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
9164 - 2025	18 7 2025	25 7 2025	5 12 2025	7

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
5 12 2025	NA	DICIEMBRE 2025	COLOR KIDS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 19 # 106-34	FONTIBON

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
BELEN	601-9260735-3125453222	jicolorkids@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
14 NA NA	46 NA NA	45 NA NA	60 NA NA	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?	SAT
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?	NV
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?	NA
G.	¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?	NA

Fecha (s)	**Tema (s)**
NA	NA

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)	NV
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**
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	SB06C 010861	FAVORABLE	25 DE FEBRERO DE 2025
EPA	AS02C 153310	FAVORABLE	06 DE NOVIEMBRE DE 2025

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? SI

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
Seguimiento a CS EPA 06 noviembre de 2025: 2.1 Base de mesa auxiliar ubicada en el centro, presenta desprendimiento de pintura	Seguimiento a CS EPA 06 noviembre de 2025: 2.1 Base de mesa auxiliar ubicada en el centro, no presenta desprendimiento de pintura.Subsanado.

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: NO APLICA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA: Rad. 5669372025 , del 20 de octubre de 2025.

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: No se recibió visita de sanitaria durante la ejecución del convenio, por tanto, no aplicó informar al supervisor

EPA: No se recibió visita de sanitaria durante la ejecución del convenio, por tanto, no aplicó informar al supervisor

4 (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.? **SAT**

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
La autoevaluación de las condiciones sanitarias del jardín de establecimiento Preparación de alimentos se realizó el 30 de julio de 2025:Se evidencia marco de puerta de entrada al área de producción con desprendiemiento de partícula y pintura, con orificios. Se evidencia baldosa de piso con presencia de óxido, paredes con reparaciones que generan rugosidad en área de producción, sifón sin rejilla.Se evidencia marco de puerta que se encuentra en parte posterior de área de bodega con despendiemiento de pintura y presencia de óxido.Se evidencia área de lavado de manos no cuenta con sistema de secado.Alimentos porcionados en nevera no cuentan con adecuado rotulado. No se evidencia adecuada separación de residuos.Se evidencia deficiente limpieza de esquinas de piso.Listas de chequeo de actividades no es acorde con lo evidenciado.La autoevaluación de las condiciones sanitarias del jardín de establecimiento educativo se realizó el 15 de agosto de 2025.	La autoevaluación de las condiciones sanitarias del jardín de establecimiento Preparación de alimentos: Se evidencia marco de puerta de entrada al área deproducción con desprendiemiento de partícula y pintura, con orificios. Subsanado Se evidencia baldosa de piso sin presencia de óxido,paredes con reparaciones que generan rugosidad en área de producción (Subsanado) , sifón con rejilla.-Se evidencia marco de puerta que se encuentra en parte posterior de área de bodega con despendiemiento de pintura y presencia de óxido. Subsanado.Area de lavado de manos cuenta con sistema de secado.Se evidencia adecuada separación de residuos, cuentan con las canecas.Se evidencia adecuada limpieza de esquinas de piso.Listas de chequeo de actividades acordes con lo evidenciado.Alimentos porcionados en nevera cuentan con adecuado rotulado.

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

5 (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? No aplica para el periodo verificado	NA
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SI
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI
E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	5 DE NOVIEMBRE DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	05 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	05 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	01 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	01 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	05 DE NOVIEMBRE DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	01 DE DICIEMBRE 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?	NV
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)?	NV
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?	NV
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?	NV
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	NV
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:

2 tanques aéreos de almacenamiento de agua potable: de 500 litros cada uno

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

05 DE NOVIEMBRE DE 2025

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

AIS, Asesorías, con CS SQ07C005355 de 09 de abril de 2025.

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

6 (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?	NV

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
El 23 de agosto de 2025	Jhojana Alexandra Pinzón Suárez Olga Lucía Vásquez Cruz Omaira Cáceres Vega	Julia Esther Sánchez Hernández Yurany Marcela Veloza Mercedes Rodríguez Rodríguez	Luz Yanneth Fique Castillo	2 HORAS	Marco teórico práctico sobre BPM y la adecuada manipulación de alimentos.
27 de septiembre de 2025	Jhojana Alexandra Pinzón Suárez Olga Lucía Vásquez Cruz Omaira Cáceres Vega	Julia Esther Sánchez Hernández Yurany Marcela Veloza Mercedes Rodríguez Rodríguez	Luz Yanneth Fique Castillo	2.5 HORAS	Conservación de alimentos y Enfermedades transmitidas por alimentos.
15 de noviembre de 2025	Jhojana Alexandra Pinzón Suárez Olga Lucía Vásquez Cruz Omaira Cáceres Vega	Julia Esther Sánchez Hernández Yurany Marcela Veloza Mercedes Rodríguez Rodríguez	Luz Yanneth Fique Castillo	2.0 HORAS	Claves de la inocuidad alimentaria y Decreto 1990 de 2019. Inducción HACCP.

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
Jhojana Alexandra Pinzón Suárez	11 DE ENERO DE 2025		
Olga Lucía Vásquez Cruz	11 DE ENERO DE 2025		
Omaira Cáceres Vega	11 DE ENERO DE 2025		

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

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.	NV
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	NV
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	NV
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	NV
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	NV
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	NV
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	NV
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.	NV

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)?	NV
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)	NV
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI

7 (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? No aplica.	NA
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?	NV
D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	NV
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?	NV
F.	¿La leche utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	NV
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	NV
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	NV
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?	NV
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	NV
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?	NV
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	NV
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?	NV
P.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	NV
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?	NV
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?	NV

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.		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
NV	NV	NV	NV

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?	NV
T.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	NV
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"?	NV
V.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
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?	NV
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?	NV
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?	NV
Z.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	NV
AA.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	NV
AB.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	NV
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?	NV
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 2025	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? 04 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? Reporte del mes de diciembre enviado el **05 de diciembre de 2025**	SI

8 (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?	NV
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?	NV
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?	NV
D.	¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?	NV
E.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	NV
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)	NV
G.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	NV
H.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?	SI
9 (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?	**SAT**
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?	SI
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	SI
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	SI
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
10 (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?	NV
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	NV
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	NV
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?	NV
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?	NV

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? NV

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No.	**Grupo de edad: NA**		**Población: 0**						**Muestra: NA**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
NV	NV	NV	NV						NV	NV	NV	NV

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.

11 (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?

SAT

A. ¿Diligencia el Instrumento de autoapreciación de acuerdo a lo evidenciado en la unidad operativa? **El 27 de agosto de 2025**. SI

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS **Reconocimiento del 5 de diciembre de 2023**. SI

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

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
Paso 2: Pendientes 5 personas del TH por cualificación. Paso 3.Socialización sobre Riesgos de la alimentación artificial, beneficios de la lactancia materna, técnicas de amamantamiento y técnicas de extracción, el 05 de noviembre de 2025 Para el 13 de noviembre esta programado actividad con grupo de apoyo sobre Recetas saludables.	Paso 2:A la fecha 6 personas del talento humano cuentan con certificación de cualificación. Paso 3:Se realizaron socializaciones sobre: Riesgos de la alimentación artificial, beneficios de la lactancia materna, técnicas de amamantamiento y técnicas de extracción, el 05 de noviembre de 2025.

D.	¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).	SI
E.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	NV
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)	NV
G.	¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?	NV
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?	NV
I.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	5 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	5 DE DICIEMBRE DE 2025
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) **NV**

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	NV	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NA	NA	NA	NV	NA
Profesional de atención a la primera infancia	13	13	13	NV	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	3	3	NV	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	NV	NA
Personal manipulador de alimentos	3	3	3	NV	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	NV	NA

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

SI [X] NO [ ]

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

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

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

SI [ ] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Se recomienda enviar al apoyo a la supervisión las socializaciones pendientes por realizar en el mes de noviembre de 2025. Subsanado.
Se sugiere contar con los soportes solicitados de acuerdo a los tiempos establecidos en el anexo técnico. Subsanado.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN
Estoy de acurdo con el acta

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
Seguimiento a la cobertura y a la asistencia (matriculados y asistencia) y 9.1.3.6 compromisos componente talento humano:No aplican, teniendo en cuenta que la verificación se realizó de manera virtual .RECOMENDACIONES:NINGUNA.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO X

Anexos: documentos y número de folios

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: JUAN CARLOS FIQUE CORREA	NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS
N° DE IDENTIFICACIÓN : 80491717	N° DE IDENTIFICACIÓN : 37838197
CARGO: REPRESENTANTE LEGAL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN
	HORA DE FINALIZACIÓN: NA

Versión: junio 2025

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
9164 - 2025	18 7 2025	25 7 2025	5 12 2025	7

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
5 12 2025	NA	DICIEMBRE 2025	COLOR KIDS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 19 # 106-34	FONTIBON

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
BELEN	601-9260735-3125453222	jicolorkids@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
14 NA NA	46 NA NA	45 NA NA	60 NA NA	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?	SAT
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?	NV
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?	NA
G.	¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?	NA

Fecha (s)	**Tema (s)**
NA	NA

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)	NV
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**
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	SB06C 010861	FAVORABLE	25 DE FEBRERO DE 2025
EPA	AS02C 153310	FAVORABLE	06 DE NOVIEMBRE DE 2025

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? SI

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
Seguimiento a CS EPA 06 noviembre de 2025: 2.1 Base de mesa auxiliar ubicada en el centro, presenta desprendimiento de pintura	Seguimiento a CS EPA 06 noviembre de 2025: 2.1 Base de mesa auxiliar ubicada en el centro, no presenta desprendimiento de pintura.Subsanado.

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: NO APLICA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA: Rad. 5669372025 , del 20 de octubre de 2025.

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: No se recibió visita de sanitaria durante la ejecución del convenio, por tanto, no aplicó informar al supervisor

EPA: No se recibió visita de sanitaria durante la ejecución del convenio, por tanto, no aplicó informar al supervisor

4 (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.? **SAT**

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
La autoevaluación de las condiciones sanitarias del jardín de establecimiento Preparación de alimentos se realizó el 30 de julio de 2025:Se evidencia marco de puerta de entrada al área de producción con desprendiemiento de partícula y pintura, con orificios. Se evidencia baldosa de piso con presencia de óxido, paredes con reparaciones que generan rugosidad en área de producción, sifón sin rejilla.Se evidencia marco de puerta que se encuentra en parte posterior de área de bodega con despendiemiento de pintura y presencia de óxido.Se evidencia área de lavado de manos no cuenta con sistema de secado.Alimentos porcionados en nevera no cuentan con adecuado rotulado. No se evidencia adecuada separación de residuos.Se evidencia deficiente limpieza de esquinas de piso.Listas de chequeo de actividades no es acorde con lo evidenciado.La autoevaluación de las condiciones sanitarias del jardín de establecimiento educativo se realizó el 15 de agosto de 2025.	La autoevaluación de las condiciones sanitarias del jardín de establecimiento Preparación de alimentos: Se evidencia marco de puerta de entrada al área deproducción con desprendiemiento de partícula y pintura, con orificios. Subsanado Se evidencia baldosa de piso sin presencia de óxido,paredes con reparaciones que generan rugosidad en área de producción (Subsanado) , sifón con rejilla.-Se evidencia marco de puerta que se encuentra en parte posterior de área de bodega con despendiemiento de pintura y presencia de óxido. Subsanado.Area de lavado de manos cuenta con sistema de secado.Se evidencia adecuada separación de residuos, cuentan con las canecas.Se evidencia adecuada limpieza de esquinas de piso.Listas de chequeo de actividades acordes con lo evidenciado.Alimentos porcionados en nevera cuentan con adecuado rotulado.

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

5 (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? No aplica para el periodo verificado	NA
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SI
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI
E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	5 DE NOVIEMBRE DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	05 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	05 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	01 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	01 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	05 DE NOVIEMBRE DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	01 DE DICIEMBRE 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?	NV
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)?	NV
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?	NV
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?	NV
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	NV
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:

2 tanques aéreos de almacenamiento de agua potable: de 500 litros cada uno

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

05 DE NOVIEMBRE DE 2025

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

AIS, Asesorías, con CS SQ07C005355 de 09 de abril de 2025.

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

6 (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?	NV

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
El 23 de agosto de 2025	Jhojana Alexandra Pinzón Suárez Olga Lucía Vásquez Cruz Omaira Cáceres Vega	Julia Esther Sánchez Hernández Yurany Marcela Veloza Mercedes Rodríguez Rodríguez	Luz Yanneth Fique Castillo	2 HORAS	Marco teórico práctico sobre BPM y la adecuada manipulación de alimentos.
27 de septiembre de 2025	Jhojana Alexandra Pinzón Suárez Olga Lucía Vásquez Cruz Omaira Cáceres Vega	Julia Esther Sánchez Hernández Yurany Marcela Veloza Mercedes Rodríguez Rodríguez	Luz Yanneth Fique Castillo	2.5 HORAS	Conservación de alimentos y Enfermedades transmitidas por alimentos.
15 de noviembre de 2025	Jhojana Alexandra Pinzón Suárez Olga Lucía Vásquez Cruz Omaira Cáceres Vega	Julia Esther Sánchez Hernández Yurany Marcela Veloza Mercedes Rodríguez Rodríguez	Luz Yanneth Fique Castillo	2.0 HORAS	Claves de la inocuidad alimentaria y Decreto 1990 de 2019. Inducción HACCP.

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
Jhojana Alexandra Pinzón Suárez	11 DE ENERO DE 2025		
Olga Lucía Vásquez Cruz	11 DE ENERO DE 2025		
Omaira Cáceres Vega	11 DE ENERO DE 2025		

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

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.	NV
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	NV
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	NV
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	NV
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	NV
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	NV
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	NV
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.	NV

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)?	NV
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)	NV
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI

7 (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? No aplica.	NA
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?	NV
D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	NV
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?	NV
F.	¿La leche utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	NV
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	NV
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	NV
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?	NV
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	NV
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?	NV
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	NV
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?	NV
P.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	NV
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?	NV
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?	NV

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.		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
NV	NV	NV	NV

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?	NV
T.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	NV
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"?	NV
V.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
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?	NV
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?	NV
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?	NV
Z.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	NV
AA.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	NV
AB.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	NV
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?	NV
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 2025	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? 04 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? Reporte del mes de diciembre enviado el **05 de diciembre de 2025**	SI

8 (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?	NV
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?	NV
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?	NV
D.	¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?	NV
E.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	NV
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)	NV
G.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	NV
H.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?	SI
9 (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?	**SAT**
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?	SI
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	SI
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	SI
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
10 (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?	NV
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	NV
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	NV
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?	NV
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?	NV

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? NV

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No.	**Grupo de edad: NA**		**Población: 0**						**Muestra: NA**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
NV	NV	NV	NV						NV	NV	NV	NV

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.

11 (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?

SAT

A. ¿Diligencia el Instrumento de autoapreciación de acuerdo a lo evidenciado en la unidad operativa? **El 27 de agosto de 2025**. SI

B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS **Reconocimiento del 5 de diciembre de 2023**. SI

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

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
Paso 2: Pendientes 5 personas del TH por cualificación. Paso 3.Socialización sobre Riesgos de la alimentación artificial, beneficios de la lactancia materna, técnicas de amamantamiento y técnicas de extracción, el 05 de noviembre de 2025 Para el 13 de noviembre esta programado actividad con grupo de apoyo sobre Recetas saludables.	Paso 2:A la fecha 6 personas del talento humano cuentan con certificación de cualificación. Paso 3:Se realizaron socializaciones sobre: Riesgos de la alimentación artificial, beneficios de la lactancia materna, técnicas de amamantamiento y técnicas de extracción, el 05 de noviembre de 2025.

D.	¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).	SI
E.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	NV
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)	NV
G.	¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?	NV
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?	NV
I.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	5 DE DICIEMBRE DE 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	5 DE DICIEMBRE DE 2025
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) **NV**

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	NV	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NA	NA	NA	NV	NA
Profesional de atención a la primera infancia	13	13	13	NV	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	3	3	NV	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	NV	NA
Personal manipulador de alimentos	3	3	3	NV	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	NV	NA

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

SI [X] NO [ ]

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

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

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

SI [ ] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Se recomienda enviar al apoyo a la supervisión las socializaciones pendientes por realizar en el mes de noviembre de 2025. Subsanado.
Se sugiere contar con los soportes solicitados de acuerdo a los tiempos establecidos en el anexo técnico. Subsanado.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN
Estoy de acurdo con el acta

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
Seguimiento a la cobertura y a la asistencia (matriculados y asistencia) y 9.1.3.6 compromisos componente talento humano:No aplican, teniendo en cuenta que la verificación se realizó de manera virtual .RECOMENDACIONES:NINGUNA.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO X

Anexos: documentos y número de folios

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: JUAN CARLOS FIQUE CORREA	NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS
N° DE IDENTIFICACIÓN : 80491717	N° DE IDENTIFICACIÓN : 37838197
CARGO: REPRESENTANTE LEGAL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN
	HORA DE FINALIZACIÓN: NA

Versión: junio 2025

	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
	SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE COMPROMISOS
	COMPONENTE CONDICIONES DE ESTRUCTURA GESTIÓN AMBIENTAL

No. CONVENIO	**NOMBRE DE JARDÍN INFANTIL**	**MES VERIFICADO**
9164 - 2025	COLOR KIDS	DICIEMBRE

No.	OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES O ACCIONES A VERIFICAR	MEDIO DE VERIFICACIÓN	SOPORTES	OBSERVACIONES
	COMPROMISOS ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL				
1	Implementar cada uno de los criterios del COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL establecido en el Anexo Técnico, garantizando el adecuado soporte de cada una de las actividades requeridas, en los tiempos, medios y condiciones indicadas en el mismo.	Implentar en su totalidad los criterios del componente de gestión ambiental.	SharePoint 28/11/2025	Carpeta digital que documente o registre los formatos solicitados durante la ejecución del convenio.	Se presento una ejecución satisfactoria para el compromiso de la linea de desarrollo de gestión ambiental.
	GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS				
1	Realiza la entrega de residuos sólidos aprovechables a una organización de recicladores registrada ante la UAESP a través de la firma de un Acuerdo de Corresponsabilidad.	Realizó entrega de los residuos sólidos aprovechables a una empresa registrada por la UAESP.	SharePoint 06/2025	Acuerdo de corresponsabilidad.	Se presento acuerdo de corresponsabilidad con la Asociación de recicladores yo reciclo con numero de acta 009-2024
2	Realizó el diligenciamiento de los formatos y formularios establecidos en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos, dentro de los plazos descritos en el ANEXO TECNICO.	Contar con los formatos establecidos correspondientes al PAIPAERS.	SharePoint 07/2025	Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos (RRIRS) por cada piso de conformidad con el PAIPAERS; debe coincidir con la infraestructura del Jardín Infantil. Formato de Registro, medición y control de residuos entregados Diarios y Mensuales (FOR - GA - 009) Formato certificado de recolección de residuos (FOR - GA - 010).	Se evidenció ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos (RRIRS) por cada piso de conformidad con el PAIPAERS; de acuerdo a la infraestructura del Jardín Infantil. Garantizó el reporte de la información indicada para cada uno de los programas de gestión ambiental en los tiempos establecidos para su entrega. Se evidenció diligenciamiento del formato de residuos de medición y control, actualizado al mes de diciembre. Se evidencio el diligenciamiento de formato certificado de recolección de residuos.
3	Implementó la gestión integral de los residuos peligrosos conforme a lo establecido en el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos.	Implementación del plan de gestión de residuos peligrosos PGIRP.	SharePoint	Plan de Gestión integral de Residuos Peligrosos Manifiestos y certificados de disposición final de entrega de RESPEL. Certificado trimestral de entrega de residuos RESPEL generados.	Para el mes de diciembre la unidad operativa no generó residuos peligrosos por lo cual no se requirió sopote ni implementaciín del plan.

4	Los residuos peligrosos de pos consumo como luminarias, pilas y bombillas, se entregaron al Área de Almacenamiento Punto RESPEL en el área de almacenamiento temporal de residuos peligrosos de la SDIS, en las fechas y horarios de entrega establecidos por el Equipo de Gestión Ambiental.	Entrega oportuna en las fechas establecidad por SDIS que cuenten con el embalaje y rotulados con lo establecido en el PGIRP.	SharePoint	Evidencia fotografica de los residuos a entregar y que en esta se identivique el rotulado. Manifiestos y certificados de disposición final de entrega de RESPEL FOR-BS-036 Rótulos de generación de residuos peligrosos	Para el mes de diciembre la unidad operativa no generó residuos peligrosos por lo cual no se requirió sopote ni implementaciín del plan.
5	Garantizar la entrega y disposición final adecuada de los residuos especiales generados, tales como Residuos de Construcción y Demolición (RCD), colchones y colchonetas, a gestores autorizados por la autoridad ambiental competente, asegurando el cumplimiento de la normativa vigente y la conservación de los respectivos soportes de trazabilidad.	Realizar la gestión integral de los colchones que se generan de acuerdo a lo establecido en el Instructivo para el manejo y disposición final de colchones. Implementar el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición (Si se realizaron mantenimientos con generación a 5 m3, se gestióno con la empresa de aseo).	SharePoint	Soportes de la gestión adecuada de los residuos de construcción y demolición generados. Soportes de la gestión adecuada de colchones y/o colchonetas generados.	Para el mes de diciembre la unidad operativa no generó residuos especiales por lo cual no se requirió sopote ni implementación del plan.
VERTIMIENTOS					
6	Entregó a la Secretaria Distrital de Integración Social el aceite vegetal usado, de acuerdo a lo establecido en el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas.	Entrega en los tiempos establecidos de aceite vegetal usado (fechas trimestrales establecidas por SDIS).	SharePoint	Formato medición, registro y reporte de AVU, cada vez que se entrega el aceite a la SDIS	Para el mes de diciembre se realizó entrega a la Secretaria Distrital de Integración Social el aceite vegetal usado, de acuerdo a lo establecido en el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, el dia 27/11/2025.
7	Realizó la limpieza, desinfección y mantenimiento de las trampas de grasa y/o campanas de extracción	Realizar la limpieza, desinfección y mantenimiento de estos sistemas de recolección en caso que aplique.	SharePoint 11/2025	OR-BS-067 Formato Registro y Control Limpieza/Mantenimiento de trampa de grasas soporte de lavado, desinfección y mantenimiento de trampas de grasas	Se evidenció el adecuado funcionamiento de campana de estracción de la unidad operativa
PRACTICAS SOSTENIBLES					
8	Presentó gestión de solicitud del registro de publicidad exterior visual (PEV) teniendo en cuenta el acuerdo 927 articulo 227. (Únicamente serán objeto de registro los elementos que cuenten con una dimensión igual o superior a 8m2).	Gestionar registro de publicidad exterior visual en caso que aplique.	SharePoint 11/2025	El aviso de publicidad exterior visual de la unidad operativa no aplica para la solicitud de permiso ante Secretaria Distrital de Ambiente	Se evidenció el aviso de publicidad exterior visual se encuentra en buen estado, asegurado y no representa riesgo para la seguridad, es legible y esta libre de daños visibles, deterioro o elementos sueltos.

9	Garantizó el reporte de la información indicada para el COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL del presente anexo, en los tiempos, medios y condiciones indicados para cada uno de los sub numerales que comprenden en componente ambiental.	Realizar de manera oportuna los reportes indicados desde el componente de gestión ambiental.	SharePoint 11/2025	Remitir la bitácora de consumos de agua, con copia de la factura, de conformidad al periodo de facturación. Formato para la identificación de elementos eléctricos y electrónicos que se dejan encendidos o conectados. FOR-GA-001 Formato Responsable ambiental por unidad operativa Fugas Ocultas (Diligenciar jueves de cada semana).	Se evidenció diligenciamiento actualizado de la bitácora, conforme al periodo de facturación. Para el periodo verificado no se requirió diligenciamiento del formato para la identificación de elementos eléctricos y electrónicos que se dejan encendidos o conectados, dada su periodicidad de registro. Presentó formato Responsable ambiental de la unidad operativa, debidamente diligenciado. Se realizo reporte semanal correspondiente a la identificación de fugas ocultas.
10	Implemento y desarrolló las campañas, estrategias y actividades establecidas por la SDIS, durante el desarrollo del Convenio.	Implementar campañas que fomenten el cuidado del medio ambientes con niños, niñas, talento humano y familias.	SharePoint 11/2025	FOR-GA-043 Formato Reporte Planilla de Movilidad Sostenible (Primer jueves de cada mes). Apagón ambiental (8 de cada mes). Conmemoraciones ambientales las cuales deberan ser integradas de manera transversal en la planificación anual (Semana ambiental, día de la tierra, día del agua, etc).	Implementaron y desarrollaron las estrategias y actividades establecidas por la Secretaría Distrital de Integración Social. Se evidenció participación en campaña de movilidad sostenible el primer jueves del mes de diciembre. .
11	Dio cumplimiento al cronograma de actividades ambientales para la divulgación de los lineamientos ambientales.	Dar cumplimiento al cronograma establecido por el asociado con los lineamientos ambientales. LINEAMIENTOS AMBIENTALES: Politica Ambiental Estructura del PIGA Normograma Ambiental Matriz de riesgos Ambientales Matriz de Asp. e Imp. Ambientales Instructivos de Asp. e Imp. Ambientales Instructivo de vertimientos Plan AVU y grasas Instructivo RCD Colchones y Colchonetas PAIPAERS Cero emisiones PGIRP Politica cero (agua) Politica cero (energía) Politica cero (papel) Politica cero (residuos) Plan Integral de Movilidad Sostenible Ahorro y uso eficiente del agua y energía Agricultura urbana Instructivo fugas ocultas Instructivo aparatos eléctricos y electrónicos Consumo sostenible	SharePoint 11/2025	Cronograma ambiental 2025. Actas de socializaciones realizadas por mes.	Presentó cronograma con la programación de las socializaciones de los lineamientos ambientales. Se dio cumplimiento a la ejecución de todas las socializaciones para la divulgación de los lineamientos ambientales según lo programado en el cronograma.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: **Elizabeth Diaz Garzon**	NOMBRE: Natalia Alejandra Romero Ramirez
N° DE IDENTIFICACIÓN : **52.324.155**	N° DE IDENTIFICACIÓN : 1.022.417.390
CARGO: **Responable**	CARGO: Ing. Apoyo a la supervision

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN DE COMPROMISOS
CONDICIONES DE ESTRUCTURA PARA LA ATENCIÓN

No. CONVENIO	NOMBRE DE JARDÍN INFANTIL	MES VERIFICADO
9164 - 2025	Jardin Infantil Color Kids	DICIEMBRE

No.	OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES O ACCIONES A VERIFICAR	MEDIO DE VERIFICACIÓN	SOPORTES	OBSERVACIONES
		COMPROMISOS CONDICIONES ESTRUCTURALES			
4	Implementar el Plan Escolar de Gestión de Riesgos y Cambio Climático PEGR-CC, teniendo en cuenta los lineamientos del Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático IDIGER, las normas vigentes y aquellas que las modifiquen o sustituyan.	4.1 Resumen del P.G.R.C.C. en plataforma SURE y constancia de diligenciamiento con porcentaje mínimo del 80%. 4.2 Aprobación del Plan Escolar de Gestión de Riesgos y Cambio Climático por parte del Comité de Gestión de Riesgos. 4.3 Actas de socialización del Plan Escolar de Gestión de Riesgos y Cambio Climático con T.H. y Familias. 4.4 Actas de socialización de los planes de contingencia, evacuación y primeros auxilios con T.H.. 4.5 Capacitación de manejo del extintor con talento humano. 4.5 Evidencias de implementación de las acciones correctivas, acciones preventivas y plan de formación. 4.6 Acta de conformación de la brigada de emergencias. 4.7 Certificaciones de curso de las brigadas. 4.8 Planeación de Simulacros.	SharePoint 5/12/2025	4.1 Documento resumen plataforma SUREy certificado de %. 4.2 Acta de reunión del comite y aprobación del P.G.R.C.C. 4.3 Acta socialización del P.G.R.C.C. con T.H. y Fam. junto con evidencia fotográfica y listados de asistencia. 4.4 Acta de socialización de cada Plan (Contingencia, Evacuación y P. Aux), especificando el procedimiento a seguir en cada paso, antes durante y después, junto con evidencia fotográfica y listados de asistencia. 4.5 Acta de capacitación de Extintores con T.H., puede ser realizada por una entidad externa capacitada y/o la lider de brigada con certificado vigente. 4.6 Acta en la que se especifique la distribución del T.H. para cada brigada, mencionando lideres de cada una y el rol que desempeña cada participante dentro de las diferentes brigadas. 4.7 Certificados de brigadas emitidos por una entidad certificada para realizar la capacitación. 4.8 En caso de realizar Simulacro verificar la ejecución en los tiempos adecuados, evacuación correcta de todos los niños y niñas y la adecuada participación de cada participante según el rol pertinente.	El asociado construyó, ajustó e implementó el plan escolar de gestión del riesgo y cambio climático, teniendo en cuenta los lineamientos del Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático IDIGER. Se evidenciaron acciones acordes con lo programado para la implementación del plan, entre las cuales se destacan: Disponibilidad de 04 extintores con recarga vigente hasta mayo de 2026, todos correctamente señalizados y asegurados. 01 botiquín fijo y 01 portátil, debidamente rotulados, con dotación completa de elementos y registros de verificación diligenciados el 25/11/2025. Planos con rutas de evacuación publicados en todos los niveles o pisos. Directorio de emergencias completo y visible. Áreas señalizadas de forma adecuada. Silbato dispuesto como sistema de alarma independiente del fluido eléctrico. El día 04 de noviembre de 2025, participó en simulacro por inundación en el cual participaron 168 personas entre talento humano y niños y niñas, evidenciando apropiación de los procedimientos y tiempos de respuesta establecidos. Se verificó el diligenciamiento de la plataforma SURE el día 25/11/2025, registrando un porcentaje de cumplimiento del 81.29%, en el cual se encuentran cargados los soportes correspondientes a la implementación de los planes de evacuación, los simulacros y demás información requerida conforme a los lineamientos establecidos por el IDIGER. Se presentaron certificaciones de formación de brigadas para: • Primeros Auxilios: Curso realizado por Sandra Patricia Jiménez el 03/10/2024, con certificación otorgada por el SENA. • Control y Prevención de Incendios: Curso realizado por Lina María Herrera, el 28/09/2024, con certificación otorgada por Rg Capacitaciones. • Contingencia y Evacuación: Curso realizado por María José Fonseca el 28/09
5	Implementar el Plan de Gestión de Riesgos de Accidentes y protocolos actualizados con los factores de riesgos ambientales y características de la población e implementarlos durante la prestación del servicio, en cumplimiento a los establecido en el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y la Guía técnica Gestión de riesgos de accidentes en los jardines infantiles del Distrito Capital (Documento no controlado)	5.1 Plan de Gestión de Riesgos de Accidentes. 5.2 Socialización del Plan con el T.H. 5.3 Implementación de Medidas para reducir riesgos de accidentes identificados según la Guía Técnica de Gestión de Riesgos de Accidentes.	SharePoint 5/12/2025	5.1 Documento del P.G.R.A. en el cual se identifiquen los posibles accidentes dentro de la unidad operativa y mencionando las acciones a realizar para mitigar factores y situaciones de riesgos de accidentes y a prevenir accidentes. 5.2 Acta de socialización del P.R.G.A con T.H. junto con evidencia fotográfica y asistencias. 5.3 Actas de socialización de las diferentes medidas para reducir riesgos de accidentes mencionadas según la Guia Tecnica.	Se verificó la implementación del Plan de Gestión de Riesgos de Accidentes, el cual contempla la atención y el registro de incidentes conforme a las directrices establecidas por la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS. Se evidenció la ejecución del cronograma de socializaciones y actividades pedagógicas orientadas a la promoción de prácticas de autocuidado, en coherencia con los lineamientos del plan. Se registró la socialización del Plan de Gestión de Riesgos de Accidentes dirigida al equipo de colaboradoras y colaboradores, realizada el 03 de junio de 2025. Así mismo se evidencio la ejecución de las socializaciones correspondientes a las medidas para reducir riesgos, dando cumplimiento al cronograma realizado.

6	Implementar las estrategias de seguridad de acuerdo con las orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia.	6.1 Implementó estrategias de seguridad según los Estándares Técnicos y el Lineamiento de Educación Inicial para el regreso seguro de niñas y niños. 6.2 Evidencia de la implementación de estrategias o protocolos para garantizar la seguridad de los niños y niñas y cuenta con las evidencias de su implementación	SharePoint 5/12/2025	6.1 Cuenta con un documento que contemple las estrategias para garantizar la seguridad de los niños y niñas. 6.2 Acta de socialización de las estrategias implementadas con T.H. y Familias.	Se elaboraron e implementaron protocolos para garantizar la seguridad de niñas y niños en cada uno de los momentos/acciones según las directrices de la SDIS. Se evidenció cronograma para la socialización con respecto a los protocolos. Se dio cumplimiento a la socialización de todos los protocolos establecidos para garantizar la seguridad y el bienestar de las niñas y los niños en cada uno de los momentos y acciones del servicio, conforme a las directrices emitidas por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS). Dichas socializaciones se realizaron con la participación del talento humano y las familias, promoviendo la comprensión, el compromiso y la aplicación de las medidas orientadas a la protección integral de la infancia.
7	Garantizar la atención inmediata de la niña o el niño accidentado, de conformidad con lo establecido en el Procedimiento Respuesta a accidentes en instituciones o establecimientos de educación inicial en marco de la atención integral a la primera infancia de la SDIS y en el instructivo de activación de póliza de accidentes personales con que cuenta la Entidad.	7.1 Póliza de seguro contra accidentes vigente para las niñas y niños. 7.2 Cuenta con un instructivo de activación de la póliza de accidentes personales con el que cuenta la Entidad. 7.3 Acta escrita y firmada por acudiente de constancia del desistimiento. (Formato acta FORGD-002). 7.4 Registro Seguimiento telefónico en el instrumento de Novedades. 7.5 Seguimiento a la investigación de identificación de causas del accidente e identificación de las acciones correctivas y	SharePoint 5/12/2025	7.1 Póliza de acctidentes Vigente. 7.2 Acta de socialización que evidencie que el talento humano conoce y dispone de la póliza de accidentes personales y del procedimiento de reclamación ante incidentes.	Presentaron póliza de seguro contra accidentes N° 33-68-1000005834, con fecha de expedición del 23/12/2025 y vigencia hasta el 16/12/2025 para niñas y niños. Realizaron socialización respecto a la póliza de accidentes y el procedimiento a seguir para la reclamación ante cualquier evento de accidente que afecte a un niño o niña dirigida a los y las colaboradoras, el 31/07/2025. Para el periodo verificado
9	Presentar el Concepto Técnico vigente expedido por la Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos, que certifica el cumplimiento de las condiciones de seguridad y protección contra incendios, o el recibo de pago que soporta la solicitud de la visita para la expedición de este.	Con concepto Anexo 8.1 Certificado original o copia autenticada del concepto técnico vigente expedido por la Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá - UAECOBB que certifica el cumplimiento de las condiciones de seguridad humana y protección contra incendios vigente. Sin concepto Anexo 8.1 Evidencia (Correo electrónico con espuesta de bomberos o recibo de pago) de la gestión del concepto técnico vigente expedido por la Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá - UAECOBB.	SharePoint 5/12/2025	Con concepto Certificado del Concepto Tecnico de bomberos vigente. Sin concepto Documentos y/o soportes que evidencien la gestion realizada ante la entidad para la renovación del Concepto. (Correo, diligenciamiento del curso virtual, recibo de pago..)	Se evidenció la gestión del trámite de actualización del Concepto Técnico del Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá – UAECOBB, cuyo último concepto tuvo vigencia hasta el 03/04/2025. El trámite se encuentra actualmente en estado pendiente visita dentro de la plataforma de la UAECOBB.
10	Presentar los documentos que certifiquen el cumplimiento del numeral 4.1 Licencias de Construcción, Radicación en Curaduría y Evaluaciones Técnicas con los términos definidos en el Anexo Técnico de 4 de 5 Ambientes Adecuados y Seguros por parte del ASOCIADO.	Se podrá presentar cualquier de estos soportes: Licencias de Construcción Uso institucional o Dotacional Reconocimiento del Predio Radicado de Licencias ante curaduría. Análisis de Vulnerabilidad Dictamen técnico	SharePoint 5/12/2025	Radicado ante la curaduria con boleta completa. Licencia de construccion. Documento firmado. Documento firmado.	Se evidencia licencia de construcción L.C. 04-3-0164 radicada en Curaduria Urbana No.3

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: **Elizabeth Diaz Garzon**	NOMBRE: Natalia Alejandra Romero Ramirez
CÉDULA: **52.324.155**	CÉDULA: 1.022.417.390
CARGO: **Responsable**	CARGO: Ing. Apoyo a la Supervisión