ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	BIENESTAR INTEGRAL	Fecha
	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1	Página

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	No. DE INSTRUMENTO
8406-2025	22 5 2025	3 6 2025	5 12 2025	3

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
21 7 2025	9;30	JULIO 2025	SUEÑOS DEL MAÑANA COMUNEROS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 102 A SUR 9 29	USME

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
USMINIA	6019251728	fundacastillosuenos@hotmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA NA NA	NA NA NA	42 41 41	45 45 42	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

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6)	¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?	SAT
2(C10)	¿Permite a 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 las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?	SAT
3(C11)	¿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(C13)	¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Distrital Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?	SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1)	¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud y prácticas cotidianas en los diferentes momentos de la atención que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?	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
E.	¿Cuentan con los soportes de disentimientos informados firmados por padres, madres o acudientes que se oponen a la vacunación por creencias, así como las notificaciones a salud realizadas en estos casos?	NA
	a. Se evidencian los soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación a los casos de disentimientos informados firmados por los padres o acudientes de los niños o niñas que, por creencias, no aplican el esquema de vacunación	NA
F.	¿Presenta la programación de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?	SI
G.	¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?:	SI

Fecha (s)	Tema (s)
JULIO 24 DE 2025 (Niños y niñas, Equipo Humano y Padres de Familias)	Lavado de manos

H.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para niños y niñas? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para niños y niñas)	SI
I.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para niños y niñas se encuentra actualizada?	SI

2 (C3). ¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en Jardines Infantiles de acuerdo con la normatividad vigente y lo establecido en los protocolos, lineamientos, instructivos, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y documentos relacionados emitidos por la SDIS.?

NA

A.	¿Cuentan con casos de niñas o niños con administración de medicamentos al interior del Jardín Infantil?	NA

Complete la información del cuadro:

SOPORTES DE VERIFICACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS	SI/NO/NA
Presenta soporte que confirme que el participante requiere la administración del medicamento estrictamente dentro del horario de atención de la unidad operativa.	NA
Presenta fórmula médica de la prescripción del medicamento con la información requerida	NA
Acta de verificación del caso con el padre, madre o acudiente.	NA
Consentimiento informado para la administración de medicamentos.	NA
Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	NA
Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	NA
Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	NA
Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	NA
El medicamento cuenta con rotulo, fecha de caducidad, vigencia, se encuentra almacenado de manera adecuada (de acuerdo con las indicaciones del producto y con acceso restringido).	NA

3 (C5). ¿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 requerimiento, realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en estas e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06S 009631	FAVORABLE	13 DE FEBRERO DE 2025
EPA	AS02S 069131	FAVORABLE	14 DE AGOSTO DE 2024

A. ¿Gestiona y ejecuta las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los plazos establecidos acorde con el acta de visita? **NA**

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
No hay exigencias por parte de la entidad sanitaria.	No hay exigencias por parte de la entidad sanitaria.

B. ¿Presenta soporte de solicitud de visita a la autoridad sanitaria para actualización del concepto sanitario una vez se haya dado solución a las exigencias registradas en el acta de visita? **NA**

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE NA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA NA

C. Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud. **NA**

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

EE: **NA**

EPA: **NA**

3 (C6). ¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del 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 ? **NA**

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
La autoevalución de las condiciones sanitarias de preparación de alimentos y establecimiento educativo se realizó el 27 de mayo de 2025.	No se evidenciaron incumplimientos.

¿Realiza autoevaluación de las condiciones sanitarias durante el primer mes de ejecución del convenio? NA

4 (C7). ¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados, 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?

		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? **Se realizó el 27 de mayo de 2025**	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? **3 de junio de 2025**	SI
E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	19 DE JULUIO DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	21 DE JULO DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	1 DE JULIO DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	1 DE JULIO DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	21 DE JULIO DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	19 DE JULIO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	1 DE JULIO 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 AÈREO X 1000 ML

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

19 DE JULIO DE 2025

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

CIMA CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE C.S 12.5.2025 FAVORABLE

O.	¿ 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
P.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y ibres de acumulación de basuras?	SI
Q.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SI
R.	¿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

5 (C8). ¿Implementa 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 Equipo Humano del servicio de alimentación, servicios generales y personal encargado de la Sala Amiga de la Familia Lactante. Realiza 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.	¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?	SI

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
20 DE JUNIO DE 2025	**Marylin Lorena Bulla Beltrán Kimberlyn Jeribae Avendaño Peña**	**Reiner Holam Ceballos Pardo Geilen Ntalia Moreno Robayo**	**NA**	2 HORAS	Revisión de implementos y sistema HACCPP
23 DE JULIO DE 2025	**Marylin Lorena Bulla Beltrán Kimberlyn Jeribae Avendaño Peña**	**Reiner Holamn Ceballos Pardo Karolain Smit Beltrán Bulla**	**NA**	2 HORAS	Revisión de implementos y sistema HACCPP

B.	¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica?	SI

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación

Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
Marylin Lorena Bulla Beltrán	**Apto 13 de enero de 2025**		
Kymberlyn Jeribae Avendaño Peña	**Apto 13 de enero de 2025**		

C.	¿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

D.	¿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?	NA
E.	¿Los profesionales 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, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	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

6 (C9). ¿Documenta e implementa 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, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS?

		SAT
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? Se tiene programado el 30 de julio de 2025 sobre el tema de recpeción de alimentos	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 de los procesos del servicio de alimentos?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	**SI/NO/NA**
Formato Plan de Compras	SI
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Verificación transporte de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	SI
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones	NA
Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803	SI

O.	¿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
P.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	SI
Q.	¿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
R.	¿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. 1		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
Sorbete de Curuba	Leche entera	11220	12000
	Curuba	5195	5.695
Mantecada	Mantecada	2080	2360

S.	¿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
T.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
U.	¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles- PTC-PSS-098"?	SI
V.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	SI
W.	¿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
X.	¿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
Y.	¿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
Z.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
AA.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
AB.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AC.	¿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, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?	SI
AD.	¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?	SI
	a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? _____**30 de enero de 2024**_____	SI
	b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil?____**28 de febrero de 2025**_____	SI
	c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida?_____	SI

7 (C11).	¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?	**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 equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?	SI
E.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	SI
F.	¿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
G.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	SI
H.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?	SI
8 (C12).	¿Implementó para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	**NA**
Modificaciones alimentarias:		
A.	¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	NA
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	NA
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	NA
Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):		
D.	¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?	NA
E.	¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?	NA
F.	¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?	NA
9 (C13).	¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5, Jardines Cofinanciados y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?	**SAT**
A.	¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?	NA
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SI
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	SI
D.	¿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
F.	Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?	SI

G. ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS? **SI**

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No.1	**Grupo de edad: 1 a 2 años 11 meses**		**Población: 41**						**Muestra:5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
CARNE DE CERDO EN TROZOS PEQUEÑOS GUISADA	30	30-33	32	32	30	32	30		C	C	C	79
ARROZ CON PIMENTÓN	37	33,3-40,7	39	40	36	41	44		C	C	C	81
VERDURAS SALTEADAS (ZANAHORIA, CALABAZA Y MAIZ)	65	58,5-71,5	65	65	65	68	65		C	C	C	93
PAPA AL VAPOR	39	35,1-42,9	39	41	43	41	36		C	C	C	84
JUGO DE MARACUYÁ	120	108-132	125	120	122	128	120		C	C	C	2.6

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.

10 (C14) ¿Promueve y protege la práctica de la lactancia materna mediante la implementación de la estrategia de Sala Amiga de la Familia Lactante según los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y garantiza la oportuna documentación, en el Sistema Misional y herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin? **NA**

A. ¿Diligencia el Instrumento de autoapreciación de acuerdo a lo evidenciado en la unidad operativa? NA

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS: NA

C. ¿Cuenta con el plan de mejoramiento proyectado y presenta los soportes de ejecución? NA

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
NA	NA

D.	¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).	NA
E.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	NA
F.	¿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
G.	¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?	**NA**
H.	¿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
I.	¿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	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	NA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	NA

COMPROMISOS EQUIPO 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 jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NA	NA	NA	NA	NA
Profesional de atención a la primera infancia	15	15	15	15	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	4	4	4	3	NA
Auxiliar de servicios generales	4	4	4	3	NA
Personal manipulador de alimentos:	4	4	4	4	NA
Auxiliar Administrativo	2	2	2	2	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 [ ] **SAT**

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

No hay aspectos pendientes de seguimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Estamos de acuerdo con las observaciones en el acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

El jardín infantil no cuenta con cobertura autorizada para menores de 2 años.
Se realiza alcance al instrumento anterior del 17 de junio de 2025, dado que el número de acta de inspección sanitaria de EPA es AS02S 069131 del 14 de agosto de 2024.
El 27 de junio de 2025 Se realizo con el talento humano fortalecimiento sobre el diligenciamiento de los paquetes alimentarios jornada liberada y jornada pedagógiga.
El 24 de junio 2025 se realizó socialización de estilos de vida saludable con equipo humano, niños y niñas, y acudientes.
El 20 de junio Se realizo sensibilización con las profesionales de atencion a la primera infancia sobre sensibilización de uso de cofia y tapabocas durante el acompañamiiento al momento de la alimentación.
El 20 de junio de 2025 se realizó socialización sobre la preparación y servido o distribución de alimentos y socilaización nueva minuta.
Durante el mes se realizó lavado de tanque y fumigación.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

Ninguno.

Anexos: documentos y número de folios

Certificado lavado de tanque: 5 Folio. Fumigación: 5 Folios. Planilla de asistencia: 1 Folio. Novedades de equipo Humano: 1 Folio. Carta de Renuncia: 1 Folio.

	1598611946
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Mayra Alexandra Malagon Rubio	NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda
N° DE IDENTIFICACIÓN : 1023010819	N° DE IDENTIFICACIÓN : 1018494817
CARGO: Responsable del Jardín infantil	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN
	HORA DE FINALIZACIÓN: 15:00

Versión: junio 2025

CERTIFICA

La corporación CIMA certifica que a l al establecimiento en mención; se le realizó **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE** de almacenamiento de agua potable (Decreto 1575 de 2007).

Cod. CIMA2025A

NOMBRE DE LA ESTABLECIMIENTO:	Sueños del mañana comuneros
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:	Calle 104 sur #9 - 29
FECHA DE LA INTERVENCIÓN:	sábado, 19 de julio de 2025
NOMBRE DEL OPERARIO:	JONATHAN MOGOLLON
VIGENCIA:	lunes, 19 de enero de 2026

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	HIPOCLORITO DE SODIO 5.5%c
CLASE	DESINFECTANTE
NOMBRE COMÚN	HIPOCLORITO
MÉTODO EMPLEADO	ASPERSIÓN
CONCENTRACIÓN	4 ml POR UN LITRO DE AGUA



DIAGNOSTICO

CANTIDAD	TAMAÑO	COLOR	TIPO
1	1000 Litros	negro	Plastico Aereo

Hallazgos del tanque
En el momento del servicio, el tanque se
encontraba en buenas condiciones.
El flotador se encuentra en buen estado

Este certificado cuenta seco y un **Código QR** para permitir la validación de autenticidad

Escanea para verificación del servicio

Cordialmente,

ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
Representante Legal CIMA

Scanned with CamScanner

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable se ejecutan teniendo en cuenta los siguientes procedimientos y recomendaciones.

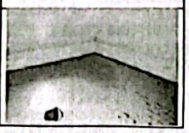
1. TIPOS DE TANQUE

Los tanques de almacenamiento se clasifican de acuerdo a su localización, generalmente se clasifican en tanques elevados y tanques subterráneos. Los tanques elevados normalmente son de plástico, sin embargo aún existen tanques de asbesto los cuales NO se recomiendan para el almacenamiento de agua potable y se recomienda que sean reemplazados, en cuanto a los tanques subterráneos estos suelen ser de concreto, y deben ser impermeabilizados en su interior.

2. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

TIPO DE TANQUE	ELEMENTO	IMAGEN
Tanque elevado – Tanque subterráneo.	Botas de caucho	
Tanque elevado – Tanque subterráneo.	Traje escafandra	
Tanque elevado – Tanque subterráneo.	Casco	
Tanque elevado	Arnés – Líneas de vida	
Tanque elevado – Tancua subterráneo.	Guantes	
Tanque subterráneo.	Respirador	

3. EQUIPO REQUERIDO

TANQUE	MATERIAL	HERRAMIENTAS	IMAGEN
Elevado	Plástico.	Sabras o espumas no abrasivas, baldes plásticos, motobomba, mangueras, desinfectante.	
Subterráneo.	Concreto, enchapado.	Hidrolavadora, cepillos y escobas, Motobomba, mangueras, desinfectante, baldes plásticos, linternas y elementos para la iluminación interna.	

4. LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES ELEVADOS.

- Previo al desarrollo de las actividades, el técnico operativo de la Corporación Investigativa del Medio Ambiente debe proteger rostro, manos, ojos y demás con los elementos de protección personal correspondientes.
- Verificar las condiciones físicas del tanque, empaques, flotadores, válvulas y tuberías "desgaste, grietas y hermeticidad" si se encuentra alguna anomalía, comunique para su reparación.
- Si se presentan residuos sólidos en el tanque, realizar la remoción manual de los mismos.
- Cerrar llave de entrada al tanque de almacenamiento y consumir el agua hasta dejar una lámina de agua de aproximadamente 20 cm.
- el agua presente en el tanque inicie el lavado en forma manual, comenzando por paredes internas y luego con el piso del tanque, utilizando material no abrasivo, con n de remover los residuos adheridos al tanque.
- a la válvula de salida de agua del tanque hasta drenar todo el líquido del mismo, si se cuenta con válvula de salida, es necesario retirar de forma manual los residuos dos y líquidos generados en el proceso.
- a la válvula de entrada y salida del tanque para permitir el ingreso de agua con el le enjuagar el tanque dejando que esta recorra las tuberías, pasado un tiempo en ce se garantice la remoción total de los residuos cierre las válvulas con el fin de ienzar el proceso de desinfección.
- parar la solución desinfectante a una concentración de 200 ppm utilizando 4 mL de oclorito de Sodio al 5% por 1 L de agua.
- car la solución sobre las paredes y piso del tanque de almacenamiento.

REDUCCIÓN DE PAPEL
AMIGOS DEL AMBIENTE

5. LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES SUBTERRÁNEOS

- Previo al desarrollo de las actividades, el técnico operativo de la Corporación Investigativa del Medio Ambiente debe proteger rostro, manos, ojos y demás con los elementos de protección personal correspondientes.
- Verificar las condiciones físicas del tanque, empaques, flotadores, válvulas y tuberías "desgaste, grietas y hermeticidad" si se encuentra alguna anomalía, comunique para su reparación.
- Si se presentan residuos sólidos en el tanque, realizar la remoción manual de los mismos.
- Según la capacidad del tanque cerrar la llave de entrada al tanque de almacenamiento y consumir el agua hasta dejar una lámina de agua de aproximadamente 20 cm.
- Utilizando la hidrolavadora, realice el lavado de las paredes del tanque para remover la suciedad, sin embargo verificar que la presión del agua no genere desprendimientos del material propio de las paredes (impermeabilizante, pañete, enchape, etc.)
- Con el agua presente en el tanque y utilizando escobas y cepillos inicie el lavado en forma manual del piso del tanque y del cárcamo con el fin de remover los residuos adheridos.
- Realice cuidadosamente la limpieza de la parte exterior de las tuberías y de los accesorios con ayuda de materiales no abrasivos.
- Abra la válvula de entrada del tanque para permitir el ingreso de agua con el fin de enjuagarlo y garantizar la remoción total de los residuos.
- Con ayuda de una motobomba retire el agua de lavado del tanque.
- Preparar la solución desinfectante a una concentración de 200 ppm utilizando 4 mL de Hipoclorito de Sodio al 5% por 1 L de agua.
- Realizar la aplicación de la solución directamente sobre las paredes y piso del tanque de almacenamiento.

6. PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE

- Para realizar la solución de desinfectante la persona deberá contar con los respectivos elementos de protección personal según la ficha técnica del producto a utilizar, en este caso se manejara una solución de hipoclorito de sodio con una concentración del 5% (cloro comercial).
- Se preparará una solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm teniendo en cuenta la siguiente formula.

$$V_{NaClO} = \frac{CdVd}{C_{NaClO}}$$

V_{NaClO}	Volumen requerido de Hipoclorito de Sodio
Cd	Concentración deseada
Vd	Volumen deseado
C_{NaClO}	Concentración conocida del Hipoclorito de Sodio

Ejemplo: Se desea preparar una solución de hipoclorito de sodio a 200 ppm, se determinara la cantidad de agua necesaria para realizar la dilución y con esta la limpieza que, en este caso se requiere preparar 1 L de dilución.

Cd:	0.02% (200 ppm) de NaClO	Vd:	1 L (1000 mL)
Cc:	5% (50000 ppm) de NaClO	V_{NaClo}:	?

Entonces:

$$Volumen\ requerido\ (Vc) = \frac{Concentración\ deseada\ (Cd) * Volumen\ deseado\ (Vd)}{Concentración\ conocida\ (Cc)}$$

$$Vc = \frac{200\ ppm * 1000\ mL}{50000\ ppm} = 4.00\ mL_{NaClO}$$

Entonces se requiere agregar 4.00 mL de hipoclorito de sodio comercial o de uso domestico al 5% a 1.00 L de agua para obtener la solución a una concentración de 200 ppm.

- Después de preparar la solución, viértala sobre las paredes del tanque y deje actuar por un tiempo de 20 a 30 minutos.
- Abra la válvula de entrada de agua al tanque con el fin de genesar un lavado manual del desinfectante.
- Abra la válvula de salida del tanque y deje que este fluya por las tuberías de suministro de agua al predio con el fin de generar una purga.
- Realice otro lavado del tanque y las tuberías con agua potable asegurando la ausencia de olor y sabor en el agua.
- Inicie el llenado del tanque, séllelo de tal forma que evite la contaminación y se minimice el contacto con agentes externos.

7. RECOMENDACIONES FINALES

- Una vez terminada la intervención, verificar el funcionamiento del flotador para evitar fugas.
- Se recomienda la realización de un análisis fisicoquímico y microbiológico de agua potable con el fin de confirmar que la intervención se haya efectuado correctamente.

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
Representante Legal CIMA

Juan Carlos Peña Rincón
Ing. Químico
T.P. 9260

Scanned with CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE PROTOCOLO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE	CODIGO: CIMA-PRT-TAN-1 VERSION 02 PAGINA 5 de 5

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO UTILIZADO PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL	Hipoclorito de Sodio al 5%
GRAVEDAD ESPECIFICA	(Agua=1) 1.07-1.14
CLASE	UN 88 Desinfectante
NOMBRE COMUN	Hipoclorito
COLOR	Color verdoso pálido
TIPO DE FORMULACIÓN	NaOCl
CONCENTRACIÓN	5.00%
POLIMERACIÓN PELIGROSA	NO APLICA
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	
1. Peligro del sitio ingerido o inhalado 2. Causa daño substancial pero temporal del ojo 3. Inhalación: Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración de vapor produce quemaduras, edema pulmonar, de laringe, tos y disnea. 4. Ingestión: Quemaduras en la boca, nauseas, vomito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de estómago y de esófago. 5. Piel: Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución 6. Ojos: El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente en concentraciones mayores 7. Efectos Crónicos: Dermatitis, eczema, éste producto es sensibilizador para muchas personas * En caso de tener inhalación, ingestión o algún otro inconveniente se recomienda tomar abundante agua, lavar la parte afectada con abundante agua y acudir al centro de salud más cercano Comunicarse con la línea de Emergencias 123 las 24 horas	
3. COMPOSICIÓN	
INGREDIENTE ACTIVO	Hipoclorito de Sodio
ESTABILIDAD QUIMICA	Se descompone lentamente con el aire exposición a la luz
PUNTO DE EBULLICION	(°C) 40
PUNTO DE FUSION	(°C) -8
DENSIDAD RELATIVA	(Aire=1) N.R
pH	9-10
METODO DE EMPLEO	ASPERSIÓN
CATEGORIA TOXICOLOGICA	ALTAMENTE TOXICO

Juan Carlos Peña Rincón
Ing. Químico
T.P. 9280

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

REDUCCIÓN DE PAPEL
AMIGOS DEL AMBIENTE

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%





Fecha Revision: 21.03.2005

SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%
Sinónimos: Solucion de hipoclorito de sodio, Cloro, Blanqueador, Agua de Jabel
Formula: NaOCl
Numero Interno:
Numero UN: 1791
Clase UN: 8 II
Compañía que desarrollo la Hoja de Seguridad: Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el tema. La elaboración de la información fue realizada por el Consejo Colombiano de Seguridad. Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (571) 2886355. Fax: (571) 2884367. Bogotá D.C., Colombia
Telefonos de Emergencia

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

COMPONENTES				
Componente	CAS	TWA	STEL	%
Agua	7732-18-5	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	95
Hidroxido de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	5

Uso: Desinfectante plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

SOBRE LAS EMERGENCIAS:

ndo o inhalado. Causa irritación a los ojos y afectar la respiración. Causa daño substancial pero

OS POTENCIALES PARA LA SALUD:

rritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración del vapor produce quemaduras edema pulmonar y de laringe, tos y disnea

Quemaduras en la boca, nauseas, vomito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esofago y estomago.

Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución

El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente a concentraciones mayores.

Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas

PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Trasladar al aire fresco. Si no respira, administrar respiración artificial. Si respira con dificultad, suministrar oxigeno. Mantener la victima abrigada y en reposo.

Ingestion: Lavar la bucal con agua. Si está consciente, suministrar abundante agua. No induzca el vómito. Buscar atención médica inmediatamente.

Piel: Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.

Ojos: Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.

Nota para los médicos: Después de proporcionar los primeros auxilios en la inspección de la comunicación un médico especialista en toxicología, que brinde información para el manejo inicial de la persona afectada, con base en su estado, los síntomas existentes y las características de la sustancia química a la cual se fue expuesto.

SECCIÓN 5: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Punto de inflamación (°C): N.A.
Temperatura de autoignición (°C): N.A.
Límites de inflamabilidad (%V/V): N.A.
Peligros de incendio y/o explosión:

No es inflamable, pero se puede descomponer con el calor, al contacto con materiales ferrosos o la luz solar.

Medios de extinción:

Utilizar cualquier medio apropiado para extinguir fuego de los alrededores. Utilice agua en forma de rocío para enfriar los envases expuestos al incendio, para diluir el líquido y para controlar el vapor.

Productos de la combustión:

Gases peligrosos el cual es altamente oxidante y cáustico.

Precauciones para evitar incendio y/o explosión:

Retirar a todo el personal innecesario de los alrededores. Evitar fuentes de calor. Controlar aerosoles, humos, gases y/o descargas electrostáticas.

Instrucciones para combatir el fuego:

Evacuar o aislar el área de peligro. Eliminar las fuentes de calor. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor de viento. Usar equipo de protección personal. Retirar los contenedores si no hay riesgo. Utilizar protección respiratoria. Enfriar los contenedores con agua en forma de rocío. Alejarse del lugar.

SECCIÓN 6: MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor de viento. Usar equipo de protección personal. Ventilar el área. No permitir que caigan en fuentes de agua y alcantarillas. Lavar el área del derrame con abundante agua, controlando la generación de calor. Trasvasar el contenido a un sitio adecuado y/or diluya a gran escala utilizando equipo de protección.

SECCIÓN 7: MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Manejo: Utilizar los elementos de protección personal del sitio más alto la exposición o la actividad que realice con la sustancia, mantener estrictas normas de higiene. No fumar ni beber en el sitio de trabajo. Usar las mínimas cantidades posibles. Cerca en el sitio donde está el equipo para la pronta de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar.

Almacenamiento: Lugares ventilados, frescos y secos. Lejos de fuentes de calor e ignición. Separado de materiales incompatibles. Resguardar los envases adecuadamente. Protegidos de la luz solar y fuentes térmicas. En envases de vidrio, polietileno o polipropileno con caucho. Piso impermeable. Colocar avisos de peligro para evitar fumar cerca. Los equipos eléctricos de iluminación y ventilación deben ser a prueba de explosiones.

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCIÓN PERSONAL

Controles de ingeniería: Ventilación local para mantener la concentración por debajo de los límites de salud ocupacional. Duchas y estaciones lavaojos.

EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL

Protección de los ojos y rostro: Utilice gafas protectoras contra productos químicos y/o un protector de cara completo donde el contacto sea posible.
Protección de piel: Usar ropa protectora impermeable, incluyendo botas, guantes, ropa de laboratorio o delantal, para evitar contacto con la piel.
Protección respiratoria: Si se excede el límite de exposición, y no hay disponibilidad de controles de ingeniería, se puede usar un respirador que cubra toda la cara, con cartucho para gas ácido sobrecargando, como máximo, 50 veces el límite de exposición o la máxima concentración de uso especificada por la agencia reguladora, aplicable o por el fabricante del respirador, lo que sea inferior.
Protección en caso de emergencia: Equipo de respiración autocontenido y ropa de protección total.

SECCIÓN 9: PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia, olor y estado físico: Líquido de color dulzano desagradable y color verdoso pálido.
Gravedad específica (Agua=1): 1.07 - 1.14
Punto de ebullición (°C): 40
Punto de fusión (°C): -6
Densidad relativa del vapor (Aire=1): N.R.
Presión de vapor (mm Hg): 17.5 | 20°C
Viscosidad (cp): N.R.
pH: 9 - 10
Solubilidad: El sólido se disuelve en agua fría, en agua caliente descompone

SECCIÓN 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad química: Se descompone lentamente en contacto con el aire. La exposición a la luz solar acelera la descomposición.
Condiciones a evitar: Luz, calor, incompatibles.
Incompatibilidad con otros materiales: Fuertemente oxidante. Reacciona con ácidos, combustibles, ferrosos y orgánicos.
Productos de descomposición peligrosos: Emite vapores tóxicos de cloro cuando se calienta hasta la descomposición. Óxido de sodio a altas temperaturas.
Polimerización peligrosa: No ocurre.

SECCIÓN 11: INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Altamente tóxico. Los vapores producen edema pulmonar y el líquido perforación de esofago y estomago.
DL50 (oral, rata): 8910 mg/kg
DL50 (oral, ratón): 5800 mg/kg
DL50 (dermal, conejo): >10000 mg/kg
Irritante de los ojos. Una solución al 0.52% causo irritaciones moderadas y severas después de un día.
Piel: Una solución al 1.5% aplicada a la piel por 30 15 minutos causa severa rabia a 0.5 ml de solución para fue corrosivo al aplicarse a la piel.
Efectos reproductivos: Altas dosis en el agua de bebida causo un pequeño pero significante incremento en esperma alterado en ratones.
Mutagenicidad: El hipoclorito de sodio causa mutaciones en sistemas de células de mamíferos usando células de bacterias.

SECCIÓN 12: INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Persistencia y degradabilidad: Evitar su entrada a corrientes de agua.
Toxicidad para peces: LC50 a 5 % durante 2 días en Fathead Minnow agua fresca. [Otra Ninguna información

SECCIÓN 13: CONSIDERACIONES DE DISPOSICIÓN

Diluir con abundante agua. No verter altas concentraciones a fuentes de agua.

SECCIÓN 14: INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE

Etiqueta: Carga negra de sustancia corrosiva. No transportar con sustancias explosivas. Las que en contacto con agua pueden desprender gases inflamables, sustancias combustibles, gases oxidantes, con materiales radioactivos o alimentos.

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 SQ07C005408

ESE Subred Sur occidente — Fecha 22 05 2025

1. CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento 560372	Número de Inscripción SQ0007490	Número de carpeta Rut
Razón social Corporación Investigativa del medio ambiente		
Nombre del establecimiento Corporación Cima		
Nit 830087924	DV 8	Sede Única
Dirección Kr 26B 42 37 sur		
Localidad No aplica		
Localidad Rafael Uribe	UPZ Quiroga	
Barrio S. C. Claret	Teléfonos 3208779684	
Correo electrónico para notificación: grupoempresarial cima@gmail.com		
Nombre propietario Corporación Investigativa del medio ambiente		
Tipo de documento CC [ ] CE [ ] NIT [X] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento 830087924-8	
Nombre representante legal Alonso Gutierrez Solano		
Tipo de documento CC [X] CE [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento 79298408	
Dirección de notificación Kr 26B 42 37 sur		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]	900 73466	
Línea de intervención Seguridad Quimica		
Intervención Vigilancia sanitaria, Estado empresarial y se realiza control vectores, se revisa fichas técnicas, hojas de seguridad, certificados de disposición final, control de roedores, plan de desinfección de áreas		
Tipo de establecimiento Control de vectores plan de desinfección de áreas favorable / desinfección ambiental		
Número de trabajadores 5	Horario Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro	
Días de funcionamiento Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro:		

VISITA	DIA	MES	AÑO	CONCEPTO
Visita 1	28	04	2025	Desfavorable
Visita 2				
Visita 3				
Visita 4				

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	[X]	Solicitud del interesado Número de radicado	[ ]
Solicitud oficial Número de radicado	[ ]	Evento de interés en salud pública	[ ]
Otro [ ] Especifique			

2.INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

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

Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

Cra 32 No. 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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 SQ07C005408

3 CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
3.1 El establecimiento está ubicado en zona libre de riesgos (inundación y movimientos en masa, remoción en masa)	X	1	1
3.2 Cuenta con uso del suelo	X	NO	Consultado en ficha 05-07-2025
3.3 Pisos sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección, resistentes y uniformes	X	1	
3.4 Paredes sólidas, de fácil limpieza, desinfección y resistentes	X	1	
3.5 Techos sólidos, limpios y resistentes	X	1	
3.6 Escaleras, rampas y vías de acceso en buen estado, con elementos de seguridad y adecuadas	X	1	
3.7 Ventilación natural y/o artificial permanente y suficiente	X	1	
3.8 Iluminación natural y/o artificial suficiente y adecuada	X	1	
3.9 Se cuenta con los medios necesarios para controlar y mantener la temperatura del lugar de trabajo de manera que no represente riesgo para la salud	X	1	
3.10 Ubicación, distribución y señalización adecuada de áreas de trabajo	X	1	
3.11 Aislamiento de áreas administrativas y de almacenamiento	X	1	
3.12 Área de almacenamiento seguro de productos químicos, herramientas e insumos	X	1	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
4.1 Adecuada ubicación y almacenamiento de equipos, herramientas, repuestos de aplicación	X	1	1
4.2 Mantenimiento periódico de equipos y [illegible]	X	1	

[illegible] utilizados

NÚMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ULTIMO MANTENIMIENTO
2	Uliava	Bueno	17-11-2024
2	Stihl SR430	Bueno	16-01-2025
1	Husqvarna	Bueno	19-03-2025
2	Barnes	Bueno	04-02-2025
2	Truper	Bueno	04-02-2025

1 Cumple 2 No Cumple 3 No Aplica

Hoja 2/7

Cra 32 No. 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

REDUCCIÓN DE PAPEL
AMIGOS DEL AMBIENTE

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 SQ07C005408

CONTINUACIÓN 4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
4.4 Protocolos de procedimientos avalados según el perfil específico	X	1		1
4.5 Implementación de formato de reporte de entrega a usuarios o formato de diagnóstico	X	1		
4.6 Sistema contra incendios en funcionamiento, concepto de bomberos	X	1		Solicitud realizada en Fecha 24-07-2024
4.7 Uso de elementos de protección personal de acuerdo a riesgo y registro de entrega	X	1		
4.8 Sistema eléctrico en un estado tal que prevenga el riesgo de incendio y evita el contacto con elementos sometidos a tensión	X	1		
4.9 Señalización y demarcación de áreas, vías de circulación y de seguridad completa y clara	X	1		
4.10 Ubicación y dotación adecuada de botiquín de primeros auxilios	X	1		
4.11 Manipulación segura de productos químicos	X	1	2	
4.12 Practicas seguras de almacenamiento de productos químicos	X	1	2	
4.13 Alimentos empleados para preparación de cebos empleados para control de plagas identificados y separados de otros productos químicos	X	1	2	

Aspectos a verificar para la actividad de control de plagas y vectores

4.14 Póliza de Responsabilidad Civil	X		NO	Seguros del estado SA N°74-82-101000778
4.15 Educación sanitaria a la comunidad	X	1	2	1
4.16 Asistente técnico con contrato laboral	X	1	2	
4.17 El asistente técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud competente	X	1	2	Alonso Gutierrez Solano Ingeniero Ambiental
4.18 Existe evidencia de la prestación del servicio del asistente técnico	X	1	2	
4.19 El asistente técnico presenta informe trimestral ante la entidad de salud competente	X	1	2	
4.20 Fecha de último reporte	04-05-2025			
4.21 La empresa cuenta con archivo de facturas de la compra de productos plaguicidas	X	1	2	

5. CONDICIONES SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
5.1 Establecimiento cuenta con sistema de abastecimiento y almacenamiento de agua potable	X	1		1
5.2 Establecimiento cuenta con conexión a alcantarillado u otro sistema alternativo	X	1		
5.3 Pisos, paredes, techos y vidrios en buen estado y funcionamiento	X	1		
5.4 Servicios sanitarios con batería sanitaria completa en funcionamiento y cantidad suficientes	X	1		
5.5 Vestieres con lockers de doble compartimentos en cantidad suficientes	X	1	2	
5.6 Procedimientos de limpieza y desinfección implementados	X	1		
5.7 Practicas de gestión integral de residuos implementadas	X	1		
5.8 Disposición de residuos sólidos y líquidos peligrosos con empresa gestora autorizada	X	NO	NA	Realiza disposición con Atika
5.9 Ausencia de polvos orgánicos e inorgánicos	X	1		
5.10 Ausencia de olores, gases, humos, otros	X	1		
5.11 Programa de manejo integrado de plagas y vectores implementado	X	1		
5.12 Se cuenta con procedimientos fundados a minimizar riesgos biológicos derivados de los actividades de manejo y uso de plaguicidas	X	1	2	

1 Cumple 2 No Cumple 3 No Aplica NA No Aplica

Hoja 3/7

Cra 32 No. 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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 SQ07C005408

6. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
6.1 Afiliación a riesgos laborales	X		NO	positiva varias
6.2 Afiliación a Regimen Contributivo en Salud	X		NO	
6.3 Afiliación a Regimen Subsidiado en Salud			X	
6.4 Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG SST	X		NO	
6.5 Examenes ocupacionales de acuerdo a trabajo para la actividad de control de plagas y vectores	X	1	2	
6.6 Capacitación específica para la actividad de todo el personal involucrado	X	1	2	
6.7 Los técnicos cuentan con carne referendado por la autoridad sanitaria para la actividad de control de plagas y vectores	X	1	2	

6.8 Técnicos aplicadores de plaguicidas para la actividad de control de plagas y vectores 1

No	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	ULTIMO CURSO PLAGUICIDAS	No CARNET	VIGENCIA	EXAMENES OCUPACIONALES REALIZADOS (TIPO DE EXAMEN)	FECHA DE EXAMENES
1	Jonathan Sebastian Magallanes Rodriguez	1136527 4926	03-10-2024	0056 4926	02-10-2025	PO PT-ETA	23-08-2024 02-08-2024

Tipo de Examen CS Cotinesterasa sérica PT Tiempo de Protrombina PO Pruebas en orina ETA Examen Trabajo Alturas

1 Cumple 2 No Cumple 3 No Aplica

Hoja 4/7

Cra 32 No. 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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 005408

7. PRACTICAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
1. Cuenta con equipo de atención de incidentes de derrames	X		No	
2. Personal capacitado en uso y atención de emergencias implementadas	X		2	
3. Señalización y advertencia de peligros (visible y muy visible)	X		3	
4. Cuenta con sistema para la contención de derrames	X	2	3	
5. Cuenta con el procedimiento para atención de emergencias	X		2	
6. Cuenta con Plan de manejo seguro de gestión química	X	2	3	
7. Todos los productos químicos se encuentran debidamente empacados y etiquetados	X	2	3	
8. Cuenta con hoja de datos de seguridad de los productos químicos empacados y almacenados	X	2	3	

8. RELACIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS, PRODUCTOS Y RESIDUOS

8.1 SUSTANCIAS QUÍMICAS UTILIZADAS Y ALMACENADAS

Nombre Comercial	Nombre Genérico	Estado Físico S	L	G	Tiene Ficha de Datos de Seguridad	Cantidad Mensual Utilizada	Cantidad Mensual Almacenada
Hipoclorito de sodio	Hipoclorito de sodio		X		Si	0,5 L	0,5 L
Urea	Urea		X		Si	0,2 kg	0,5 kg
Matababosa	Metaldehido	X			Si	0,3 K-	

8.2 RESIDUOS GENERADOS

Residuo Generado	Clase de Residuos
Desechos resultantes de la producción, la preparación y la utilización de biocidas y productos Fitofarmaceuticos	Desechos resultantes de la producción, la prepa y la utilización de biocidas y productos Fitoform

S: Sólido | L: Líquido | G: Gaseoso

Hoja 5/7

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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 005408

9. EXIGENCIAS:

9.1 Descripción de las exigencias

Se realiza visita de inspección al establecimiento, donde se evidencia el cumplimiento del decreto 1843 de 1991, por los siguientes cargos:

4.4 Presento protocolos de procedimientos avalados según RESF.

4.7.7 El asistente técnico se encontro inscrito ante la entidad de salud

4.7.9-4.10 el asistente tecnico presento informe trimestral actualizado

6.3 Cuanto con curso refrendado por parte de la autoridad Sanitaria

Por tal motivo, se levanta el concepto sanitario anterior y se emite concepto Favorable. El cual se mantiene mientras las condiciones no cambien.

Hoja 6/7

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

REDUCCIÓN DE PAPEL
AMIGOS DEL AMBIENTE

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 005408

9.2 Conducta sumario de la visita: Favorable [X] Favorable con requerimientos

9.3 Para el cumplimiento de los artículos requeridos se concede un plazo de ___ días contados a partir de día ___ del mes de ___ de ___, que vence el día ___ del mes de ___ de ___ De acuerdo a la ley 9 de 1979 y sus reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes

9.4 Observaciones de quien recibió la visita o de quien atendió la visita:

Se socializa alerta de sarampion y correo del proyecto
lider plaguicidas tanques @ subredsuroccidente.gov.co
Se relaciona acta de verificación ley 1335 de 2009 ARDC 138243 del 18-04-2025

Se emite concepto sanitario: FAVORABLE

10. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total		Suspensión total de trabajos o servicios	
Clausura temporal parcial		Decomiso	
Suspensión parcial de actividades o servicios		Congelación	
Otra: Cuál?			

Para constancia de previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la misma hoy (día/mes/año) 22/05/2025 en Bogotá D.C

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Daniel Esteban Sarmiento Tomas	Nombre: Stefanny Sanchez Quiroga
Tipo de documento: C.C.	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1032393455	Número de documento: 1010960749
Profesión u oficio: Ingeniero Quimico	Profesión u oficio: Medico veterinario
Firma: Daniel Sarmiento T.	Firma:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	TESTIGO
Nombre: Jenni Sue Aurelo Ardila Estupiñan	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. NIT PEP PPT PTP	Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PPT PTP
Número de documento: 1000 625 763	Número de documento:
Cargo: Representante legal Propietario Encargado X	Firma:
Firma:	

Hoja 7/7

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

CERTIFICA

La corporación CIMA certifica que al establecimiento en mención; se le realizó servicio **DESINSECTACIÓN** - Control de Vectores Plaga Rastreros y Voladores (decreto 1843 de 1991, Ley 9 de 1979)

Cod. CIMA2025A

NOMBRE DE LA ESTABLECIMIENTO:	**Sueños del mañana comuneros**
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:	**Calle 104 sur #9 - 29**
FECHA DE LA INTERVENCIÓN:	**sábado, 19 de julio de 2025**
NOMBRE DEL OPERARIO:	**JONATHAN MOGOLLON**

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	K-OTRINE 25 EC
REGISTRO MIN. SALUD	RGSP-0061-96
NOMBRE COMÚN	DELTAMETRINA
GRUPO	PIRECTROIDE TIPO II
INGREDIENTE ACTIVO	DELTAMETRINA 25% ESP 97-5%
COMPOSICION	DIMETIL 2,5%
METODO DE EMPLEO	ASPERSIÓN
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA	III MEDIANAMENTE TOXICA



DIAGNOSTICO

HALLAZGOS	RECOMENDACIONES
Se realiza visita diagnostica el establecimiento y No se evidencia indicios de ningún tipo de plaga. Se realiza intervención por aspersión preventiva	Se recomienda realizar la inspección diaria en el establecimiento y a materias primas, Se recomienda no almacenar residuos, reforzar los protocolos de limpieza y desinfección descritos en el plan de saneamiento

Este certificado cuenta seco y un **Código QR** para permitir la validación de autenticidad

Cordialmente,

ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
Representante Legal CIMA

Escanea para verificación del servicio

Scanned with CamScanner

PROTOCOLO DE DESINSECTACIÓN

La desinsectación es un procedimiento que tiene como objetivo controlar la población de diferentes organismos ya sean rastreros y/o voladores, y a su vez garantiza la protección de la salud pública.

1. ANTES DEL PROCEDIMIENTO

- Se realiza diagnóstico para cuantificar la cantidad de solución a preparar dependiendo el área y la infestación.
- Se verifica que no haya personas o mascotas dentro del área a intervenir.
- Se verifica que no haya ningún tipo de alimento expuesto
- El personal debe estar Certificado y Calificado para la aplicación de plaguicidas y debe portar de manera adecuada los elementos de protección tales como: Overol, Careta, Gafas protectoras, Botas y Guantes.
- Se realiza diagnóstico para cuantificar la cantidad de solución a preparar dependiendo el área y la infestación.
- Se prepara solución de acuerdo a la dosificación a emplear teniendo en cuenta infestación encontrada en el diagnóstico y químico a utilizar.

2. DURANTE EL PROCEDIMIENTO

- Se aplica la solución por aspersión de 25 mL/m², con especial atención en madrigueras y nidos.
- Se deposita agua potable en la bomba y se aplica en los muros, con el fin de lavar la máquina y no contaminar los vertimientos hídricos.

3. RECOMENDACIONES FINALES

- No ocupar el área intervenida por un lapso de 3 horas después de la intervención.
- No lavar las áreas tratadas por un lapso de 24 horas para asegurar el efecto del producto químico.
- Se debe tener un programa de Manejo de Residuos Sólidos con el fin de evitar focos de infestación.
- Mantener aseado el establecimiento.
- Control periódico mediante desinsectación mínimo cada 6 meses o cuando sea requerido.

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
Representante Legal CIMA

JUAN CARLOS PEÑA RINC
Ing. Químico
T.P. 9280

Calle 33 Sur N° 7 - 50 Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO UTILIZADO PARA DESINSECTACION

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL	SAMBAMETRINA SC
REGISTRO MIN. SALUD	RGSP: 311-2010
CONCEPTO TOXICOLOGICO	MP: 14316 – 2010
NOMBRE COMUN	SAMBAMETRINA
TIPO DE FORMULACION	suspensión acuosa

2. IDENTIFICACION DE LOS RIESGOS

1. Es Nocivo si se ingiere
2. No debe almacenarse con alimentos, bebidas o medicamentos de uso humano, es un contaminante.
3. Se deben usar siempre envases manejables y embudos para pequeñas aberturas.
4. Se debe calcular cuidadosamente la dosis exacta de químico para precisar el trabajo de un área específica.
5. Evitar la acumulación de grandes cantidades a eliminar.
6. No eliminar nunca los residuos de plaguicida de modo que puedan poner en riesgo a personas, mascotas, fauna silvestre, alimentos almacenados o suministros de agua.
7. Evitar el contacto con la Piel
8. Manipular con cuidado evitando derrames.
9. No comer, beber ni fumar durante la manipulación del químico
10. Al final de cualquier manipulación, lavarse muy bien las manos y la piel con abundante agua limpia y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso del plaguicida y antes de consumir alimentos.

* En caso de convulsiones se recomienda suministrar barbitúricos o derivados de la cisteína.

3. COMPOSICION	
INGREDIENTE ACTIVO	Deltametrina 25% ESP 97-5%
EXCEPIENTES	c.s.p. 1K
COMPOSICION	Dimetil 2.5%
DENSIDAD	0 887 g/cm³
TIPO DE FORMULACION	Concentración Emulsionable - EC
CONCENTRACION	10% V/U
METODO DE EMPLEO	Aspersión
CATEGORIA TOXICOLOGICA	III Medianamente Tóxica

n Carlos Peña Rincón
. Químico
: 9280

Calle 33 Sur N° 7 - 50 Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

REDUCCIÓN DE PAPEL
AMIGOS DEL AMBIENTE

Bayer Environmental Science

Productos Environmental Science

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

Fecha de revisión: 8 Mayo 2003

Sección 1: Identificación del producto y del proveedor

Nombre del producto		K-Othrine 25 EC
Proveedor		: Bayer CropScience Brasil Ltda. Av. Maria Coelho Aguiar 215 Bloco B - 2° andar, CEP 05804-902-São Paulo - SP BRASIL
Importador y Distribuidor		: Bayer S.A Bayer Environmental Science Carlos Fernandez 260 Tel. 520 8200 San Joaquin - Santiago
Teléfono de emergencia	Convenio CITUC/AFIPA	: (56-2) 635 3300 (Intoxicaciones)
	RITA	(56-2) 661 9417 (52-2) 777 1994
	Bayer S.A.	(56-2) 520 8230

Sección 2: Composición/Ingredientes

Tipo de producto	: Insecticida Concentrado Emulsionable (EC)
Ingrediente activo	: Deltametrina
Nombre químico	: (S)- alfa-ciano-m-feroxibenzil 8(R,3R)-3- (2,2 dibromovinil) dimetil ciclopropano carboxilato
Concentración	: 25 g/L
Formula química	: $C_{22}H_{19}Br_2NO_3$
N° CAS	: 52918-63-5
N° NU	: 2903

Sección 3: Identificación de los riesgos

Marca en etiqueta	: CUIDADO-VENENO
Clasificación de riesgos del producto químico	: Poco Peligroso
a) Peligros para la salud de las personas	: K-Othrine 25 EC es un insecticida compuesto por deltametrina (piretroide).
- Efectos de una sobre-exposición aguda (por una vez)	
Inhalación	: Es nocivo a las personas si es inhalado
Contacto con la piel	: El producto es moderadamente irritante a la piel y puede producir urticaria.
Contacto con los ojos	: El producto es irritante a los ojos.
Ingestion	: Es nocivo a las personas si es ingerido.
- Efectos de una sobre-exposición crónica (largo plazo)	: No se tienen experiencias de alecciones en contacto repetido del producto en el largo plazo. Deltametrina es excretada y metabolizada por animales de sangre caliente en el corto plazo.
- Condiciones médicas que se veran agravadas con la exposición al producto	: Hipersensibilidad e irritabilidad de las mucosas
b) Peligros para el medio ambiente	: K-Othrine 25 EC es toxico a peces y organismos acuáticos
c) Peligros especiales del producto	: No presenta en particular.

Bayer Environmental Science

Productos Environmental Science

Sección 4: Medidas de primeros auxilios

En caso de contacto accidental con el producto, proceder como sigue con:

Inhalación	: Sacar a la persona afectada al aire libre. Si la respiración es dificultosa, hacerle respiración artificial, hasta que llegue un médico.
Contacto con la piel	: Sacar la ropa contaminada. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, y luego enjuagar con agua limpia Obtener ayuda medica
Contacto con los ojos	: Lavar los ojos con abundante agua durante al menos 15 minutos. Obtener ayuda médica.
Ingestion	: En caso de ingestión accidental, no provoque el vómito ya que este producto contiene solventes orgánicos. Beba agua y procure inmediatamente a un medico. Mostrarle la etiqueta del producto.
Nota para el médico tratante	: K-Othrine 25 EC no tiene antidotos específicos. Efectuar tratamiento antihistamínico y sintomático. Si ocurren espasmos, administrar Diazepam y gluconato. También pueden usarse barbitúricos, antibióticos y corticodes.
Síntomas	: Adormecimiento de labios y lengua, estornudos, vomitos, diarreas convulsiones, urticaria (en caso de contacto a través de la piel)

Sección 5: Medidas para lucha contra el fuego

Agentes de extinción	: CO_2 y polvos químicos en incendios pequeños. En incendios grandes aspertar agua o espuma.
Riesgos específicos	: Se pueden generar gases toxicos en caso de incendio
Procedimientos especiales para combatir el fuego	: Evacuar las personas y animales fuera del area y aislar la zona amagada por el fuego. Mantener envases fríos con agua.
Equipos de protección personal para el combate del fuego	: Usar traje protectivo y aparato respiratorio.

Sección 6: Medidas para controlar derrames o fugas

Medidas de emergencia	: Señalizar la zona afectada y prohibir el acceso de personas ajenas, niños y animales en el lugar de derrame.
Equipo de protección personal	: Utilizar equipo de protección adecuado.
Precauciones para evitar daños al medio ambiente	: No contaminar cursos o fuentes de agua ni la red de alcantarillado.
Métodos de limpieza	: Recoger el producto mecánicamente. Absorber el derrame utilizando arena o tierra humeda. Recoger con pala y colocar en un recipiente fuerte-mente cerrado para su posterior eliminación segura. Limpiar el equipo con aspirador de vacio
Método de eliminación de desechos	: Referirse a Sección 13.

Scanned with CamScanner

Sección 7: Manipulación y almacenamiento

Recomendaciones técnicas	: Seguir las normas de seguridad comunes y apropiadas para productos fitosanitarios.
Precauciones	: Mantener fuera del alcance de los niños e animales. Almacenar alejado de alimentos, bebidas y piensos y lugares de alimentación de animales. No ingerir. Evitar la exposición por inhalación. Evitar que entre a los ojos o el contacto con la piel o ropas. Utilizar equipo de protección adecuado. No comer, beber o fumar durante su utilización.
Medidas específicas para manipulación segura	: Manipulación sólo por personas adultas y adiestradas en el manejo de productos fitosanitarios.
Condiciones de almacenamiento	: Almacenar en su envase original en lugar seguro, fresco, seco y bien ventilado. Conservar protegido del frío, humedad, luz directa del sol y alejado del fuego. T° de almacenamiento: debe estar a una temperatura de 25 a 5 °C.
Embalajes recomendados y no adecuados	: Tambores metálicos, COEX, PET y aluminio. Embalajes no recomendado: Envase de material alcalino oxidante

Sección 8: Control de exposición/protección especial

Medidas para reducir una eventual exposición	: Asegurar ventilación general adecuada en el área de trabajo. No comer, beber ni fumar durante su manipulación o aplicación, o en los lugares de almacenamiento.
Parámetros de control específicos	: No determinados
Equipo de protección personal	
Protección respiratoria	: Utilizar protector facial y mascarilla
Protección de las manos	: Utilizar guantes resistentes a químicos
Protección de la vista	: Utilizar gafas de seguridad y máscara facial.
Otros equipos de protección	: Utilizar botas y delantal
Medidas de higiene específicas	: Lavar las manos y zonas del cuerpo expuestas al producto, siempre después de su manipulación o aplicación. Lavarse antes de beber, comer, fumar o ir al baño.
Precauciones especiales	: No específicas.

Sección 9: Propiedades físicas y químicas

Estado Físico	: Líquido.
Apariencia, color y olor	: Amarillo anaranjado, de olor aromático
pH	: 4-5 (5% w/v) a 25°C
Temperatura de descomposición	: 150°C.
Punto de inflamación (flash point)	: 38°C.
Autoignición	: No disponible
Propiedades explosivas	: K-Othrine 25 EC puede formar mezclas explosivas aún en recipientes vacíos con residuos
Peligro de fuego o explosión	: K-Othrine 25 EC es inflamable
Presión de vapor	: 3 x 10 ⁻⁷ mmHg.
Densidad relativa	: 0.903 a 0.001 g/cc (densímetro).
Solubilidad en agua	: En agua 0.002 mg/L (20-25°C).
Corrosividad	: No corrosivo en su envase original

Sección 10: Estabilidad y reactividad

Estabilidad	: Estable bajo las condiciones normales de uso.
Condiciones que deben evitarse	: Conservar protegido del extremo frío (< 0°C) y temperaturas extremadamente altas (> 65°C)
Materiales que deben evitarse (incompatibilidad)	: Incompatible con aleaciones de hierro.
Productos peligrosos de la descomposición	: El producto se descompone sobre los 150°C. No se producen productos riesgosos de la descomposición no se producen si es almacenado de acuerdo a nuestras recomendaciones.
Productos peligrosos de la combustión	: Producto combustible. Generación de gases peligrosos en caso de fuego.
Polimerización peligrosa	: Se desconocen reacciones peligrosas en condiciones normales de uso.

Sección 11: Información toxicológica

Toxicidad aguda	: LD_{50} aguda oral rata: > 163 mg/kg. LD_{50} aguda dermal rata: > 2 000 mg/kg Es levemente irritante cutáneo. Es altamente irritante ocular.
Toxicidad crónica o de largo plazo	: No es carcinogénico ni mutagénico
Efectos locales o sistémicos	: No disponible
Sensibilización alérgénica	: Es hipersensibilizante e irritante de las mucosas.

Sección 12: Información ecológica

Inestabilidad	: Estable.
Persistencia-degradabilidad	: K-Othrine 25 EC se degrada rápidamente en el suelo.
Bio-acumulación	: No se bio-acumula.
Comportamiento/impacto sobre el medio ambiente	: No reviste riesgos para el medioambiente
Ecotoxicidad	: Es tóxico a peces y organismos acuáticos.

Sección 13: Consideraciones sobre disposición final

Método de eliminación del producto	: Incineración en instalaciones autorizadas. Disponer de acuerdo con las leyes locales vigentes. No contaminar cursos o fuentes de agua con el producto o sus restos.
Eliminación de embalajes y envases contaminados	: El envase debe estar completamente vacío para su eliminación. Efectuar triple lavado a los envases vacíos. Incineración en instalaciones autorizadas. Disponer de acuerdo con la normativa vigente.

Sección 14: Información sobre transporte

s aplicables	: CUIDADO-Peso Peligroso. Líquido tóxico inflamable.
	: 61 90°C, 6.1A,2851,60
	: No disponible.
	: 6.1,grupo III, p6221, 6N+PP
	: 6.1, grupo III, 6N/Cargo: 619 (200 Kg)/Pasajero: 619 (100 Kg).
	: 2903

mas vigentes

mentaria	: Instituto Nacional de Normalización, Reglamento para el Transporte de Sustancias Tóxicas y Peligrosas. Normativa Ministerio de Salud y Ministerio de Agricultura. CUIDADO. Franja toxicológica color azul.

REDUCCIÓN DE PAPEL
AMIGOS DEL AMBIENTE

Sección 16: Otras informaciones

Los datos consignados en esta Hoja Informativa fueron obtenidos de fuentes confiables. Sin en[illegible] garantía expresa o implícita respecto de su exactitud o corrección. Las opiniones expresadas en [illegible] profesionales capacitados. La información que se entrega en él es la conocida actualmente sob[illegible]. Considerando que el uso de esta información y de los productos está fuera del control del proveedor, la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

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 005408

ESE Subred Sur accidente — Fecha 12 05 2025

1. CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento 560372	Número de Inscripción SQ0007490	Número de carpeta 6491
Razón social: Corporación Investigativa del medio ambiente		
Nombre del establecimiento: Corporación Cima	Sede: Unica	
NIT 830087324 8		
Dirección: Kr 26B 42 37 Sur		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Rafael Uribe	UPZ: Quiroga	
Barrio: S.C. Claret	Teléfonos: 3708777684	
Correo electrónico para notificación: grupempresarial cima@gmail.com		
Nombre propietario: Corporación Investigativa del medio ambiente		
Tipo de documento: CC CE NIT X PEP PS PTP	Número documento: 830087324-8	
Nombre representante legal: Alonso Gutierrez Solano		
Tipo de documento: CC X CE NIT PEP PS PTP	Número documento: 79298408	
Dirección de notificación: Kr 26B 42 37 Sur		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI X NO	900 73466	
Línea de intervención: Seguridad Química		
Intervención: Vigilancia sanitaria, Estado, empresas, gestión y control vapor, control de vectores, servicios de lavado y desinfección de tanques		
Tipo de establecimiento: potable / desinfección ambiental		
Número de trabajadores: 5	Horario: Diurno X Nocturno 24 horas Otro	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes Domingo a domingo Fin de semana Otro		

CONCEPTO

VISITA	DIA	MES	AÑO	
Visita 1	28	04	2025	Desfavorable
Visita 2				
Visita 3				
Visita 4				

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	X	Solicitud del interesado Número de radicado	
Solicitud oficial Número de radicado		Evento de interés en salud pública	
Otro		Especifique	

2.INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	2
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres	2
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	1
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	6

Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/7

Cra 32 No 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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 005408

3 CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
3.1 El inmueble cuenta con vías internas en zona libre de maleza (sin vegetación y sin escombros en el frente, costados y fondo)	X	2	/
3.2 Conservación del techo	X	NO	Consultado experto 05-07-2025
3.3 Pisos sólidos, impermeables, antideslizantes de fácil limpieza, desinfección, resistentes y uniformes	X	2	
3.4 Paredes sólidas, de fácil limpieza, desinfección y resistentes	X	2	
3.5 Techos sólidos, limpios y resistentes	X	2	
3.6 Escaleras, rampas y vías de acceso en buen estado con elementos de seguridad y adecuadas	X	2	
3.7 Ventilación natural y/o artificial permanente y suficiente	X	2	
3.8 Iluminación natural y/o artificial suficiente y adecuada	X	2	
3.9 Se adoptan las medidas necesarias para corregir y mitigar la temperatura del lugar de trabajo de manera que no represente riesgo para la salud	X	2	
3.10 Ubicación, distribución y separación adecuada de áreas de trabajo	X	2	
3.11 Aislamiento de áreas administrativas y de almacenamiento	X	2	
3.12 Área de almacenamiento seguro de productos químicos, herramientas e insumos	X	2	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
4.1 Adecuada ubicación y almacenamiento de [illegible] herramientas, repuestos de aplica- [illegible] reparación	X	2	3	/
[illegible] periódico de equipos y [illegible] utilizados	X	2	3	

NÚMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ULTIMO MANTENIMIENTO
2	Chiava	Bueno	17-12-2024
2	Stihl SR430	Bueno	16-07-2025
1	Husqvarna	Bueno	19-03-2025
2	Barnes	Bueno	04-02-2025
2	Truper	Bueno	04-02-2025

1. Cumple 2 No Cumple 3. No Aplica

Hoja 2/7

Cra 32 No 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

REDUCCIÓN DE PAPEL
AMIGOS DEL AMBIENTE

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 005408

CONTINUACIÓN 4. CONDICIONES DE SEGURIDAD

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
4.4 Productos de procedimientos avalados según el perfil específico	X	2		/
4.5 Implementación de formato de reporte de entrega a usuarios o formato de diagnóstico	X	2		
4.6 Sistema contra incendios en funcionamiento, consumo de bebederos	X	2		Solicitud realizada en Fecha 24-07-2024
4.7 Uso de elementos de protección personal de acuerdo al riesgo y registro de entrega	X	2		
4.8 Sistema eléctrico en un estado tal que prevenga el riesgo de incendio y evita el contacto con elementos combustibles a temperatura	X	2		
4.9 Señalización y demarcación de áreas, vías de circulación y de seguridad completa y clara	X	2		
4.10 Ubicación y dotación adecuada de botiquín de primeros auxilios	X	2		
4.11 Manipulación segura de productos químicos	X	2	3	
4.12 Prácticas seguras de almacenamiento de productos químicos	X	2	3	
4.13 Alimentos empleados para preparación de cebos empleados para control de plagas identificados y separados de otros productos químicos	X	2	3	

Aspectos a verificar para la actividad de control de plagas y vectores				
4.14 Póliza de Responsabilidad Civil	X		NO	Seguros del estado SA N°74-02-101008778
4.15 Educación sanitaria a la comunidad	X	2	3	
4.16 Asistente técnico con contrato laboral	X	2	3	
4.17 El asistente técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud competente	X	2	3	Alonso Gutierrez Solano Ingeniero Ambiental
4.18 Existe evidencia de la prestación del servicio del asistente técnico	X	2	3	
4.19 El asistente técnico presenta informe trimestral actualizado a la entidad de salud competente	X	2	3	
4.20 Fecha de último reporte:	09-05-2025			
4.21 La empresa cuenta con archivo de facturas de la compra de productos plaguicidas	X	2	3	

5. CONDICIONES SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
5.1 Establecimiento cuenta con sistema de abastecimiento y almacenamiento de agua potable	X	2		/
5.2 Establecimiento cuenta con conexión a alcantarillado u otro sistema alternativo	X	2		
5.3 Drenajes, pisos, canales y sifones en buen estado y funcionamiento	X	2		
5.4 Servicios sanitarios con batería sanitaria completa en funcionamiento y cantidad suficientes	X	2		
5.5 Vestieres con lockers de doble compartimentos en cantidad suficientes	X	2	3	
5.6 Procedimientos de limpieza y desinfección implementados	X	2		
5.7 Practicas de gestión interna de residuos implementadas	X	2		
5.8 Disposición de residuos sólidos y líquidos peligrosos con empresa gestora autorizada	X	NO	NA	Realiza disposición con Atika
5.9 Ausencia de polvos orgánicos e inorgánicos	X	2		
5.10 Ausencia de olores, gases, humos, otros	X	2		
5.11 Programa de manejo integrado de plagas y vectores implementado	X	2		
5.12 Se cuenta con procedimientos landerlos a minimizar riesgos a la salud por uso de sustancias de las actividades de manejo y uso de plaguicidas	X	2	3	

1. Cumple 2. No Cumple 3. No Aplica NA. No Aplica

Hoja 3/7

Cra 32 No 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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 005408

6. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Aspecto a verificar	Cumplimiento			Hallazgos
6.1 Afiliación a riesgos laborales	X		NO	positivo vigias
6.2 Afiliación a Régimen Contributivo en Salud			NO	
6.3 Afiliación a Régimen Subsidiado en Salud	SI		X	
6.4 Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG SST	X		NO	
6.5 Examenes ocupacionales de acuerdo a trabajo para la actividad de control de plagas y vectores	X	2	3	
6.6 Capacitación específica para la actividad de todo el personal involucrado	X	2		
6.7 Los técnicos cuentan con carné referendado por la autoridad sanitaria, para la actividad de control de plagas y vectores	X	2	3	
6.8 Técnicos aplicadores de plaguicidas para la actividad de control de plagas y vectores: 7				

No.	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	ULTIMO CURSO PLAGUICIDAS	No CARNET	VIGENCIA	EXAMENES OCUPACIONALES REALIZADOS (TIPO DE EXAMEN)	FECHA DE EXAMENES
1	Jonathan Sebastian Magallanes Rodriguez	1136529 4926	03-10-2024	0056 4926	02-10-2025	PO PT-ETA	03-08-2024 02-08-2024

Tipo de Examen CS Coprosistemico sonca PT Tiempo de Protrombina PO Pruebas en orina ETA: Examen Trabajo Alturas

1. Cumple 2 No Cumple 3 No Aplica

Hoja 4/7

Cra 32 No 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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 SQ07C005408

7. PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento		Hallazgos
7.1 Cuenta con un plan de gestión del riesgo de plaguicidas	X	NO	
7.2 Procedimiento de prevención y atención de emergencias en el establecimiento	X	2	
7.3 Señalización completa y adecuada de emergencias y evacuación	X	2	
7.4 Cuenta con señales para la circulación de vehículos	X	2	3
7.5 Cuenta con equipamiento para atención de emergencias	X	2	
7.6 Cuenta con kit para el uso de material de derrame de plaguicidas en químicos	X	2	3
7.7 Están los productos químicos se encuentran en el lugar indicado y etiquetados	X	2	3
7.8 Cuenta con hojas de datos de seguridad de los productos químicos empleados y almacenados	X	2	3

8. RELACIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS, PRODUCTOS Y RESIDUOS

8.1 SUSTANCIAS QUÍMICAS UTILIZADAS Y ALMACENADAS

Nombre Comercial	Nombre Genérico	Estado Físico S	L	G	Tiene Ficha de Datos de Seguridad	Cantidad Mensual Utilizada	Cantidad Mensual Almacenada
Hipoclorito de sodio	Hipoclorito de sodio		X		Si	0,5L	0,5L
Urea	Urea		X		Si	0,2 Kg	0,5 Kg
Matababosa	Metaldehido	X			Si	0,5 K	

8.2 RESIDUOS GENERADOS

Residuo Generado	Clase de Residuos
Desechos resultantes de la producción, la preparación y la utilización de biocidas y productos Fitofarmacéuticos	Desechos resultantes producción, la prepa la utilización de bi y productos Fitofarm

S Sólido L Líquido G Gaseoso

Hoja 5/7

Cra 32 No. 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

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-005408

9. EXIGENCIAS: SI | No

9.1 Descripción de las exigencias

Se realiza visita de inspección al establecimiento, donde se evidencia el cumplimiento del decreto 1843 de 1994, por los siguientes cargos:

4.4 Presenta protocolos de procedimientos avalados según RETIE

4.7 El asistente técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud

4.19-4.20 El asistente técnico presento informe trimestral actualizado

6.1 Cuenta con carne refrendado por parte de la autoridad sanitaria

Por tal motivo, se levanta el concepto sanitario anterior y se emite concepto favorable. El cual se mantiene mientras las condiciones no cambien.

Hoja 6/7

REDUCCIÓN DE PAPEL
AMIGOS DEL AMBIENTE

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 005408

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

9.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ___ días, contados a partir de día ___ del mes de ___ de ___ que vence el día ___ 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 de sarampion y correo del proyecto
Lider plaguicidas tanques @ subredsur occidente.gov.co
Se relaciona acta de verificación ley 1335 de 2009 AROIC 138243 del 18-04-2025

Se emite concepto sanitario: FAVORABLE

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 se previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita hoy (día/mes/año) 22 / 05 /2025 en Bogotá D.C

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre Daniel Esteban Sarmiento Ramirez	Nombre Stefanny Sanchez Quiroga
Tipo de documento C.C.	Tipo de documento CC
Número de documento 1072393455	Número de documento 1070960749
Profesión u oficio Ingeniero Quimico	Profesión u oficio Medico veterinario
Firma Daniel Sarmiento L.	Firma
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre Jenri Sua Marcela Ardila Estupiñan	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 1000 623 763	Número de documento
Cargo Representante legal Propietario Encargado X	Firma
Firma	

"NOTA: El presente acta se fundamenta en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 que da por sentado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable o de seguridad o cualquier medida sanitaria de las establecidas en la Ley 9 de 1979 se ejecutarán inmediatamente con el recurso que sea interpuesto en contra de la misma. Ley 1437 de 2011.

NOTA 2: "La información consignada en el presente documento y sus anexos, acarreara las sanciones establecidas en la ley, dentro del contenido de los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Hoja 7/7

Cra 32 No. 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Sueños del Mañana Comuneros CONTRATO: 8406-2025 FECHA: 21 Junio 25

Responsable del jardín infantil: 1 | Dinamizador pedagógico al jardín infantil: / | Profesional en atención a primera infancia: 6 | Auxiliar en atención a primera infancia: 1 | Auxiliar administrativo: 1 | Auxiliar de Servicios Generales: 2 | Personal manipulador de alimentos: 2

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Mayo Melenay Rubio	1023010814	R del Servicio	Contador Publico	3217520740	
2	Leydi Johanna Lopez Perez	1030130801	PROF en Primera Infancia	Licenciada en basica primaria	3007385857	
3	Lina Maria Peralta	1001114754	Prof Atc. Primera Infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3166741383	
4	Eliana Beltrán	52243819	Prof Atención Primera Infancia	Lic. pedagogia infantil	3107852465	
5	Laura Isabel Garateju	1018509525	Profesional en atención a la primera infancia	Lic pedagogia infantil	3182459551	
6	Andrea Barrera Vasquez	1023897053	Profesional en Atención a Primera Infancia	Lic. Pedagogia Infantil	3123936466	
7	Gloria Mendoza Parra	1049504096	Profesional en atención en primera infancia	Lic Pedagogia Infantil	3229400840	
8	Linda Esther Chicas	50974489	Auxiliar en primera infancia	Normalista Superior	3009654438	
9	Galen Natalia Moreno	1007296552	Auxiliar Administrativo	Tecnico laboral en Primera Infancia	3005443306	
10	Yacuralia Beltran Bulla	1072926236	Auxiliar de Servicios G	Bachillerato	3102965330	
11	Hanner Ceballos Pardo	80721461	Auxiliar de servicios manipulador de alimentos	Bachiller	3208370574	
12	Kimbalyn Avendaño	PPT 980658	manipulador de alimentos	Bachiller	318-5582378	
13	Marilyn Bulla	1023033941	manipulador de alimentos	Bachiller	3129877347	
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Scanned with CamScanner

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

No. CONVENIO	**FECHA DE LA VERIFICACIÓN**			**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**
8406-2025	21	7	2025	SUEÑOS DEL MAÑANA COMUNEROS

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
YENNY MARCELA PARRA SANCHEZ	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	RENUNCIA TRABAJÓ HASTA EL 9 DE JULIO DE 2025	ANDREA CAROLINA BARRERA VASQUEZ AVAL DEL 9 DE JULIO DE 2025 INGRESO 10 DE JULIO DE 2025 ARL POSITIVA 8 DE JULIO DE 2025 DESCUENTO NA

	Isabella G
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Mayra Alexandra Malagon Rubio	NOMBRE: Isabella Guerrero Castañeda
No. IDENTIFICACIÓN: 1023010819	No. IDENTIFICACIÓN: 1018494817
CARGO: Responsable del Servicio	CARGO: Apoyo a la supervisión

Bogotá 09 de julio 2025

Señores

Fundación castillo san lucas

jardín infantil sueños del mañana

Estimados señores:

Por este medio, deseo hacer de su conocimiento mi decisión de renunciar a mi cargo como **profesional en atención a la primera infancia,** el cual vengo desempeñando. finalizaré mi relación laboral con la empresa de manera voluntaria

Agradezco a **la fundación castillo san lucas J.I SUEÑOS DEL MAÑANA** por la confianza brindada, así como por la experiencia que me han permitido adquirir durante todo este tiempo, la cual me será de mucha utilidad en mi carrera profesional.

Me despido, deseándoles los mayores éxitos. Atentamente,



YENNY MARCELA PARRA SANCHEZ

CC 53154587