 1072393455
Profesión u oficio: Medico veterinario	Profesión u oficio: Ingeniero Quimico
Firma:	Firma: Daniel Sarmiento L
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Diana Marcela Miranda Cely	Nombre:
Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]	Tipo de documento: C.C.[ ] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 52865970	Número de documento:
Cargo: Representante legal[ ] Propietario[X] Encargado[ ]	Firma:
Firma: Diana Miranda	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Unico Disciplinario"

Scanned with CamScanner

BIOLOGIC GREASE

Tratamiento biológico para canalizaciones y trampas de grasa.



- ✓ **Degrada la grasa rápidamente.**
- ✓ **Evita los atascos.**
- ✓ **Elimina malos olores.**
- ✓ **Fácil de usar.**
- ✓ **Con microorganismos activados.**

Descripción

Biologic Grease es un aditivo líquido formulado con microorganismos, enzimas, tensoactivos y aditivos humectantes, desarrollado para la digestión de las grasas acumuladas en colectores, canalizaciones, depósitos y fosas sépticas.

Su estudiada composición, basada en microorganismos y enzimas activadas, permite a Biologic Grease eliminar las grasas acumuladas en canalizaciones y actuar como un aditivo preventivo de atascos sin recurrir al uso de productos químicos peligrosos.

Biologic Grease también elimina los malos olores provenientes de las canalizaciones y colectores. Sus microorganismos actúan rápidamente sobre la suciedad, de modo que inhiben el crecimiento incontrolado de las bacterias causantes del mal olor.

Acción duradera. Biologic Grase es un aditivo “vivo” por lo que su acción se prolonga más allá de la adición del producto. Las cepas de microorganismos incluidas en el producto tienen la capacidad de reproducirse y perdurar en las canalizaciones mientras exista suciedad. Esta cualidad permite disponer durante todo el tratamiento de un elevado número de colonias de microorganismos activas.

Fácil de usar. Biologic Grease puede dosificarse tanto de forma manual, como mediante equipo de dosificación automático, adaptándose a cada caso en particular.

Campos de Aplicación

Biologic Grease está especialmente concebido para ser empleado en toda situación en la que se requiera de un tratamiento preventivo de atascos por acumulación de grandes cantidades de grasa y suciedad. En base a sus cualidades, Biologic Grease es ampliamente empleado en hoteles, restaurantes, albergues, cocinas y, en definitiva, en locales en los que la presencia de grasas en las tuberías provoca atascos y olores desagradables.

ESPECIALIDADES QUIMICAS NEOQUIM, S.L. – B73139651
P.I. de Lorquí – C/Archena, naves 17-23, 30564 Lorquí (Murcia)
Tlf: +34 968687839 – neoquim@neoquim.com

F.Revisión: 18/09/23
Nº Revisión: 3

La información y datos contenidos en este documento pretenden instruirles acerca de nuestros productos y sus posibles aplicaciones, sin responsabilidad por nuestra parte en su aplicación a cada caso particular. El producto se considerará en fase de desarrollo durante 1 año desde la fecha de emisión, pudiendo variar su composición en aras de mejorar sus propiedades.

BIOLOGIC GREASE

Tratamiento biológico para canalizaciones y trampas de grasa.

Características Físico-Químicas

ASPECTO	DENSIDAD	pH	COMPOSICIÓN
Líquido translúcido de color amarilo.	1.0 ± 0.01 Kg/L	8.5 ± 0.5	Microorganismos seleccionados y activados, tensoactivos y agentes humectantes.

Modo de Aplicación

Biologic Grease es un producto de alta concentración que requiere de una dosificación adaptada al tipo de instalación. Antes de iniciar el tratamiento, se recomienda realizar una limpieza exhaustiva de la instalación y trampa de grasa.

Para obtener los mejores resultados se recomienda realizar el tratamiento de acuerdo a las siguientes directrices:

Semana 1:

1- Dosificar Biologic Grease en el colector a razón de 1 a 1,5 L por cada m^3 de capacidad.
2- Añadir 400 ml/día por cada m^3 de capacidad.

Semana 2:

3- Añadir 400 ml de producto cada 2 días por cada m3 de capacidad.

Semana 3 y posteriores:

4- Añadir 400 ml de producto por semana y m3 de capacidad, idealmente repartidos en varios días alternos.

Formato

Envases de 5, 30 y 60 Lts.

Recomendaciones

Una vez comenzado el tratamiento con Biologic Grease ha de evitarse la adición de productos con pH extremos o desinfectantes, ya que neutralizarían el tratamiento de inmediato.

ESPECIALIDADES QUIMICAS NEOQUIM, S.L. – B73139651
P.I. de Lorquí – C/Archena, naves 17-23, 30564 Lorquí (Murcia)
Tlf: +34 968687839 – neoquim@neoquim.com

F.Revisión: 18/09/23
Nº Revisión: 3

La información y datos contenidos en este documento pretenden instruirles acerca de nuestros productos y sus posibles aplicaciones, sin responsabilidad por nuestra parte en su aplicación a cada caso particular. El producto se considerará en fase de desarrollo durante 1 año desde la fecha de emisión, pudiendo variar su composición en aras de mejorar sus propiedades.

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

FECHA	28/09/2017
VERSION	2

TIPO DE ACTIVIDAD

INDUCCIÓN ___ CHARLA INFORMATIVA ___ OTRAS ___
CAPACITACIÓN X ENTRENAMIENTO ___ ACTA REUNION ___
FECHA: 11/04/2025 LUGAR: Piedra Verde S.I. Colegio Francés
HORA INICIO: HORA DE FINALIZACIÓN:

TEMA ESPECIFICO DE ACTIVIDAD	Capacitacion en sitio de producción de alimentos Limpieza y Desinfección, Contaminación Cruzada.
OBJETIVO	Sensibilizar al personal de producción en los temas objeto de la capacitación.
FACILITADOR	
CARGO	Capacitador Autorizado Resolución 2674/2013.

ORDEN DEL DIA

1. Presentación de los temas a dictar en la Capacitación
2. Recorrido por el area y observación de las deficiencias
3. Evaluación Escrita

DESARROLLO DE LA REUNION

a. reunion en el area de Cocina
b. recorrido por las instalaciones
c. Observación de los puntos criticos
d. Sensibilización de los hallazgos
e. Metodos de Corrección de los hallazgos
f. Socialización de Conceptos
g. Evaluación escrita.

ACTIVIDADES

No	QUE	QUIEN	CUANDO	COMO Y DONDE
1.	Reunion inicial	Jeans	11/04/2025	Cocina.
2.	Socialización de Actividad			
3.	Conceptos			
4.	Deficiencias			
5.	Recorrido			
6.	Charla Magistral			
7.	Evaluación Escrita			

Powered by CamScanner

ANEXOS

1. Fotos de la Actividad
2. Acta Firmada.
3. Correo Escrito y Adjuntado

ASISTENTES

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	Claudia Perez Mancilla	1007246313	Manipulador Alimento	Claudia Perez M.
2	Yuramis Nieto P	1051657090	Manipulador Alimento	Yuramis Nieto
3	Alicio Ortiz	24.176937	manipuladora Alimentos	Alicio O
4	Maribel Perez ochoa	49754507	Manipulador Alimentos	
5	Yadio Yomaira Montes Mendoza	1073810671	manipuladora Alimentos	Yadio Montes.
6	Jorge Luis Pavas	1010254414	manipulador	

PARA CONSTANCIA SE FIRMA

FIRMAS FACILITADORES

NOMBRES Jairo Solamanca

C.C. 79554502

Powered by CamScanner

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha 11 abril 2025

Participantes Alicia Ortiz

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPM Y DESCRIBALAS? Buenas prácticas de manufactura manipulación. Sistema de calidad que en alimentos en Colombia se aplican a traves de la resolución 2674 del 2013

2.COMO SE PREPARAN LOS SUSTANCIAS PARA ASEO Y EVITAR FACTOR DE RIESGO?

- Desengrasante lavar
- Jabón rey
- Desinfectar 1 litro de agua x 4 ml. hipoclorito

3.COMO SE DOSIFICAN LOS DESINFECTANTES Y CUAL ES SU VIDA UTIL? hipoclorito 5.25%

alimentos ~~1 cm³~~ x 1 litro agua
superficies 1cc → 4cc 1 litro agua
cuarto frio, basuras, baños → areas → 8cc 1 litro agua
ambientes → 6cc 1 litro agua

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

- micobiológica
- Química
- física
- ambiental
- cruzada

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

- humedad
- nutrientes
- temperatura ambiente
- oxígeno
- ph
- tiempo

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0 - 4 °C

B. CONGELACION? −1 a −18 °C

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75 → 85 °C

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65 - 75 °C

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?
- Nombre del producto
- Fecha ingreso - lote, fecha vencimiento
- fecha salida

8. QUE SIGNIFICA PEPS
Primeras en entrar
Primeras en salir
Sistema de rotación de almacenamiento por su fecha de vencimiento.

9. CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
elementos en desuso
cuartos abandonados
" de basura

9. CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
Presencia de toxinas de los excrementos

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
limpieza y desinfección
manejo de basuras
no dejar fuentes de alimentación

11. QUE ES CONTAMINACION CRUZADA Y CONSECUENCIAS DE UN EJEMPLO
cuando un alimento contaminado entra en contacto con otro alimento → lo contamina.

Powered by CamScanner

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha 11. 04 2025.

Participantes YADIO Yomaira Montes Maussa.

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPM Y DESCRIBALAS?
Es un sistema de calidad. que alimentos en colombia. se aplicaba resolucion 2674/2013.

2.COMO SE PREPARAN LOS SUSTANCIAS PARA ASEO Y EVITAR FACTOR DE RIESGO?
1 desengrasante.
2. Jabon.
3. desifección 1 litro de agua 1 x 4 m.l.

3.COMO SE DOSIFICAN LOS DESINFECTANTES Y CUAL ES SU VIDA UTIL?
Hipoclorito 5.025%
Alimentos 1 Litro de agua x 1 cc
superficies. 1 litro de agua x 4 m.l.
Areas. cuarto frios
ambientes. 6 cc. x 1 litio de agua

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?
1 litro de agua x 1 cc
1 litro de agua x 4 ml
- microbiologica
- quimica.
- fisica.
- ambiental.
- Cruzada.

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?
Humedad.
nutrientes
temperatura ambiente. Nevera congelador.
oxigeno.
ph.

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE: 0 4 grados.

A. NEVERA O REFRIGERACION? -1.A- 18.

B. CONGELACION?

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75- 85.

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65 A 75.

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?
nombre de producto. Fecha de ingreso
todo ficha de vencimiento. y salida.

8. QUE SIGNIFICA PEPS
Sistema de rotacion del Almacenamiento por Fecha de vencimientos.

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
equipos en desuso
cuartos Abandonados.
Cuarto de basura sin proteccion

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
toxinas. - popo chichi

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
limpieza y desinfeccion
y una buena fuente de Alimentacion

11. QUE ES CONTAMINACION CRUZADA Y CONSECUENCIAS DE UN EJEMPLO
cuando un Alimento contaminado sentia en contacto con el que no lo esta.

Powered by CamScanner

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

OK

Fecha 11/04/2025

Participantes Jorge luis Pavas

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPM Y DESCRIBALAS?
Las Buenas Practicas de Manufactura (B.P.M) son un conjuato de normas de higiene que se deben seguir para prodocir Alimentos de manera segura en Colombia estan Regladas Por la Resolución 2674 de 2013

2.COMO SE PREPARAN LOS SUSTANCIAS PARA ASEO Y EVITAR FACTOR DE RIESGO?
1) desengrasante
2) Jabon Rey?
3) desinfectantes con hipoclorito con 1 Lt de agua por 4 mililitos

3.COMO SE DOSIFICAN LOS DESINFECTANTES Y CUAL ES SU VIDA UTIL?
Hipoclorito por 5.25 porciento
Superficies: diluir 4 mL por litro de agua
Frutas verduras y hortalizas: 1 mL por litro de agua
Ambientes: 6 mL por cada litro de agua
utensilios y equipos: 3 mL por cada litro de agua

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?
1) Micro biologica
2) Quimica
3) Fisica
4) Ambiental
5) Contaminación cruzada

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?
A) Humedad
B) Nutrientes
C) temperatura
D) PH Neutro
E) tiempo
F) Oxigeno

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? desde 0°- 4° grados

B. CONGELACION? desde -1°- -18° grados

C. TEMPERATURA DE COCCION? desde los 75°- 85°

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? desde los 65°- 75

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?
1) Fecha de Ingreso 2) Lote 3) Fecha de salida

8. QUE SIGNIFICA PEPS Primeras entradas, Primeras salidas sistema de Rotación de productos segun su fecha de Vencimiento

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
a) elementos en desuso
B) cuartos abandonados
c) Cuartos de Basura sin protección

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
Presencia de la toxina que dejan las eses es la orina de dichas Plagas

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
1) limpieza y desinfección
2) No dejar fuente de Alimentos

11. QUE ES CONTAMINACION CRUZADA Y CONSECUENCIAS DE UN EJEMPLO
es el traspaso de Microorganismos o sustancias dañinas de un Alimento a otro
1) cuando Meschamos pescados con verduras en un mismo Recipiente

Powered by CamScanner

C&S SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha 11 de Abril del 2025

Participantes Maribel Perez Chuva.

OK

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPM Y DESCRIBALAS?

Buenas practicas de manufactura es un sistema de calidad que en alimentos y en colombia se aplica con atraves de la resolucion 2674 del 2013

2.COMO SE PREPARAN LOS SUSTANCIAS PARA ASEO Y EVITAR FACTOR DE RIESGO?

1 Desengrasante
2 Jabon Rey
3 Desinfetar con hipoclorito con un litro de agua por 4 militos

3.COMO SE DOSIFICAN LOS DESINFECTANTES Y CUAL ES SU VIDA UTIL?

hipoclorito por 5.25 por ciento

- Alimentos un litrotro de agua por un ml de agua
- Superficies = 4cm por un litro de agua
- Pisos = cuarto frio cuarto tenues = 8 cm litro de Agua por 8 cc
- Ambientes = 6 cm por litro de agua

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

1 Micro biologica
2 Quimica
3 fisica
4 Ambiental
5 contaminacion cruzada

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

- humedad
- nutriente
- Temperatura ambiente
- oxigenos
- ph neutro
- Tiempo

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

C&S BPM SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE: 0 4 grados

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0 4° grados

B. CONGELACION? -1 - 18°

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75 - 85°

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65-75

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?
Sistema de rotacion de el almacenamiento por fecha de vencimiento

8. QUE SIGNIFICA PEPS = Nombre del producto
2 Fecha de ingreso
3 Lote
4 Fecha de salida

9. CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
- elemento en desuso
- cuartos abandonados
cuartos de basura sin proteger

9. CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
- Presencia de toxina que dejan atraves de popo y ch.chi

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
no dejar las fuentes de alimentación
limpieza y desinfección

11. QUE ES CONTAMINACION CRUZADA Y CONSECUENCIAS DE UN EJEMPLO
· cuado un alimento contaminado se entra en contacto con un a limento que esta contaminado

Powered by CamScanner

C&S SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

OK

Fecha 11-04-2025

Participantes Claudia Perez Mancilla

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPM Y DESCRIBALAS?

Buenas practicas de manufactura es un sistema de calidad que en alimentos colombianos se aplican atraves de la resolucion 2674 del 2013

2.COMO SE PREPARAN LOS SUSTANCIAS PARA ASEO Y EVITAR FACTOR DE RIESGO?

1) Desengrasante.
2) Jabon rey
3) Desinfección 1 lt.mezc 1 x 4 ml

3.COMO SE DOSIFICAN LOS DESINFECTANTES Y CUAL ES SU VIDA UTIL?

Hipoclorito 5,25%
alimentos: 1lt x 1ml (cc)
superficies. 1L x 4 cc
areas sanitarios, vestieres 1Lt x 8 cc.
ambientes 1L = 7.6 cc

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

1) Contaminacion microbiologica
2) contaminacion quimica
fisica
ambiental
cruzada

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

Humedad
nutrientes
Temperatura ambiente
Oxigeno
PH neutro
Tiempo

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE: 0°-4°

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0 – 4°

B. CONGELACION? -1° a – 18°

C. TEMPERATURA DE COCCION? - 75°- 85°

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65- 75.

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?
1 Nombre del Producto 2. lote – fecha vencimento, fecha ingres, fecha salida

8. QUE SIGNIFICA PEPS
Primero en entrar Primero en salir a
sistema de rotacion en almacenamiento por fecha de vencimiento

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
equipos en desusos, cuartos guardados, cuartos debesu sin proteccion

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
Presencias de fauna que dejan atraves del Popo y Chicha

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
limpieza y deficuon x no dejarle fuente de alimentación

11. QUE ES CONTAMINACION CRUZADA Y CONSECUENCIAS DE UN EJEMPLO
cuando un alimento contaminado. entra en contacto con un alimento que no lo esta

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha 11/04/2025

Participantes yuramis Nieto Palmera

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPM Y DESCRIBALAS?

Buenas practicas de manofactura
Es un sistema de calidad que en alimentos y en colombia se aplica en la resolucion 2674 del 2013

2.COMO SE PREPARAN LOS SUSTANCIAS PARA ASEO Y EVITAR FACTOR DE RIESGO?

1 Paso numero 1 Desengrasante
2 Jabon rey
3 Desinfectar 1 litro de agua por 4ml

3.COMO SE DOSIFICAN LOS DESINFECTANTES Y CUAL ES SU VIDA UTIL?

~~Hipocod~~i Hipoclorito 5.25%
Alimentos 1Litro de agua a un c 1Lt x 1mc
Superficies 4cc 1Litro de agua
Areas cuarto Frio 1Lt agua x 8cc
Ambiente 6cc por 1Litro de agua

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

Micro biologica
Quimica
Fisica
Ambiental
contaminacion cruzada

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

Humedad
Nutriente
Temperatura ambiente
Oxigeno
Ph neutro
Tiempo

Powered by CamScanner

OK

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0 a 4°

B. CONGELACION? De -1 a -18

C. TEMPERATURA DE COCCION? entre 75°c a 85°c

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65°c a 75°c

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?
1 Nombre del Producto 5) Fecha de salida
2 Lote
3 Fecha de vencimiento
4 Fecha de ingreso

8. QUE SIGNIFICA PEPS
Primera en entrar primera en salir
sistema de rotacion de los alimentos por vencimiento

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
Equipo en desusos
cuartos abandonados
cuartos de basura sin protecion

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
Que aiga presencia de toxina que dejan atraves del popo ochichi

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
Limpieza de desinfecion y no dejar fuente de alimintacion

11. QUE ES CONTAMINACION CRUZADA Y CONSECUENCIAS DE UN EJEMPLO
cuando un alimento contaminado entra en contacto que no lo esta

Powered by CamScanner

Outlook

CELESTIN FREINET

Desde MONICA BONILLA <liderdecoordinadoras@celestinfreinet.edu.co>
Fecha Mar 22/04/2025 15:30
Para Carolina Jimenez Martinez <cjimenezm1@sdis.gov.co>; Andrea Paola Gaona Prado <agaonap@sdis.gov.co>; Angela Rocio Quiñones Toledo <aquinonest@sdis.gov.co>

1 archivo adjunto (11 MB)
respuesta alcance.pdf;

Buenas Tarde Andrea, realizo envío radicado respuesta Alcance respuesta requerimiento componente salud y nutrición emitido 25.03.2025

Muchas Gracias

Feliz dia

--
Cordialmente,

Monica Bonilla Caro
RESPONSABLE DEL SERVICIO

FUNDACIÓN CELESTIN FREINET
JARDÍN INFANTIL C. C. PIEDRA VERDE

NIT. 830.142.249-7 Tel. 6906600 ext 116
PERSONERÍA JURÍDICA No. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008

Bogotá 22 Abril 2025

Señor:
DANIEL ARTUYO GARAY
SUBDIRECCION LOCAL SUBA
Supervisor del Convenio
Ciudad



REF: ALCANCE RESPUESTA REQUERIMIETNO
Asunto: S2025057266

Reciba un cordial Saludo
COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

Se da alcance a la respuesta al requerimiento componente salud y nutrición emitido el día 25 Marzo 2025, dado que no se habían podido realizar las respectivas exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, debido a que el Señor JORGE ENRIQUE PEREZ, el cual se había contratado para realizar los mantenimientos con el fin de subsanar las observaciones manifestadas el día 19/02/2025 por la autoridad sanitaria, el fin de semana 22.23.24/03/2025, en el área preparación de alimentos se le presento una calamidad domestica y no cumplió con el compromiso generándonos retrocesos en lo ya programado.

Iniciando nuevas cotizaciones, nuevos contactos, hasta el día 12/04/2025 se inicia un nuevo contrato con el Señor LUIS PARADA URBINA, para realizar los mantenimientos ya programados anteriormente y poder subsanar lo pendiente.

Otras acciones realizadas durante este periodo fueron:

El día 03/04/2025 se realiza lavado y desinfección de la trampa de grasas

El día 15/04/2025 se realiza la instalación del caucho en la puerta del cuarto de congelación

A partir de la visita realizada por el ente de control, se tomaron acciones encaminadas a garantizar la adecuada prestación del servicio, es así como procedimos a elaborar un cronograma de capacitaciones con el fin de reforzar los temas en los cuales era necesario hacer énfasis.

Powered by CamScanner

Para el desarrollo de estas capacitaciones, se tomó como base el manual buenas prácticas de manufacturas Jardín Infantil Celestin Freinet Piedra Verde, en los apartados: instructivos de almacenamiento, preparación, servido de alimentos y plan de saneamiento de la institución.

Anexos: Cronograma de capacitaciones, actas con evidencias y firmas de asistencia del personal manipulador de alimentos:

Acta N°1: 20 de febrero de 2025. Socialización procesos de almacenamiento, preparación de alimentos.

Acta N°2: 21 de febrero de 2025. Socialización servido de alimentos y Plan de saneamiento básico.

Acta N°3: 27 de febrero de 2025. Distribución de alimentos.

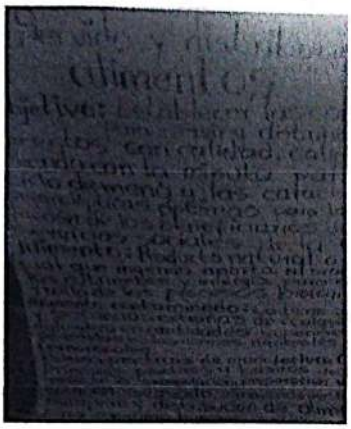
Acta N°4: 28 de febrero de 2025. Servido de los alimentos.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN CELESTIN FREINET
JARDÍN INFANTIL C. C. PIEDRA VERDE

NIT. 830.142.249-7 Tel. 6906600 ext 116
PERSONERÍA JURÍDICA No. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008

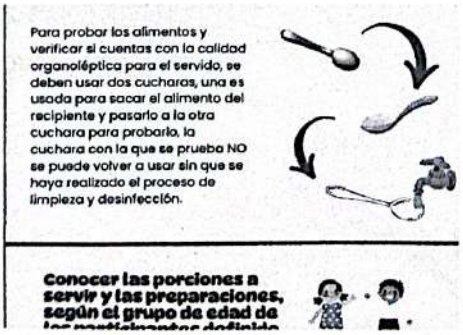
Fotos del material utilizado en el desarrollo de las capacitaciones







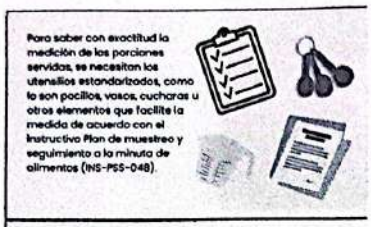


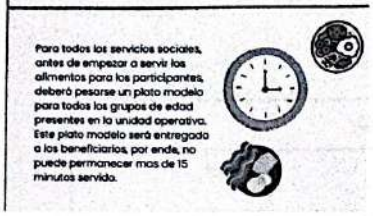




Powered by CamScanner

FUNDACIÓN CELESTIN FREINET
JARDÍN INFANTIL C. C. PIEDRA VERDE
NIT. 830.142.249-7 Tel. 6906600 ext 116
PERSONERÍA JURÍDICA No. 4348 DEL 10 DE NOVIEMBRE DE 2008













PEDRO PUENTES GONZALEZ

REPRESENTANTE LEGAL

Powered by CamScanner

JARDIN INFANTIL CC PIEDRA VERDE

CRONOGRAMA INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS AÑO 2025



COMPONENTE NUTRICIONAL		
Tema	**ESTRATEGIA/DIRIGIDO A**	**Fecha**
• SOCIALIZACION INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS • OBJETIVO GLOSARIO FRENTE A LO QUE ES: • ALIMENTO • ALIMENTO CONTAMINADO	CARTELERA INFORMATIVA	
• BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA • CALIDAD DE ALIMENTOS • CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS • DISTRIBUCION • ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS • HIGIENE DE LOS ALIMENTOS • IDÓNEA • INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS • MENAJE	PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FEBRERO 20 2025

Powered by CamScanner

• MUESTRA • PESO SERVIDO • PLAN DE SANEAMIENTO • SERVIDO • TIEMPO DE COMIDA		
• ORGANIZACIÓN DEL AREA DESTINADA PARA SERVIR ALIMENTOS • ALISTAMIENTO DEL MENAJE PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS • CONOCER LAS PORCIONES A SERVIR Y LAS PREPARACIONES • SERVIR EN EL MENAJE CON UTENSILIOS ESTANDARIZADOS Y DISTRIBUIR A LOS BENEFICIARIOS	DIAPOSITIVAS PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FEBRERO 21 2025
HORARIOS PARA INICIAR LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES OPERATIVAS • NUEVES REFORZADAS • ALMUERZO • ONCES	FRISO PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FEBRERO 27 2025
• FORMAS CORRECTAS E INCORRECTAS DE TOMAR LOS UTENSILIOS Y SERVIR LOS ALIMENTOS • TEMPERATURA DE CONSERVACION DE ALIMENTOS • ESTANDARIZACION DEL SERVIDO Y DISTRIBUCION	CONCENTRECE FOLLETO PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	FEBRERO 28 2025

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 20 Febrero de 2025 1

HORA: 4:15 Pm - 6:00 Pm

LUGAR: Comedor del Restaurante escolar

TEMA: Socializar Procesos de Almacenamiento, Preparación y Servido de Alimentos, PSB.

ASISTENTES: 8 Personal Manipulador Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1) Organización en areas de servido
2) Alistamiento de utensilios Para servido de Alimentos
3) Conocer las porciones de Servicio
4) Estanderización de Implementos de servicio

DESARROLLO:

Se determina la organización de las areas de preparación y servido de los Alimentos se establece el buen uso de las areas de servido dando enfasis en la limpieza antes durante, y despues del servicio.

se Determina el alistamiento previo de los utencilios para el servido

Powered by CamScanner

Se hizo la Implementación de utensilios estandarizados para el servicio de los Alimentos para evitar las fluctuación de gramos a la hora del servido, es así garantizar un servicio mas Eficiente

Se determina las porciones por gramos de cada una de los Alimentos segun su preparación

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 21 de Febrero de 2025

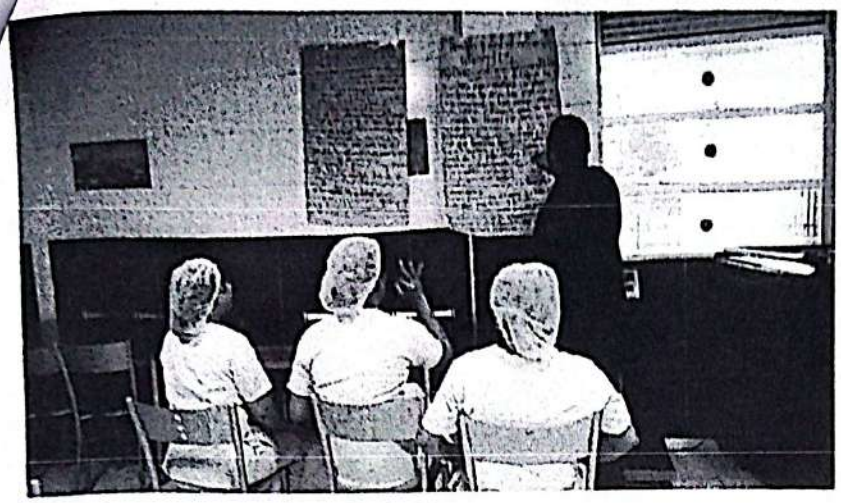
En constancia de lo anterior firman:

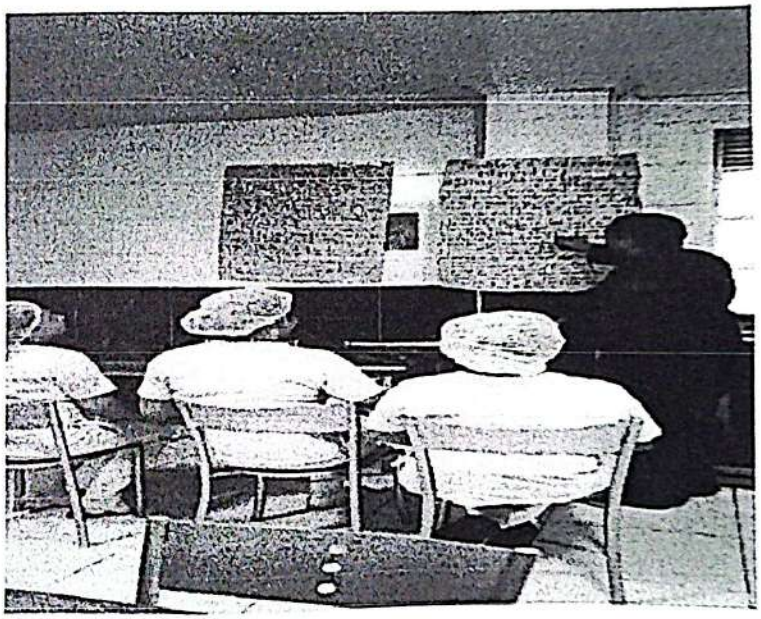
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jorge Pavas	Manipuladora Alimentos		
[illegible]	Manipuladora Alimentos		
Claudia [illegible]	Manipuladora Alimentos		
Yomira Montes	Manipuladora Alimentos		

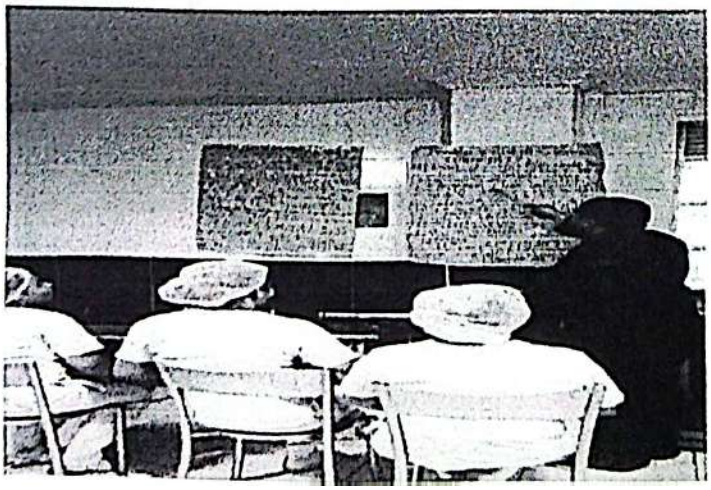
Anexos: _____

Elaboró: _____

Powered by CamScanner







Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N° 2

FECHA: Bogotá, 21 Febrero de 2025

HORA: 4:08 Pm - 5:00 Pm

LUGAR: Comedor del Restaurante escolar

TEMA: Socialización proceso de Almacenamiento, Preparación y Servido de Alimento 3, PSD

ASISTENTES: Personal Manipulador de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1) Servido y distribución de los Alimentos
2) BPM
3) Calidad de Los Alimentos
4) Higiene adecuado de los Alimentos
5) Plan de Saniamiento

DESARROLLO:

Se establece la Buena organización de los diferentes areas de servido

Se determina el Buen estado y limpieza del menaje utilizado para el servido

Se determino un plan de Saniamiento de Todos los utencilios y areas comunes de servido para evitar la contaminación de los Alimentos

Powered by CamScanner

Se establecio los Parametros y correctos de Calidad en los cabs deben estar los Alimentos para su consumo

Se determina los parametros de limpieza de los utencilios que se utilizan para el servicio de Servido

Cabe destacar que A lo largo de la capacitación hubo una Interacción Continua de todos los asistentes con el Fin de Abordar de manera cada ducto Sobre los Temas a tratar

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 27 de Febrero de 2025

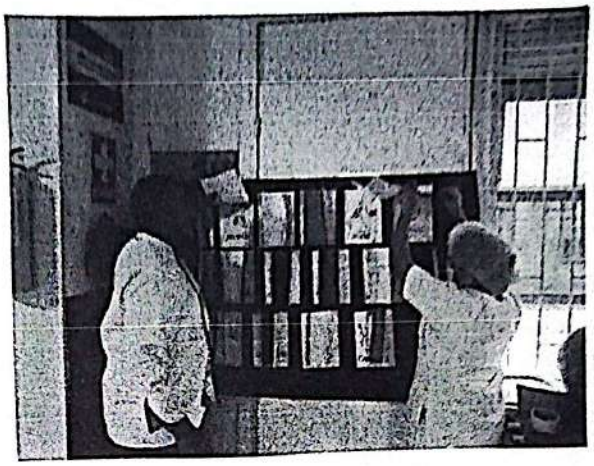
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jorge Pavas	Manipuladora de Alimentos		
Maribel [illegible]	Manipuladora Alimentos		
Claudia [illegible]	Manipuladora Alimentos		
Yeimmy [illegible]	Manipuladora Alimentos		
Ana Alicia [illegible]	Manipuladora Alimentos		

Anexos: _____

Elaboró: _____

Powered by CamScanner







Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N°3

FECHA: Bogotá, 27 Febrero de 2025

HORA: 4:05 Pm - 5:07 Pm

LUGAR: Comedor del Restaurante escolar

TEMA: Horarios de Distribución de Alimentos

ASISTENTES: Personal Manipulador de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1) determinar los horarios establecidos para la distribución de los Alimentos

DESARROLLO:

Se establece cuales son los Horarios correctos de el horario de servicio ya sea en los tres servicios que se distribuyen en el dia ya sea Nueves Reforzadas, Almuerzo y onces

Horarios de Servido de las nueves se establecen a las 8:Am en punto cabe destacar que las temperaturas tiene que ser las acordes a su preparación

Powered by CamScanner

El Horario de Almuerzo de los niños es niños se estableció a las 11:00 Am teniendo en cuenta su temperatura color, olor y Sabor al momento del servido, que cumplan con todos los estandares de calidad establecidos

El Horario de onces se estableció a las 2:30 Pm garantizando la temperatura, olor, color y Sabor de cada uno de ellos

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 28 de Febrero de 2025

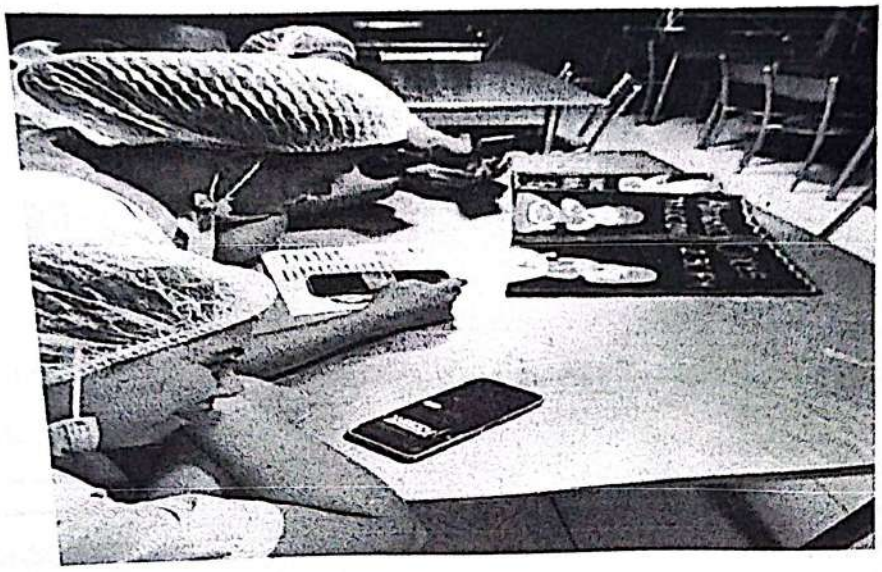
En constancia de lo anterior firman:

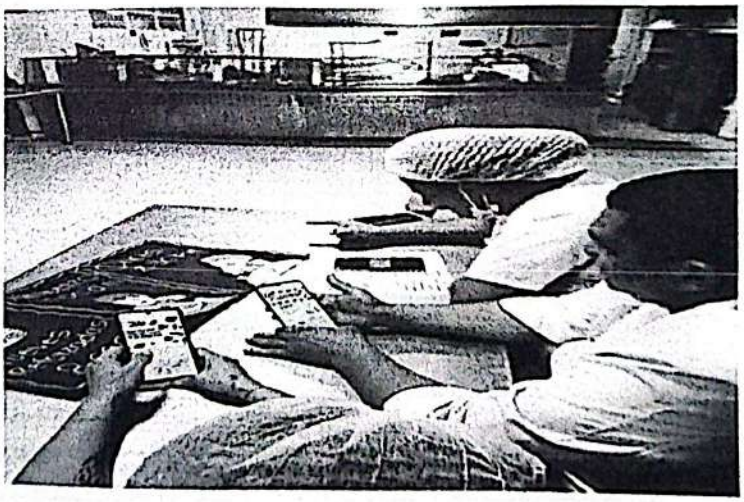
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jorge Pavas	Manipulador Alimentos		
Hanley Pen	Manipulador Alimentos		
Claudia Pres	Manipulador Alimentos		
Yeimis Cuentas	Manipulador Alimentos		
Anabel Ricardo	Manipulador Alimentos		

Anexos: _____

Elaboró: _____

Powered by CamScanner





Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N° 4.

FECHA: Bogotá, 28 Febrero de 2025

HORA: 4:15pm - 5:18pm

LUGAR: Comedor del Restaurante escolar

TEMA: Como manipular correctamente los utensilios

ASISTENTES: Personal manipulador de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

determinar la forma correcta de como usar los utensilios de servido

determinar la temperatura adecuada de servido de los Alimentos dependiendo de su preparación

estandarizar el proceso de servido y distribución de los Alimentos

DESARROLLO:

se abordo los errores que comunmente se cometen a la hora del servido como el contacto directo de nuestras manos con los Alimentos

Se determino cual es la forma correcta de tomar los utensilios que se usan para el servido

Powered by CamScanner

Se establecen cuales son las temperaturas que se deben de tener a la hora de servir los Alimentos dependiendo de su preparación, para así evitar focos de bacterias en los Alimentos.

Se Estandariza los procesos de servido y distribución de los Alimentos.

Se hace una dinamica con la cual se observa de manera mas clara los procesos a seguir en la distribución de Alimentos

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día ____ de _____ de 202 .

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jorge Pavas	Manipulador Alimentos		
[illegible]	Manipuladora Alimentos		
[illegible]	Manipuladora Alimentos		
[illegible]	Manipuladora Alimentos		
[illegible]	Manipulador Alimentos		

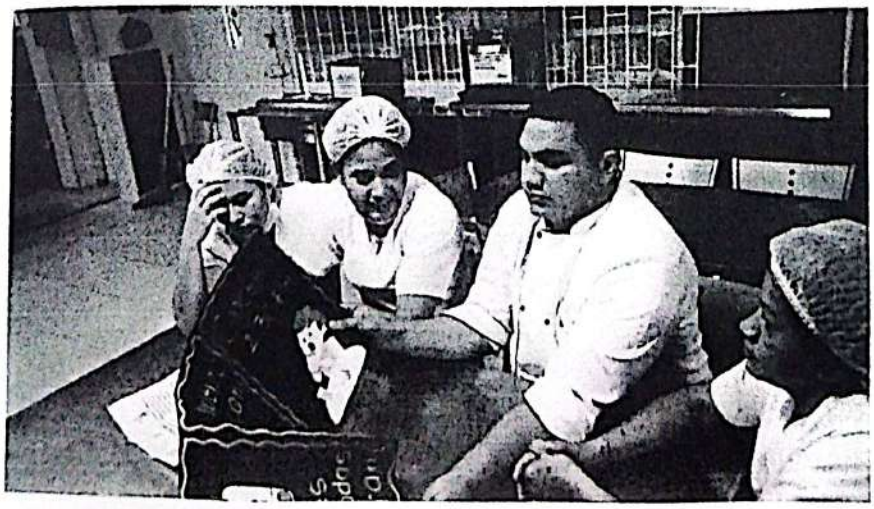
Anexos: _____

Elaboró: _____

Powered by CamScanner







Powered by CamScanner

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
7605-2024	24 4 24	7 5 24	30 4 25	21

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
22 4 25	8:00 a. m.	ABRIL-2025	PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Carrera 136 No 133 - 40 / Calle 136 No 136 A - 12	Suba

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Toscana	3213892168	fundacion@celestinfreinet.edu.co liderdecoordinadoras@celestinfreinet.edu.co

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA NA NA	NA NA NA	212 196 158	260 259 232	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?	**SAT**
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?	**SI**
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
NA	NA	NA	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	NA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA

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?

			SAT
	Número acta de Inspección Sanitaria	**Concepto Sanitario**	**Fecha de emisión**
EE	SB06N 012230	FAVORABLE	10 DE FEBRERO DE 2025
EPA	AS02N 174731	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	19 DE FEBRERO DE 2025

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? NA

Cuenta con autoevaluación para EE? NA — N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE

Cuenta con autoevaluación para EPA? NA — N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA

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
Autoevaluación aplicada a establecimiento educativo y de preparación de alimentos, en mayo y noviembre de 2024.	No se reportaron 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?

SAT

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
1.2. Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, presenta deterioro de pintura, se observa superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío, presenta desgaste. 1.3. Se evidencia pérdida de continuidad en unión entre techo y pared. 1.4. Se evidencia estación de lavado de manos con llave desgastada, no cuenta con sistema de secado, ni protocolo de lavado de manos. 2.1. Se evidencia caucho de puerta de cuarto frío deteriorado. 2.2. Se observa superficie de utensilios de preparación con deterioro. 3.4. Se evidencia falta de implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza. 4.4. Se evidencia pasillo obstruido en área de almacenamiento, producto almacenado, no cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío. No se respeta distancia perimetral a piso.	1.2. Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, se encuentra denidamente pintada, se realizó mantenimiento de la superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío. 1.3. realizó mantenimiento para conservar la continuidad en unión entre techo y pared 1.4. Se realizó ajuste en la llave de la estación de lavado de manos, contaron con sistema de secado (toallas desechables ubicadas en el paquete) cuenta con dispensador ubicado en el punto, cuenta con el protocolo de lavado de manos ubicado cerca al punto de lavado de manos. 2.1. Realiza cambio de caucho de puerta de cuarto frío. 2.2.se observa cambio de lamina de superficie de utensilios de preparación. 3.4. Se evidenció la implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza. 4.4. No se evidenciaron obstrucciones en área de almacenamiento, el producto almacenado, cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío y se

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

EE: **12 de febrero de 2025- mediante correo eletrónico.**

EPA: **20 de febrero de 2025 - mediante correo electrónico.**

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	22 FEB 2025 (COCINA Y JARDÍN)
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	21 DE ABRIL DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	01 DE ABRIL DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	01 DE ABRIL DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	21 DE ABRIL DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	*13 DE FEBRERO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	01 DE ABRIL 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, TIPO SUBTERRANEO DE 55M3 / 2 TANQUES TIPO SUBTERRANEO DE 98M 3

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

22 DE FEBRERO DE 2025 JARDÍN / 22 DE FEBRERO DE 2025 SERVICIO DE ALIMENTOS.

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

SEINCOF C.S. SQ07C004591 FAVORABLE del 03/05/2024. /SEGICOM FIRE C.S SQ07C004848 FAVORABLE DEL 23/08/2024

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. 17		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
Kumis	Kumis	53310	54000
Mantecada	Mantecada	5790	7000
Patilla	Patilla	47380	50960

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:	SI
	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 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. ____3 DE FEBRERO DE 2025_____	NA
	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.) __6 DE DICIEMBRE DE 2024 -7 DE ABRIL DE 2025 _____	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**
MARIBEL PEREZ OCHOA	03 DE FEBRERO DE 2025	7/06/24 - 5/07/24 - 30/01/25 - 11/04/25	12
YADID YOMAIRA MONTES MAUSSA	19 DE ENERO DE 2025	7/06/24 - 5/07/24 - 20/09/24- 30/01/25- 11/04/25	15
CLAUDIA PÉREZ MANCILLA	20 DE ENERO DE 2025	7/06/24 - 5/07/24 - 20/09/24- 30/01/26- 11/04/25	15
JORGE LUIS PAVAS GALLARDO	24 DE ENERO DE 2025	7/06/24 - 5/07/24 - 20/09/24- 30/01/27-11/04/25	12
YURAMIS NIETO PALMERA	05 DE MARZO DE 2025	11/04/2025	4
AURA ALICIA ORTIZ ORTIZ	24 DE FEBRERO DE 2025	11/04/2024	4

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	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 periodo verificado no se presentaron niños y niñas con condiciones médicas certificadas que requirieran modificación en la alimentación.

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. 17	**Grupo de edad: 3-5 A 11 m**		**Población: 95**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Sorbete de mango	180	172-198	189	178	193	185	180		C	C	C	5,8
Queso	16	15-17,6	16	17	17	18	16		C	C	C	6,2
Mogolla	30	27-33	31	30	30	30	32		C	C	C	TA

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	28	26	26	25	1
Auxiliares de atención a la primera infancia	9	9	9	9	NA
Auxiliar de Servicios Generales	6	6	6	5	1
Manipulador de Alimentos	6	6	6	6	NA
Auxiliar Administrativo	3	3	3	3	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.

SI [X] NO [ ]

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

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? **SAT**

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

1. Se dio solución a la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, del 19 de febrero de 2025 (ver tabla 6 (C6)), en lo referente a mantenimientos y evidenciándose que se aplica el programa de limpieza y desinfección en las diferentes áreas.
2. No evidenciaron elementos en el mesón del área de lavado de utensilios.
3. No se evidenció en el cuarto de congelación almacenamiento inadecuado de alimentos que pudieran generra contaminación cruzada.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se tendran en cuenta las observaciones realizadas

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

6(C6) Continúa exigencias de la Autoridad Sanitaria establecimiento de preparación de alimentos del 19 de febrero de 2025:
5.5 Se evidencia acumulación de residuos en ventana, puntos muertos de piso y rincones.//Se evidencia adecuada limpieza y desinfección en ventana, puntos muertos de piso y rincones.
5.6 El plan de saneamiento no se implementa en las áreas de limpieza e higiene. // Se implementa plan de limpieza y desinfección en las áreas del servicio de alimentos.
7(C7). C. Se evidenció inadecuada limpieza y desinfección en las áreas del servicio de alimentos pisos, partes altas de los equipos, campana extractora, ventana, carro transportador de alimentos, canastillas, carretilla transportadora.// Se evidencia adecuada limpieza y desinfeccción en las áreas del servicio de alimentos, pisos, partes altas de los equipos, campana extractora, ventanas, carro transportador de alimentos, canastillas y carretilla transportadora.
E. No hubo coincidencia entre lo registrado en el formato de limpieza y desinfección y lo evidenciado en el área del servicio de alimentos// hubo coincidencia entre lo registrado en el formato de limpieza y desinfección y lo evidenciado en el área del servicio de alimentos.
G. Los elementos de aseo no se encontraron señalizados acorde con la tabla de colores y se encontraron desorganizados.// Los elementos de aseo se encontraron señalizados acorde con la tabla de colores y se encontraron organizados.
Q. Las uniones redondeadas piso pared y pared techo se encontraron desprendidas o ausentes, limitando el proceso de limpieza y desinfección.// se realizó mantenimiento a las uniones redondeadas piso pared y pared techo, facilitando el proceso de limpieza y desinfección.
8(C8) N. No hubo adecuado diligenciamiento de los formatos control de alimentos// se observo adecuado diligenciamiento de los formatos control de alimentos. Ñ. Hubo coincidencia entre lo registrado en el formato control recepción de alimentos y el registro en entrada y salida de alimentos.
O. Hubo coincidencia entre los saldos registrados en el formato control de entradas y salidas de alimentos y las existencias en alacena.
10 (C10). B. Se evidencio la compra de dos ollas y tres calderos y tres canastillas.
12 (C13) Se evidenció servido de acuerdo a los gramajes establecidos para la preparación y el grupo de edad de 3 a 5 años y 11 meses (ver tabla 12

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

Ninguno

Anexos: documentos y número de folios

Planilla de Talento Humano: 3 folios
Seguimiento requerimiento: 2 folios
Relación ausencias talento humano: 1 folio y soportes 3 folios.
Hoja observador. 1 folio

MONICA BONILLA	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: MONICA MARCELA BONILLA CARO	**NOMBRE: CAROLINA JIMÉNEZ MARTÍNEZ**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52.358.201	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 39628325**
CARGO: Profesional Responsable del Servicio	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:30 PM

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
		Fecha
	FORMATO DE OBSERVACIONES	Página

No. CONVENIO	**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**	**FECHA DE LA VISITA**		
7605-2024	PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET	22	4	2025

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

RECOMENDACIONES
6(C6) Se recomienda mantener las instalaciones de tal manera que cumplan con las exigencias de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos y solicitar la nueva visita.
7(C7). C. Aplicar el programa de limpieza y desinfección acorde con lo establecido en el plan de saneamiento y realizar el adecuado diligenciamiento de los formatos control.
8(C8) Aplicar los procedimientos del servicio de alimentos aorde con los instructivos y realizar el adecuado diligenciamiento de los formatos control de alimentos.
12 (C13)Se recomienda mantener las cualificaciones al talento humano manipulador de alimentos en el instructivo de servido y distribución, de manera que se estandarice el servido.

- Se realiza alcance a la situación presentada el día de la verificación 2, llevada a cabo el 8 de abril de 2025, en donde la responsable del servicio allego la incapacidad médica de la auxiliar de atención a la primera infancia María Angélica Guerrero cardenas, despues de cerrado y firmado el instrumento, es así como en esta ocasión se adjunta dicho documento y se ajusta la información del formato de Ausencias de talento humano.
-Se le recuerda al asociado que de acuerdo a la periodicidad establecida, en el mes de mayo de 2025, se deben realizar las autoevaluaciones para Estableimiento Educativo y de preparación de alimentos.
- El asociado indica que realizó el reporte trimestral del consolidado del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide, el 7 de abril de 2025, mediante correo electrónico.
- De acuerdo al cronograma del Plan de Educación Sanitaria, se realizó la capacitación sobre el tema: limpieza y desinfección, contamimnación cruzada, el 11 de abril de 2024.
- Se proyecta cierre del requerimiento REQ S2025057266 DEL 07.04.2025.

MONICA BONILLA	Carolina Jimenez Martinez
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Mónica Marcela Bonilla Caro	NOMBRE: Carolina Jiménez Martínez
No. IDENTIFICACIÓN: 52358201	No. IDENTIFICACIÓN: 39628325
CARGO: Responsable del servicio	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION
	HORA DE FINALIZACIÓN:

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Piedra Verde Celestín Freinet **CONTRATO:** 7605-2024 **FECHA:** 22 de abril de 2025

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	26	9	3	6	6	51

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Monica Bonilla	52'358.201	Prof. Responsable del servicio	Licenciada	3143578181	
2	Diana Diaz.	52901636	Profesional en API	licenciada educacion	3102461935	
3	Luz Mary Rincon	39776098	Profesional en API	Licenciada educacion	3172544441	
4	Yenny Castañeda	1106364630	Profesional en API	licenciada P. Infantil	3146091134	Yenny Castañeda
5	Emilsen Clavijo	52531096	Profesional en API	licenciada edu. Pre	3045981376	
6	Amalia Mahecha	1014246712	Profesional en API	licenciada P. I	3114792456	Amalia Ch.
7	Dolly Gonzalez	20750513	Profesional en API	Licenciada API	3155275721	Dolly
8	Ana Mayerly Carvajal	52976300	Profesional en API	Licenciada Preescolar	3105631083	
9	Yeni Rodriguez	52806219	Profesional en API	Licenciada Pedagogia	3215657293	
10	Marcia Bermejo	1032690291	Profesional en API	Licenciada Ed. Infantil	3108655803	MARCIA B
11	Liliana Duarte	52340947	Profesional en API	Licenciada Ped. Inf	3104161749	Liliana. Duarte
12	Karen Nellan P	53139825	Profesional en API	Licenciada	3246829854	
13	Linyana Paola Bohorquez	1010181998	Profesional en API	Licenciada Ed. Infantil	3504466105	
14	Dalia Quiroz	1101444469	Profesional en API	Licenciada. P.I	3147847771	Dalia Q.
15	Derly Gutierrez	1014207723	Profesional en API	Licenciada API	3202139789	DERLY G
16	Fernanda Maldonado	52990250	Profesional en API	Licenciada A.P.I	3183456252	Fernanda Maldonado
17	Ana Maria Fiorty	33365385	Profesional en API	Psicologa	3108041675	
18	Julieth Andrea Castrillo	20571097	Profesional en API	Licenciada PI	3007809144	Julieth Castrillo
19	Nivia Rodriguez	39692110.	Profesional en API	Licenciada	3138260789	
20	Angie Gonzalez	1233841854	Profesional en API	Licenciada	3103047233	
21	Alejandra Alolano	1015404652	Profesional en API	Licenciada	3203806867	Alejandra.
22	Sandra Urquijo	52530768	Profesional en API	Licenciada	3133826813	
23	Erika Johanna Boyacá	52747101	Profesional en API	Licenciada	3134967177	
24	Hayerly Tarazona U.	1019091488	Profesional en API	Licenciada preescolar	317 361 2487	Mayerly T.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Piedra Verde Celestín Freinet CONTRATO: 7605-2024 FECHA: 22 de abril de 2025

Profesional responsable de servicio	1	Profesional en atención a la primera infancia	26	Auxiliar en atención a la primera infancia	9	Auxiliar administrativo	3	Auxiliar servicios generales	6	Manipulador de alimentos	6	Total	51

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Bibiam Castillo G.	20370879	Profesional en API	Licenciada	3233108374	Bibiam C.
2	Ximena Belton	1030579038	Profesional en API	Licenciada	3123349056	
3	Carolina Diaz B.	52985302	Profesional en API	Licenciada	3118621197	Carolina Diaz
4	Lina Katerin Calderon	1019082860	Auxiliar en API	Tecnica	3102090409	
5	Vanessa Benilla	1016111663	Auxiliar en API	Técnico	3112536163	Vanessa Benilla
6	Diana Reyes	52.826.182	Auxiliar en API	Tecnica	3144302235	Diana Reyes
7	Angélica Guerrero	53020946	Auxiliar en API	Tecnico	3197319177	
8	Chelsy Mosquera	1000502799	Auxiliar en API	Normalista	3152433299	Chelsy
9	Paula Forero	1031066053	Auxiliar en API	Normalista	3185958996	Paula Forero
10	Karolyn Iglesias	1047337715	Auxiliar en API	Tecnica	3228569716	Karolyn
11	Angélica Buitrago	52128717	Auxiliar en API	Técnica profesional	3125760383	Angelica Buitrago
12	Patricia Barón	52341386	Auxiliar en API	Tecnico Profesional	3025779750	Patricia Baron
13	Ruby Paulin Gomez	37'399.255	Auxiliar administrativo	Tecnico	3184926207	
14	Ana Maria Gomez	1007155186	Auxiliar administrativo	Tecnico	3233041032	
15	Nicole Sosa	1037883570	Auxiliar administrativo	TECNICO	3028338366	Nicol
16	Marylis Gutierrez	1065565299	Auxiliar servicios generales	Bachiller	3043012090	Marylis G.
17	Milleidis Martinez	1002397682	Auxiliar servicios generales	Bachiller	3009012476	Milleidis M.
18	Angela Maria Lugo	52.804.317	Auxiliar servicios generales	primaria	3223461921	Angela Lugo
19	Milleidis Barrios	1.002.499.521	Auxiliar servicios generales	Tecnico	3173417634	Milleidis B.
20	Rosa Diaz	1007598037	Auxiliar servicios generales	Bachiller	3206804204	Rosa Diaz
21	Jhon Freddy	79250 60	Auxiliar servicios generales	Tecnico	3118699766	Jhon Rodas
22	Maricel Perez Ochoa	44754507	Manipulador de alimentos	Bachiller	3223300398	
23	Yadira Yomaira Montes	1073818671	Manipulador de alimentos	Bachiller	3143910039	Yadira Montes
24	Claudia Perez Mancilla	1007246313	Manipulador de alimentos	Bachiller	3245138726	Claudia Perez M.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Piedra Verde Celestín Freinet CONTRATO: 7605-2024 FECHA: 22 de abril de 2025

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	26	9	3	6	6	51

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Yuramis Nieto	1051657090	Manipulador de alimentos	Bachiller	3014934527	Yuramis Nieto
2	Alicia Ortiz	24.176.937	Manipulador de alimentos	Bachiller	3143939923	Alicia
3	Jorge Pachas	1010254414	Manipulador de alimentos	Bachiller	3168460758	
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by 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**
7605-2024	22	4	2025	PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
María Angélica Guerrero cardenas	Auxiliar de atención a la primera infancia	MOTIVO: no asistió a trabajar, indicando que "se sentía mal de salud". SOPORTE: La auxiliar allego soporte de incapacidad médica en las horas de la noche a la responsable del servicio, quién lo compartio via correo electrónico y se tomo para esta verificación.	NOMBRE DEL REEMPLAZO: NA FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: NA FECHA DE INGRESO: NA ARL: NA MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO: NA
		TIEMPO: un dia de incapacidad, el 8 de abril de 2025.	
Aydee Margot Almanza Molina	Profesional en atención a la primera infancia	MOTIVO: incapacidad médica SOPORTE: incapacidad médica. TIEMPO: 16 días, inicia el 14 de abril de 2025 y finaliza el 29 de abril de 2025	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Rosa Carolina Díaz Ballén FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 11 de mayo de 2024 FECHA DE INGRESO: 21 de abril de 2025 ARL: 21 de abril de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: 7 días FECHA DE DESCUENTO: 14 al 20 de abril de 2025
Ingrid del Rosario Escorcia Blanco	Auxiliar de servicios Generales	MOTIVO:Calamidad personal SOPORTE:Acta de defunción de la mamá TIEMPO: 9 días, inicia el 14 de abril de 2025 y finaliza el 22 de abril de 2025	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Rosa Angélica Díaz Mergarejo FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 22 de marzo de 2025 FECHA DE INGRESO: 14 de abril de 2025 ARL: 14 de abril de 2025 MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO: NA

MONICA BONILLA	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Mónica Marcela Bonilla Caro	NOMBRE: Carolina Jiménez Martínez
No. IDENTIFICACIÓN: 52358201	No. IDENTIFICACIÓN: 39628325
CARGO: Responsable del servicio	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION

CC 53020946 María Angélica Guerrero Cárdenas Fecha impresión: 08/04/2025

CENTRO POLICLINICO DEL OLAYA
NIT -800149453 -6
Todo Por La Salud y La Vida
Cra 20 No. 23 -04 Sur -3612888 - Bogotá – Colombia

Centro Policlínico del Olaya

Orden Nº: 118150 Orden Incapacidades y/o licencias Código: 0R009 Fecha y hora: 28/05/2022 14:55

Vigencia: 28/05/2022 – 30/05/2025 **EAPB:** 800130907 CAPITALSALUD 4387-1--27 URGCAPITA CONTRIBUTIV02021 Paciente:

CC 53020946 María Angélica Guerrero Cárdenas Fecha de Nacimiento: 27/12/1985 Edad**:** 39 Años Sexo: Femenino Tipo de usuario: Subsidiado

Vía de ingreso: Atención inicial de urgencias Categoría: Categoría A

Diagnósticos
Principal Ingreso: K58.0 – **infección** vesical. Tipo principal: Confirmado Nuevo.

Ocupación: No aplica Tipo vinculación: Subsidiado

Días de incapacidad: 1(UNO) **Prórroga:** No

Diagnóstico: síndrome de intestino irritable

Causa externa: paciente ingresa al servicio de urgencia presentando Los síntomas incluyen diarrea, dolor abdominal, fiebre, sangrado,

Especialidad: Medicina General

Firma usuario

Martha Luz Soto Urrego
Medico y Cirujano General
R.M. 41.775.180

DR. Martha Luz Soto Urrego
CC 1013580210

Especialidad. MEDICO Y CIRUJADO GENERAL
Registro 41775180

INCAPACIDAD
GENERADO: 18/04/2025 14:41

SUCURSAL CLINICA INFANTIL SANTA MARIA DEL LAGO
DIRECCIÓN CL 73 A # 76-66 BRR TABORA
TELEFONO 0
ENTIDAD AFILIACIÓN EPS PGP HOSPITALARIO CONTRIBUTIVO
NIT 800149384
CIUDAD BOGOTÁ, D.C.
NOMBRE USUARIO AYDEE MARGOTH ALMANZA MOLINA
FECHA 18/04/2025
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN CC - 53063666
PLAN USUARIO OTRO
CARNÉT 010 (PLAN) 000000006298586 (CONTRATO) 00001 (FAMILIA) 000000001 (USUARIO)
TIPO DE USUARIO CONTRIBUTIVO
FECHA NACIMIENTO: 03/05/1984
ESTADO CIVIL: OTRO
OCUPACION: PENSIONADOS,ESTUDIANTES Y AMAS DE
DIR. DOMICILIO: Carrera 145 # 144 C - 72
TEL. DOMICILIO: 3132294264
LUGAR RESIDENCIA: BOGOTA D.C.
TIPO VINCULACION: OTRO
ACOMPAÑANTE: CAICEDO JUAN
TEL. ACOMPAÑANTE: 3132294264
RESPONSABLE: JUAN CAICEDO
PARENTESCO: ESPOSO
TEL. RESPONSABLE: 3132294264
Código REPS: 110010918668 CLINICA INFANTIL SANTA MARIA DEL LAGO
Grupo de Servicios: Internación
Modalidad: Intramural

INCAPACIDAD

DÍAS DE INCAPACIDAD: 16
FECHA INICIAL: 14/04/2025
FECHA FINAL: 29/04/2025
DIAGNÓSTICO PRINCIPAL: K80.2
DIAGNÓSTICO RELACIONADO:
TIPO DE INCAPACIDAD: ORIGEN COMÚN
PRÓRROGA: NO
RETROACTIVA: NO
CAUSA QUE MOTIVA LA ATENCIÓN: POP COLELAP

FIRMA Y SELLO MÉDICO: _____
FIRMA USUARIO: _____

PROFESIONAL: DIAZ MESCIAS SEBASTIAN
REGISTRO: 1020784187
ESPECIALIDAD: CIRUGIA GENERAL

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

CamScanner

Original

Serie

CERTIFICADO DE DEFUNCIÓN
ANTECEDENTE PARA EL REGISTRO CIVIL

NÚMERO DEL CERTIFICADO DE LA DEFUNCIÓN

25045420090018

La información consignada en este certificado se encuentra protegida por el derecho fundamental de Habeas Data de la Constitución Política Nacional y amparada en la Ley 1581 de 2012. Por lo tanto, su uso debe hacerse en cumplimiento de la garantía de dicho derecho y para los fines estrictamente autorizados.

I. INFORMACIÓN GENERAL

LUGAR DE LA DEFUNCIÓN País	Departamento	Municipio
COLOMBIA	SUCRE	SINCELEJO

ÁREA DONDE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Área	Centro Poblado (Inspección, corregimiento o caserío)
Cabecera Municipal	

TIPO DE DEFUNCIÓN	FECHA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Año - Mes - Día	HORA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Hora - Minutos
No fetal	2025-04-14	11:50:00

SEXO DEL FALLECIDO	IDENTIFICACION DEL FALLECIDO Tipo de documento	Número de documento
Femenino	Cédula de ciudadanía	33139761

APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL FALLECIDO (TAL COMO FIGURAN EN EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD) Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre
BLANCO	DE CARMONA	ANGELA	

PROBABLE MANERA DE MUERTE	DE ACUERDO CON LA CULTURA, PUEBLOS O RASGOS FÍSICOS, EL FALLECIDO ERA O SE RECONOCIA COMO Pertenencia étnica	¿A cuál pueblo indígena pertenece?
Natural	Ninguno de los anteriores	

II. DATOS DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN

IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADOR Tipo de identificación	Número de documento
Cédula de ciudadanía	79909111

APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL CERTIFICADOR Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre
PRADA	NAVARRO	EDWIN	ARLEY

PROFESIÓN DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN	REGISTRO PROFESIONAL
Médico	70496

LUGAR DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO Departamento	Municipio
SUCRE	SINCELEJO

FECHA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO Año Mes Día	FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN
2025-04-14	

REGISTRO ÚNICO DE AFILIADOS - Nacimientos y Defunciones

Fecha de impresión: 2025-04-14 13:14

Código verificación

Powered by CamScanner

ORGANIZACIÓN ELECTORAL
REGISTRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

REGISTRO CIVIL DE DEFUNCIÓN

Indicativo Serial 11417691

Datos de la oficina de registro

Clase de oficina: Registraduría | Notaría | Consulado | Corregimiento | Insp. de Policía | Código

País - Departamento - Municipio - Corregimiento e/o Inspección de Policía

REGISTRADURIA DE SAN ONOFRE - COLOMBIA - SUCRE - SAN ONOFRE

Datos del inscrito

Apellidos y nombres completos

BLANCO DE CARMONA ANGELA

Documento de identificación (Clase y número)

CC 33.132.761

Sexo (en letras)

FEMENINO

Datos de la defunción

Lugar de la defunción: País - Departamento - Municipio - Corregimiento e/o Inspección de Policía

COLOMBIA SUCRE SINCELEJO

Fecha de la defunción: Año 2025 Mes ABR Día 14 | Hora 11:50 | Número de certificado de defunción 2504542009001B

Presunción de muerte

Juzgado que profiere la sentencia | Fecha de la sentencia: Año | Mes | Día

Documento presentado: Autorización Judicial [ ] Certificado Médico [X]

Nombre y cargo del funcionario

Datos del denunciante

Apellidos y nombres completos

BLANCO BERRIO BIENVENIDA

Documento de identificación (Clase y número)

CC 64.520.637

Firma

Bienvenido Blanco B

Primer testigo

Apellidos y nombres completos

Documento de identificación (Clase y número) | Firma

Segundo testigo

Apellidos y nombres completos

Documento de identificación (Clase y número) | Firma

Fecha de inscripción

Año 2025 Mes ABR Día 15

Nombre y firma del funcionario que autoriz

CHARLIS PEREZ RICARDO - REGI

ESPACIO PARA NOTAS

15 ABR 2025 - TIPO DE DOCUMENTO ANTECEDENTE - CERTIFICADO MI DEFUNCION.

- SEGUNDA COPIA PARA EL USUARIO -

dispapeles

Powered by CamScanner

	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL					Código
	MODALIDAD JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS					Versión
	SEGUIMIENTO DE MEDIDAS CONTROL 7605					Fecha
	ANEXO ACTA DE VISITA					Página 1 de 1

N	RADICADO SAL	RADICADO ENT	RESPUESTA		ESTADO	OBSERVACIONES
	No. y Fecha	No. y Fecha	SAT	NO SAT	Fecha solución	Acciones correctivas aplicadas por el Asociado ó Razón que justifica la respuesta no satisfactoria.
1	S2025057266 07 de abril de 2025	Correo electrónico 15 de abril de 2025				**MOTIVO DEL REQUERIMIENTO:** Como parte del seguimiento al cumplimiento de los compromisos establecidos en la minuta del convenio y sus anexos técnicos a cargo de la FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET para el componente Salud y Nutrición en el Jardín Infantil Cofinanciado PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET, se llevó a cabo visita el día 25 de -No se atendieron la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, de fecha 19 de febrero de 2025, quedando sin subsanar: 1.2. “Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, presenta deterioro de pintura, se observa superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío, presenta desgaste” 1.3. “Continúa pérdida de continuidad en unión entre techo y pared.” 1.4. “(…) no cuenta con sistema de secado, ni protocolo de lavado de manos”. (toallas desechables ubicadas en el paquete, cuenta con el protocolo de lavado de manos, sin embargo, este está ubicado en área contigua -zona de lavado de utensilios, se recomienda contar con dispensador de toallas y publicar el protocolo en el punto de lavado de manos). 2.1. “Se evidencia caucho de puerta de cuarto frío deteriorado”. 2.2. “Se observa superficie de utensilios de preparación con deterioro”. 3.4. “Se evidencia falta de implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza”. 4.4. “(…) producto almacenado, no cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío. No se respeta distancia perimetral a piso”. 5.5 “Se evidencia acumulación de residuos en ventana, puntos muertos de piso y rincones”. 5.6 “El plan de saneamiento no se implementa en las áreas de limpieza e higiene”. - Falta de implementación del programa de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del servicio de alimentos. - En el mesón del área de lavado de utensilios, una olla con contenido de líquido fermentado y presunta presencia de hongo. - En el cuarto de congelación, almacenamiento de carnes, cerca de la ensalada preparada, generando riesgo de contaminación cruzada. Por lo anterior, la requiero para que informe las razones por las cuales no se atendieron la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, de fecha 19 de febrero de 2025 y presente las acciones encaminadas a garantizar lo dispuesto al acatamiento de los instructivos de abastecimiento de alimentos y planificación alimentaria que incluyen los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos y el plan de saneamiento de la unidad operativa. ACCIONES CORRECTIVAS: En comunicado con fecha del 15 de abril de 2025, el asociado informa acerca de las capacitaciones al Talento Humano Manipulador de alimentos, arreglos y mantenimientos correspondientes a las exigencias realizadas por la autoridad sanitaria: • Se realiza pintura tapa trampa de grasas, lavado de la misma. • Se refuerza las medias cañas correspondientes a techo y pared. • Se instala protocolo lavado de manos y dispensador de toallas, se da cambio llave lavado de manos. • Se realiza mantenimiento correspondiente al mueble que presentaba deterioro. • Nuevamente se realiza capacitación al Talento Humano, acerca de Buenas Prácticas de manipulación, almacenamiento y limpieza. • Se mantiene la distancia perimetral a pared y piso en el cuarto frio • Se realiza limpieza y desinfección de todos los espacios. mencionados y de toda el área en general de preparación. En lo referente al cambio e instalación del caucho en la puerta cuarto congelación, la fundación programo la instalación para el miércoles 23 de abril de 2025. El 22 de abril de 2025, el asociado radica alcance y ampliación a la respuesta presentada el 15 de abril en donde expone las razones por las cuales no se atendieron la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, de fecha 19 de febrero de 2025, siendo estas: • El incumplimiento por parte del contratista para llevar a cabo lo mantenimientos en las fechas inicialmente planteadas desde el 22 hasta el 24 de marzo de 2025. • La búsqueda de nuevos proveedores y cotizaciones hasta la consecución d sr Luis Parada Urbina, quién llevó a cabo el mantenimiento de las areas del servicio de alimentos los días 12 y 13 de abril de 2025.

MONICA BONILLA FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	Carolina Jiménez Martínez
NOMBRE: MONICA MARCELA BONILLA CARO	NOMBRE: Carolina Jiménez Martínez
CÉDULA DE CIUDADANÍA : 52.358.201	CÉDULA DE CIUDADANÍA: 39628325
CARGO: Responsable del servicio	CARGO APOYO A LA SUPERVISIÓN

	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL					Código
	MODALIDAD JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS					Versión
	SEGUIMIENTO DE MEDIDAS CONTROL 7605					Fecha
	ANEXO ACTA DE VISITA					Página 1 de 1

N	RADICADO SAL	RADICADO ENT	RESPUESTA		ESTADO	OBSERVACIONES
	No. y Fecha	No. y Fecha	SAT	NO SAT	Fecha solución	Acciones correctivas aplicadas por el Asociado ó Razón que justifica la respuesta no satisfactoria.
1	S2025057266 07 de abril de 2025	Correo electrónico 15 Y 22 de abril de 2025	X			También informa que se llevó a cabo el lavado y desinfección de la trampa de grasas, el día 3 de marzo de 2025, así mismo reporta que el día 15 de abril de 2025, se llevó a cabo la instalación del caucho en la puerta del cuarto de congelación. De la misma manera informó que, a partir de la visita realizada por el ente de control, se tomaron acciones encaminadas a garantizar la adecuada prestación del servicio, es así como procedieron a elaborar un cronograma de capacitaciones con el fin de reforzar los temas en los cuales era necesario hacer énfasis, "Para el desarrollo de estas capacitaciones, se tomó como base el manual buenas prácticas de manufacturas Jardín Infantil Celestín Freinet Piedra Verde, en los apartados: instructivos de almacenamiento, preparación, servido de alimentos y plan de saneamiento de la institución". Anexos: cronograma de capacitaciones y actas con evidencias y firmas de asistencia del personal manipulador de alimentos: Acta N°1: 20 de febrero de 2025. Socialización procesos de almacenamiento, preparación de alimentos. Acta N°2: 21 de febrero de 2025. Socialización servida de alimentos y Plan de saneamiento básico. Acta N°3: 27 de febrero de 2025. Distribución de alimentos. Acta N°4: 28 de febrero de 2025. Servido de los alimentos. El asociado allega Fotos del material utilizado en el desarrollo de las capacitaciones. En visita de verificación del día 22 de abril de 2025, se evidencia el mantenimiento realizado a las áreas del servicio de alimentos y la aplicación del plan de saneamiento, teniendo en cuenta las manifestaciones, soportes aportados por el asociado en su respuesta en las que se evidenció que: Se subsanaron la totalidad de observaciones motivo del requerimiento dado que: 1. Se evidenció que el asociado implemento acciones correctivas orientadas a atender la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, de fecha 19 de febrero de 2025. 2. realizó acciones encaminadas a garantizar lo dispuesto en los instructivos de abastecimiento de alimentos y planificación alimentaria que incluyen los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos y el plan de saneamiento de la unidad operativa, razones por las cuales se establece que los hechos que motivaron el requerimiento fueron debidamente subsanados, por tanto, se procede a dar cierre al Requerimiento REQ S2025057266 del 07.04.2025, con respuesta mediante radicado del 15 y 22 de abril de 2025.

MONICA BONILLA FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
NOMBRE: MONICA MARCELA BONILLA CARO	NOMBRE: Carolina Jiménez Martínez
CÉDULA DE CIUDADANÍA : 52.358.201	CÉDULA DE CIUDADANÍA: 39628325
CARGO: Responsable del servicio	CARGO APOYO A LA SUPERVISIÓN

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155
2025-05-28T08:28:49-05:00 - Pagina 1 de 9

Código 12210

Bogotá, D.C., 27 de mayo de 2025

Señores:
FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET
Atte. Soraya González Cifuentes
Representante Legal
Correo electrónico: fundacion@celestinfreinet.edu.co - sederincon@celestinfreinet.edu.co
Ciudad

Asunto: Cierre del Requerimiento: S2025057266 del 07/04/2025- Convenio de Asociación No. 7605 de 2024.

Respetada señora Soraya, reciba un cordial saludo.

En mi calidad de supervisor del convenio relacionado en el asunto, mediante radicado S2025057266 del 07 de abril de 2025, le solicité que se pronunciara respecto de las siguientes situaciones:

"No se atendieron la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, de fecha 19 de febrero de 2025, quedando sin subsanar:

1.2. "Superficie de lámina correspondiente a tapa de trampa de grasa, presenta deterioro de pintura, se observa superficie de mediacaña o unión redondeada al ingreso de cuarto frío, presenta desgaste"

1.3. "Continúa pérdida de continuidad en unión entre techo y pared."

1.4. "(…) no cuenta con sistema de secado, ni protocolo de lavado de manos". (toallas desechables ubicadas en el paquete, cuenta con el protocolo de lavado de manos, sin embargo, este está ubicado en área contigua -zona de lavado de utensilios, se recomienda contar con dispensador de toallas y publicar el protocolo en el punto de lavado de manos).
2.1. "Se evidencia caucho de puerta de cuarto frío deteriorado".

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155
2025-05-28T08:28:49-05:00 - Pagina 2 de 9

2.2. "Se observa superficie de utensilios de preparación con deterioro".

3.4. "Se evidencia falta de implementación de plan de capacitación en materia referente a Buenas prácticas de manipulación, en almacenamiento y limpieza".

4.4. "(…) producto almacenado, no cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío. No se respeta distancia perimetral a piso".

5.5 "Se evidencia acumulación de residuos en ventana, puntos muertos de piso y rincones".

5.6 "El plan de saneamiento no se implementa en las áreas de limpieza e higiene".

• Falta de implementación del programa de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del servicio de alimentos.

• En el mesón del área de lavado de utensilios, una olla con contenido de líquido fermentado y presunta presencia de hongo.

• En el cuarto de congelación, almacenamiento de carnes, cerca de la ensalada preparada, generando riesgo de contaminación cruzada

Por lo anterior, la requiero para que informe las razones por las cuales no se atendieron la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, de fecha 19 de febrero de 2025 y presente las acciones encaminadas a garantizar lo dispuesto al acatamiento de los instructivos de abastecimiento de alimentos y planificación alimentaria que incluyen los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos y el plan de saneamiento de la unidad operativa."

En atención a lo anterior, se remitió respuesta dirigida a la Subdirección Local para la Integración Social de Suba mediante correo electrónico de fecha 16 de abril de 2025, por medio del cual remite respuesta bajo radicado E2025018132 de 15 de abril, por parte de la Fundación Celestin Freinet Jardín Infantil C.C. Piedra Verde, en la que se da respuesta al requerimiento en los siguientes términos:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155
2025-05-28T08:28:49-05:00 - Pagina 3 de 9

"Dando respuesta al requerimiento emitido a continuación se informa que la Fundación realizo; capacitación al TH Manipulador de alimentos, arreglos y mantenimientos correspondientes a las exigencias realizadas por la autoridad sanitaria:

- *Se realiza pintura tapa trampa de grasas, lavado de la misma.*
- *Se refuerza las medias cañas correspondientes a techo y pared*
- *Se instala protocolo lavado de manos y dispensador de toallas, se da cambio llave lavado de manos.*
- *Se realiza mantenimiento correspondiente al mueble que presentaba deterioro*
- *Nuevamente se realiza capacitación al TH Buenas Prácticas de manipulación, almacenamiento y limpieza*
- *Se mantiene la distancia perimetral a pared y piso en el cuarto frio*
- *Se realiza limpieza y desinfección de todos los espacios mencionados y de toda el área en general de preparación*

En lo referente al cambio e instalación del caucho en la puerta cuarto congelación, la fundación inicio labor de realizar las respectivas cotizaciones con técnicos especializados en cuartos fríos, contando ya con la empresa asignada para esta, la cual procederá a instalarlo para el día 23.04.2025

Se anexan los soportes correspondientes a lo expuesto anteriormente."

En complemento a su respuesta se presentó alcance ante la Subdirección Local para Integración Social de Suba por medio de radicado E2025018883 del 22 de abril de 2025 remitido a esta supervisión a través de correo electrónico de la misma fecha, en la cual manifestó:

"Se da alcance a la respuesta al requerimiento componente salud y nutrición emitido el día 25 Marzo 2025, dado que no se habían podido realizar las respectivas exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, debido a que el Señor JORGE ENRIQUE PÉREZ, el cual se había contratado para realizar los mantenimientos con el fin de subsanar las observaciones manifestadas el día 19/02/2025 por la autoridad sanitaria, el fin de semana 22.23.24 /03/2025, en el área preparación de alimentos se le presentó una calamidad doméstica y no cumplió con el compromiso generándose un retroceso en lo ya programado.

Iniciando nuevas cotizaciones, nuevos contactos, hasta el día 12/04/2025 se inicia un nuevo contrato con el señor LUIS PARADA URBINA, para realizar los mantenimientos ya programados anteriormente y subsanar lo pendiente.

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155
2025-05-28T08:28:49-05:00 - Pagina 4 de 9

Otras acciones realizadas durante este período fueron:

El día 03/04/2025 se realizó lavado y desinfección de la trampa de grasas

El día 15/04/2025 se realiza la instalación del caucho en la puerta del cuarto de congelación

A partir de la visita realizada por el ente de control, se tomaron acciones encaminadas a garantizar la adecuada prestación del servicio, es así como procedimos a elaborar un cronograma de capacitaciones con el fin de reforzar los temas en los cuales era necesario hacer énfasis,

Para el desarrollo de estas capacitaciones, se tomó como base el manual buenas prácticas de manufacturas Jardín Infantil Celestín Freinet Piedra Verde, en los apartados: instructivos de almacenamiento, preparación, servido de alimentos y plan de saneamiento de la institución".

Anexos: cronograma de capacitaciones y actas con evidencias y firmas de asistencia del personal manipulador de alimentos:

Acta N°1: 20 de febrero de 2025. Socialización procesos de almacenamiento, preparación de alimentos.

Acta N°2: 21 de febrero de 2025. Socialización servida de alimentos y Plan de saneamiento básico.

Acta N°3: 27 de febrero de 2025. Distribución de alimentos.

Acta N°4: 28 de febrero de 2025. Servido de los alimentos."

Por otra parte en la visita de verificación realizada por la supervisión el 22 de abril de 2025, se evidencia el mantenimiento realizado a las áreas del servicio de alimentos, en donde se dio solución a la totalidad de las exigencias registradas en el acta de la autoridad sanitaria para el área de preparación de alimentos, en lo referente a mantenimientos, evidenciándose que se aplica el programa de limpieza y desinfección en las diferentes áreas, así como:

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155
2025-05-28T08:28:49-05:00 - Pagina 5 de 9

1.2 Se realizó mantenimiento de pintura a la lámina de la tapa de trampa de grasa, lavado de la misma. Se realizó mantenimiento a las uniones redondeadas piso pared y pared techo.

1.3 Se observa continuidad en unión entre techo y pared.

1.4 Se evidencia que cuenta con sistema de secado y protocolo de lavado de manos publicado en el área de lavado de manos.

2.1 Se evidencia cambio del caucho de puerta de cuarto frío.

2.2 Se observa cambio de la lámina de la superficie de utensilios de preparación.

3.4 Se evidencia implementación del plan de capacitación en temas de Buenas Prácticas de Manipulación en almacenamiento y limpieza.

4.4 El producto almacenado cuenta con distancia perimetral a pared en cuarto frío y se respeta distancia perimetral al piso.

5.5 Se evidencia adecuada limpieza y desinfección en ventana, puntos muertos de piso y rincones.

5.6 Se evidencia adecuada limpieza y desinfección en las áreas del servicio de alimentos, pisos, partes altas de los equipos, campana extractora, ventanas, carro transportador de alimentos, canastillas y carretilla transportadora.

- Se evidencio implementación del programa de limpieza y desinfección en las diferentes áreas del servicio de alimentos.

- No evidenciaron elementos en el mesón del área de lavado de utensilios.

- No se evidenció en el cuarto de congelación almacenamiento inadecuado de alimentos que pudieran generar contaminación cruzada.

Teniendo en cuenta las acciones adelantadas, mencionadas en su respuesta y ampliación a la misma de fechas 15 y 22 de abril de 2025 y los soportes allí presentados, así como la

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155
2025-05-28T08:28:49-05:00 - Pagina 6 de 9

verificación realizada por la supervisión el 22 de abril de 2025, se considera que el asociado subsanó los motivos del requerimiento.

En consecuencia, la supervisión del convenio de asociación procede a dar cierre al requerimiento S2025057266 de fecha 07 de abril de 2025, con base en los documentos antes mencionados, obrantes en el expediente digital del requerimiento y que formarán parte del expediente contractual de la plataforma SECOP II.

Cordialmente,

Documento firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012.

DANIEL ARTURO GARAY ROMERO
Subdirector Local para la Integración Social de Suba
Supervisor del Convenio de Asociación No. 7605 de 2024.

Elaboró: Carolina Jiménez Martínez - Contratista Apoyo a la Supervisión COFIS - Subdirección para la Infancia.
Revisó: Angela Rocío Quiñones Toledo - Contratista - Apoyo a la Supervisión COFIS.
María Fernanda Daza – Contratista - Apoyo a la Supervisión COFIS.
Ana Victoria Lugo Gómez – Contratista Subdirección para la Infancia.
Margarita María Cuellar Méndez- Contratista Subdirección para la Infancia.

Aprobó: Adriana González Gómez – Subdirectora para la Infancia

Las firmas autorizadas están definidas en los Decretos 607 de 2007, Decreto 445 de 2014, Decreto 587 de 2017, Decreto 459 de 2021 y Decreto 113 de 2023

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155
2025-05-28T08:28:49-05:00 - Pagina 7 de 9

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

S2025089976

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155

Estado: Finalizado

Creación: 2025-05-27 20:15:35

Finalización: 2025-05-28 08:28:48

Escanee el código para verificación

Revisión: Ana Victoria Lugo Gómez

ANA VICTORIA LUGO GOMEZ
34322798
alugo@sdis.gov.co
Contratista
Subdirección para la Infancia

Revisión: María Fernanda Daza

MARIA FERNANDA DAZA BARBOSA
1015401322
mdazab@sdis.gov.co
CONTRATISTA
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

Revisión: Angela Rocío Quiñones Toledo

ANGELA ROCIO QUIÑONES TOLEDO
52352119
aquinonest@sdis.gov.co
SUBDIRECCIÓN DE INFANCIA
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Elaboración: Carolina Jiménez Martínez

Carolina Jiménez Martínez
39628325
cjimenezm1@sdis.gov.co
APOYO A LA SUPERVISION
COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155
2025-05-28T08:28:49-05:00 - Pagina 8 de 9

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

S2025089976

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155

Estado: Finalizado

Creación: 2025-05-27 20:15:35

Finalización: 2025-05-28 08:28:48

Escanee el código para verificación

Firma: DANIEL ARTURO GARAY ROMERO

DANIEL ARTURO GARAY ROMERO
79421880
dgaray@sdis.gov.co
SUBDIRECTOR LOCAL SUBA
SUBDIRECCIÓN LOCAL SUBA

Aprobación: Adriana González Gómez

Adriana Gonzï¿½lez Gï¿½mez
52706511
agonzalezg1@sdis.gov.co
Subdirectora para la Infancia
Secretaria Distrital de Integracïï¿½n Social

Revisión: Margarita María Cuellar Méndez

Margarita María Cuellar Mendez
52427029
mcuellarm@sdis.gov.co
Contratista
Secretaría Distrital de Integración Social

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155
2025-05-28T08:28:49-05:00 - Pagina 9 de 9

REPORTE DE TRAZABILIDAD

S2025089976

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250527-201535-0633f7-93180155

Creación: 2025-05-27 20:15:35

Estado: Finalizado

Finalización: 2025-05-28 08:28:48

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Carolina Jiménez Martínez cjimenezm1@sdis.gov.co APOYO A LA SUPERVISION COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	Aprobado	Env.: 2025-05-27 20:15:42 Lec.: 2025-05-27 20:30:49 Res.: 2025-05-27 20:31:02 IP Res.: 186.154.33.146
Revisión	ANGELA ROCIO QUIÑONES TOLEDO aquinonest@sdis.gov.co SUBDIRECCIÓN DE INFANCIA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Aprobado	Env.: 2025-05-27 20:31:02 Lec.: 2025-05-27 20:31:28 Res.: 2025-05-27 20:31:31 IP Res.: 181.237.28.9
Revisión	MARIA FERNANDA DAZA BARBOSA mdazab@sdis.gov.co CONTRATISTA SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL	Aprobado	Env.: 2025-05-27 20:31:31 Lec.: 2025-05-27 20:36:21 Res.: 2025-05-27 20:36:51 IP Res.: 191.156.113.49
Revisión	ANA VICTORIA LUGO GOMEZ alugo@sdis.gov.co Contratista Subdirección para la Infancia	Aprobado	Env.: 2025-05-27 20:36:51 Lec.: 2025-05-27 20:47:25 Res.: 2025-05-27 20:47:31 IP Res.: 186.28.218.73
Revisión	Margarita María Cuellar Mendez mcuellarm@sdis.gov.co Contratista Secretaría Distrital de Integración Social	Aprobado	Env.: 2025-05-27 20:47:31 Lec.: 2025-05-27 21:06:48 Res.: 2025-05-27 21:06:52 IP Res.: 186.29.172.67
Aprobación	Adriana Gonzï¿½lez Gï¿½mez agonzalezg1@sdis.gov.co Subdirectora para la Infancia Secretaria Distrital de Integracií¿½n Social	Aprobado	Env.: 2025-05-27 21:06:52 Lec.: 2025-05-27 21:50:04 Res.: 2025-05-27 21:50:12 IP Res.: 190.24.179.114
Firma	DANIEL ARTURO GARAY ROMERO dgaray@sdis.gov.co SUBDIRECTOR LOCAL SUBA SUBDIRECCIÓN LOCAL SUBA	Aprobado	Env.: 2025-05-27 21:50:12 Lec.: 2025-05-28 08:28:41 Res.: 2025-05-28 08:28:48 IP Res.: 190.27.225.68

Outlook

COMUNICACIÓN CIERRE DE REQUERIMIENTO S2025057266 DEL 07/04/2025 CSYN CONVENIO 7605-2024 JIC PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET

Desde Angela Rocio Quiñones Toledo <aquinonest@sdis.gov.co>
Fecha Mié 28/05/2025 8:45
Para 14505 <fundacion@celestinfreinet.edu.co>; MARICELA ROJAS TORRES <sederincon@celestinfreinet.edu.co>
CC Daniel Arturo Garay Romero <DGaray@sdis.gov.co>; Paola Lizbeth Urrego Baena <purregob@sdis.gov.co>; Maria Fernanda Daza Barbosa <mdazab@sdis.gov.co>; Carolina Jimenez Martinez <cjimenezm1@sdis.gov.co>

1 archivo adjunto (283 KB)
7605-2024 CIERRE REQ S2025057266 DEL 07.05.2025 CSYN JIC PIEDRA VERDE CELESTIN FREINET.pdf;

Señora
Soraya González Cifuentes
Representante Legal
FUNDACIÓN CELESTÍN FREINET

De manera atenta me permito comunicar el cierre del requerimiento S2025057266 del 07 de abril de 2025 JIC PIEDRA VERDE CELESTÍN FREINET, Convenio de Asociación No. 7605 de 2024.

Cordialmente,

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ

ANGELA ROCIO QUIÑONES TOLEDO
aquinonest@sdis.gov.co
Subdirección para la Infancia
Secretaría Distrital de Integración Social