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
9165-2025	18 7 25	1 8 25	5 12 25	7

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
20 11 25	8:15 a. m.	NOVIEMBRE-2025	SAN PABLO MANITOS UNIDAS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CARRERA 136 # 16 - 18	FONTIBON

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
KASANDRA	6017589974-3152415548	jikasandra@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA NA NA	NA NA NA	36 35 34	40 40 38	NA NA NA

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

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

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6)	¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?	**SAT**
2(C10)	¿Permite a labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?	**SAT**
3(C11)	¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?	**NA**
4(C13)	¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Distrital Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?	**SAT**

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1)	¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud y prácticas cotidianas en los diferentes momentos de la atención que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?	**SAT**
A.	¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?	SI
B.	¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?	SI
C.	¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?	SI

D.	¿ En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?	SI
E.	¿Cuentan con los soportes de disentimientos informados firmados por padres, madres o acudientes que se oponen a la vacunación por creencias, así como las notificaciones a salud realizadas en estos casos?	NA
	a. Se evidencian los soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación a los casos de disentimientos informados firmados por los padres o acudientes de los niños o niñas que, por creencias, no aplican el esquema de vacunación	NA
F.	¿Presenta la programación de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?	SI
G.	¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?	SI

Fecha (s)	**Tema (s)**
El 06 de noviembre de 2025 El 12 de noviembre de 2025 El 07 de noviembre de 2025 El 13 de noviembre de 2025.	Protocolo verificación del estado de vacunación de niñas y niños en jardines públicos, privados, casas de pensamiento intercultural y espacios rurales, dirigido a familias. Protocolo de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo, dirigido a talento humano. Protocolo verificación del estado de vacunación de niñas y niños en jardines públicos, privados, casas de pensamiento intercultural y espacios rurales, dirigido a familias. Protocolo de asistencia a la consulta de valoración integral del desarrollo, socialización con diapositivas con el talento humano.

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

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

NA

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

Complete la información del cuadro:

SOPORTES DE VERIFICACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS	**SI/NO**
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 012002	FAVORABLE	12 DE AGOSTO DE 2025
EPA	AS02C 141844	FAVORABLE	11 DE FEBRERO 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
NINGUNA	NINGUNA.

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

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

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

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

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

EE: **El 12 de agosto de 2025, vía correo electrónico**

EPA: **NA**

3 (C6). ¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos.? **SI**

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
Se realizó la autoevaluación para Establecimiento Preparación de Alimentos y Establecimiento Educativo el 8 de agosto de 2025.	En ninguna de las dos autoevaluaciones se evidenciaron incumplimientos.

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

4 (C7). ¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

		SAT
A.	¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano?	SI
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?	SI
	Socialización del tema Manejo de residuos sólidos, el 11 de noviembre de 2025.	
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SI
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI
E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	22 DE OCTUBRE DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	19 DE NOVIEMBRE DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	04 DE NOVIEMBRE DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	04 DE NOVIEMBRE DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	19 DE NOVIEMBRE DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	23 DE ABRIL DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	04 DE NOVIEMBRE DE 2025

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

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

2 TANQUES AÉREOS 1 CON CAPACIDAD DE 1000 LT Y OTRO CON CAPACIDAD DE 500 LT

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

22 DE OCTUBRE DE 2025

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

AIS ASESORIAS - CS SQC07C 004583 FAVORABLE DEL 08 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?	SI
P.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y ibres de acumulación de basuras?	SI
Q.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SI
R.	¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?	SI

5 (C8). ¿Implementa el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al Equipo Humano del servicio de alimentación, servicios generales y personal encargado de la Sala Amiga de la Familia Lactante. Realiza sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

		SAT
A.	¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?	SI

Plan de Educación sanitaria					
Fecha (s)	**Participantes - Equipo Humano**			**Duración**	**Tema (s)**
	Servicio alimentación	**Servicios generales**	**Encargado (s) SAFL y otros**		
El 09 de Agosto de 2025	Nemesia Maria Guzmán Geney Judy Alexandra Samaáa García	Mitzy Damaris Moreno Mesa TH sin contratar	NA	2.5 HORAS	BPM y Manipulación adecuada de los alimentos.
El 20 de Septiembre de 2025	Nemesia Maria Guzman Geney Judy Alexandra Samaca Garcia	Mitzy Damaris Moreno Mesa Angie Tatiana Montoya Torres	NA	2.5 HORAS	Conservación de alimentos y Enfermedades trasnmitdas por alimentos-ETAS.
El 15 de noviembre de 2025	Nemesia Maria Guzman Geney Judy Alexandra Samaca Garcia	Mitzy Damaris Moreno Mesa Angie Tatiana Montoya Torres	NA	2.5 HORAS	Claves de la inocuidad alimentaria y Decreto 1990 de 2019.

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**
Nemesia María Guzmán Geney	05 DE ABRIL DE 2025	NA	NA
Judy Alexandra Samacá GarcÍa	30 DE ABRIL DE 2025	NA	NA

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

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

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación? Se realizó el 04 de agosto de 2025.	SI
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como	SI
F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI

6 (C9). ¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS?

		SAT
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? Tema: Socialización sobre Rotulado y Almacenamiento de alimentos, el 07 de noviembre de 2025.	SI
C.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SI
D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
E.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SI
F.	¿La leche utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SI

Complete la información del cuadro:

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

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

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No.9		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
YOGURT	YOGURT	5460	7000
TORTA DE BANANO	TORTA DE BANANO	1820	1900
MANZANA	MANZANA	6471	6515

S.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SI
T.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
U.	¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles- PTC-PSS-098"?	NA
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?	SI
X.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SI
Y.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
Z.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
AA.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
AB.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AC.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?	SI
AD.	¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?	SI
	a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? El 30 DE ENERO DE 2025.	SI
	b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del 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? Programada para el próximo 18 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? El 04 DE NOVIEMBRE DE 2025.	SI

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

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

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 9	**Grupo de edad: 3-5.11 años**		**Población: 38**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
ALBONDIGAS EN SALSA	47	47-51.7	53	52	53	61	64		C	C	C	85
TORNILLOS	61	54.9-67.1	70	61	65	63	65		C	C	C	81
ENSALADA ROJA: REMOLACHA, ZANAHORIA, TOMATE,CILANTRO	75	67-82.5	74	75	73	81	76		C	C	C	4.9
PAPA GUISADA	54	48.6-59.4	63	70	62	68	61		C	C	C	76
JUGO TOMATE DE ARBOL	150	135-165	148	151	156	161	159		C	C	C	4.5

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

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

NA

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

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

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

Observaciones y recomendaciones reportadas	**Plan de mejoramiento implementado**
NA	NA

D.	¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).	NA
E.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	NA
F.	¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)	NA
G.	¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?	NA
H.	¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?	NA
I.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?	NA

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	NA
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	NA
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	NA

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

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

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NA	NA	NA	NA	NA
Profesional de atención a la primera infancia	5	5	5	5	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	1	1	1	1	NA
Auxiliar de servicios generales	2	2	2	2	NA
Personal manipulador de alimentos:	2	2	2	2	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

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

SI [X] NO [ ]

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

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

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Se recomienda dar respuesta al requerimiento que se encuentra en curso tan pronto cuenten con la notificación.Subsanado.
Se recomienda contar con el soporte del lavado y desinfección de tanques de agua potable. Subsanado.
La proyección del cierre al requerimiento S2025178910 del 03 de octubre de 2025, por no garantizar la proporción del equipo humano requerido para la operación del jardín infantil, no contaba con el perfil de una auxiliar de servicios generales, está pendiente de revisión para validación de parte de la Doctora Margarita María Cuellar Méndez. Pendiente cierre.
Al día de hoy cuentan con la totalidad del equipo humano para la operación del jardín infantil.

Se subsana observación a mejorar toda vez que 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.

Se subsana observación a mejorar toda vez que diligencian oportunamente el Formatos control de los procesos del servicio de alimentos: Preparación de alimentos.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se continuara con el cumplimiento de los compromisos adquiridos para el convenio y se hará la solicitud de las facturas pertinentes

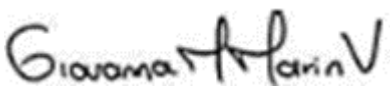
OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Se recomienda contar con las facturas y los documentos relacionados con la verificación de los alimentos y elementos de aseo el primer día hábil de la última semana del mes de noviembre de 2025.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO X

Anexos: documentos y número de folios

1 Planilla de equipo humano
1 Formato seguimiento medida control

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: GIOVANNA MARCELA MARIN VANEGAS	NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS
N° DE IDENTIFICACIÓN : 1016014931	N° DE IDENTIFICACIÓN : 37.838.197
CARGO:RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION
	HORA DE FINALIZACIÓN: 1:05 PM

Versión: junio 2025

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	MODALIDAD JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	SEGUIMIENTO DE MEDIDAS CONTROL	Fecha
	ANEXO ACTA DE VISITA	Página 1 de 1

N	RADICADO SAL	RADICADO ENT	RESPUESTA		ESTADO	OBSERVACIONES
	No. y Fecha	No. y Fecha	SAT	NO SAT	Fecha solución	Acciones correctivas aplicadas por el Asociado ó Razón que justifica la respuesta no satisfactoria.
1	S2025178910 del 03/10/2025	Correo electrónico 10/10/2025	X			Como parte del seguimiento al cumplimiento de los compromisos establecidos en la minuta del convenio y sus anexos técnicos a cargo de la FUNDACIÓN MANOS UNIDAS DE COLOMBIA para las condiciones de atención en los componentes Bienestar Integral e Interacciones y Experiencias, realizadas por la supervisión el 08 y 13 de agosto de 2025 al Jardín Infantil Cofinanciado San Pablo Manitos Unidas, se presentaron las siguientes novedades: En las verificaciones realizadas respecto de la asistencia del talento humano, se evidenció que el asociado no garantizó la proporción del talento humano requerido para la operación del jardín infantil toda vez que, del 01 al 13 de agosto de 2025, no contaron con el perfil de Auxiliar de Servicios Generales. Por lo anterior, lo requiero para que informe las razones por las cuales no se está garantizando la proporción del talento humano para el perfil Auxiliar de Servicios Generales requerido conforme a las condiciones y plazos establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5 y de acuerdo con los 76 participantes matriculados en la unidad operativa y, presente el plan de mejora, así como los soportes correspondientes en los que se evidencie en forma clara las medidas preventivas y correctivas, para evitar que se presente nuevamente dicha situació **RESPUESTA AL REQUERIMIENTO** La Fundación Manos Unidas de Colombia adelantó oportunamente el proceso de selección del talento humano requerido conforme a los lineamientos establecidos en el Anexo Técnico. No obstante, se presentaron las siguientes circunstancias que retrasaron la vinculación: a) Dificultades en la documentación del proceso de selección: Durante el proceso de evaluación de candidatos, se identificó que varios aspirantes no lograban aportar de manera oportuna la documentación requerida, específicamente actas de grado y diplomas que soportaran el cumplimiento del perfil establecido (formación, experiencia y habilidades definidas). Esta situación generó demoras en la obtención del aval necesario para proceder con la contratación. b) Renuncia del candidato inicialmente seleccionado: ● 8 de agosto de 2025: Se radicó la hoja de vida de la señora Adriana Ramírez, quien cumplía con las especificaciones del perfil requerido. ● 11 de agosto de 2025: La candidata fue avalada por la supervisión. ● 12 de agosto de 2025: Se procedió a realizar la contratación; sin embargo, ese mismo día la señora Adriana Ramírez se comunicó para informar que, por razones personales, no podía asumir el cargo. Esta situación constituyó un caso fortuito que obligó a reiniciar el proceso de selección y vinculación. c) Vinculación del nuevo candidato: ● 14 de agosto de 2025: Se realizó el cargue de la hoja de vida de la señora Angie Tatiana Montoya Torres, quien cumplió con el perfil establecido. ● 16 de agosto de 2025: La candidata fue avalada por la supervisión.
6						● 19 de agosto de 2025: Se efectuó la contratación, garantizando así la vinculación del talento humano requerido de acuerdo con la cobertura del jardín infantil (76 participantes matriculados). A. PLAN DE MEJORA Y MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS Con el propósito de evitar que se presente nuevamente esta situación, la Fundación Manos Unidas de Colombia implementará las siguientes acciones: **Medidas Correctivas:** Se garantizó la vinculación del personal requerido a partir del 19 de agosto de 2025, cumpliendo con el compromiso contractual establecido. Se realizó seguimiento permanente al desempeño y estabilidad del talento humano vinculado para asegurar la continuidad en la prestación del servicio. **Medidas Preventivas**: Banco de hojas de vida prevalidado: Mantener un registro permanente de candidatos pre-seleccionados que cumplan con los perfiles requeridos y cuya documentación haya sido previamente verificada, permitiendo respuestas inmediatas ante eventualidades. Verificación anticipada de documentación: Solicitar y validar la documentación completa (actas de grado, diplomas, certificaciones) en las etapas iniciales del proceso de selección, previo a la radicación ante la supervisión. Protocolo de confirmación de disponibilidad: Implementar un procedimiento de confirmación escrita por parte de los candidatos avalados, previo al inicio del trámite contractual, para minimizar el riesgo de desistimiento. Procesos de selección paralelos: En situaciones críticas, adelantar procesos de evaluación simultáneos con varios candidatos para contar con alternativas inmediatas. Comunicación permanente con la supervisión: Informar de manera proactiva cualquier novedad que pueda afectar los tiempos de vinculación del talento humano.

Giovanna Marin V FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	Eugenia Peña V FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
NOMBRE: GIOVANNA MARCELA MARIN VANEGAS	NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS
CÉDULA DE CIUDADANÍA : 1016314931	CÉDULA DE CIUDADANÍA: 37.838.197
CARGO: RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Código
	MODALIDAD JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	SEGUIMIENTO DE MEDIDAS CONTROL	Fecha
	ANEXO ACTA DE VISITA	Página 1 de 1

N	RADICADO SAL	RADICADO ENT	RESPUESTA		ESTADO	OBSERVACIONES
	No. y Fecha	No. y Fecha	SAT	NO SAT	Fecha solución	Acciones correctivas aplicadas por el Asociado ó Razón que justifica la respuesta no satisfactoria.
1	S2025178910 del 03/10/2025	Correo electrónico 10/10/2025	X			B. SOPORTES DOCUMENTALES Se adjuntan los siguientes documentos que evidencian la gestión realizada: ● Hoja de vida y documentación de la señora Adriana Ramírez (radicada el 8 de agosto de 2025) ● Comunicación de aval del 11 de agosto de 2025 ● Comunicación de renuncia/desistimiento de la señora Adriana Ramírez del 12 de agosto de 2025 ● Hoja de vida y documentación completa de la señora Angie Tatiana Montoya Torres (radicada el 14 de agosto de 2025) ● Aval de contratación del 16 de agosto de 2025 ● Contrato laboral, afiliaciones a seguridad social y ARL de la señora Angie Tatiana Montoya Torres con fecha de inicio 19 de agosto de 2025. C. COMPROMISO INSTITUCIONAL La Fundación Manos Unidas de Colombia reitera su compromiso con el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Convenio de Asociación No. 9165 de 2025, especialmente en lo relacionado con la garantía de vinculación del talento humano requerido conforme a los estándares de calidad establecidos para la atención integral a la primera infancia. Quedamos atentos a cualquier observación adicional y agradecemos la oportunidad de aclarar esta situación. **SEGUIMIENTO**: En la visita realizada el día 15 de octubre de 2025 se evidencia que cuentan con la totalidad del talento requerido de acuerdo con los 76 participantes matriculados en la unidad. De acuerdo a la respuesta enviada por el asociado y lo verificado en la visita del día 15/10/2025 se procede a generar cierre del presente requerimiento. **SEGUIMIENTO:** En la visita realizada el día 20 de noviembre de 2025 se evidencia que cuentan con la totalidad del talento requerido de acuerdo con los 75 participantes matriculados en la unidad. De acuerdo a la respuesta enviada por el asociado y lo verificado en la visita del día 15/10/2025 se procedió a generar cierre del presente requerimiento, sin embargo, se encuentra en revisión para validación de parte de la Doctora Margarita María Cuellar Méndez. Pendiente cierre.
6						

Giovanna Marin V FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	Eugenia P V FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
NOMBRE: GIOVANNA MARCELA MARIN VANEGAS	NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS
CÉDULA DE CIUDADANÍA : 1016314931	CÉDULA DE CIUDADANÍA: 37.838.197
CARGO: RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: San Pablo Nomas Unidas CONTRATO: 9165-2025 FECHA: 20-11-2025

Profesional Responsable del jardín infantil	Dinamizador pedagógico al jardín infantil	Profesionales de atención a primera infancia	Auxiliares de atención a primera infancia	Auxiliar Administrativo	Auxiliar de Servicios Generales	Personal manipulador de alimentos	Total
1	NA	5	1	1	2	2	12

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Giovanna Maria V	1016014931	Responsable	Lic Ed Infantil	3152415548	Giovanna V
2	Patricia Diaz H	52742085	Profesional API	Lic. Ed. Preescolar	3223075738	Patricia Diaz
3	Yamile Alba	53062044	Profesional API	Lic Ed. Preescolar	3212316211	
4	Daniela Ortiz R	1018045713	Profesional API	Licenciada Pedagogia	3134357320	
5	Ana Pavi Vum	52783922	Profesional API	Licenciada en el Preescolar	3144485184	
6	Jenny Ortega P	52785704	Prof. A.P.I.	Lic. Pedagogia Inf.	3103621159	Jenny O.
7	Lucia Cespedes	1023968566	Auxiliar API	Técnica AIPI	3006938693	Lucia C
8	Lina Daniela Barbosa R	1016109554	Aux Administrativa	Tecnica	3208184312	
9	Angie Tatiana Montoya	1019987298	Aux. Servicios G.	Tecnica	3214235596	
10	Nitti Damaris Moreno	39761460	Aux Servicios G.	Tecnica	3184770292	Nitti Moreno
11	Alexandra Samacá	1051210785	Manip. Alimentos	Técnico	3203321754	Alex Sm K.
12	Nemesio Guamán G	23049552	Manip. Alimentos	Bachiller	3117663745	Nemesio Guam
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner