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
9163-2025	18 7 25	25 7 25	5 12 25	5

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
22 10 25	8:35 a. m.	OCTUBRE-2025	EMANUEL

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 23 106-56	FONTIBON

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
LA GIRALDA	3502971199	jardinemanuel@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
6 6 6	24 24 23	40 37 35	47 40 34	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?	DEF
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?	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 octubre de 2025 El 15 de octubre de 2025	Prevención, detección, notificación y manejo de brotes y enfermedades transmisibles.(familias) Prevención, detección, notificación y manejo de brotes y enfermedades transmisibles.(TH)

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.?

NO APLICA

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 011669	FAVORABLE	22 DE MAYO DE 2025
EPA	AS02C 127102	FAVORABLE	17 DE ABRIL DE 2024

A. ¿Gestiona y ejecuta las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los plazos establecidos acorde con el acta de visita? **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 22 de mayo de 2025 via 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 12 de agosto de 2025	Ninguna.

¿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 sobre Programa abastecimiento de agua potable y su consumo, el 17 de octubre 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	19 DE AGOSTO DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	21 DE OCTUBRE DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	01 DE OCTUBRE DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	01 DE OCTUBRE DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	21 DE OCTURE DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	09 DE ENERO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	01 DE OCTUBRE DE 2025

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

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

1 TANQUE AÉREO CON CAPACIDAD DE 500 LITROS

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

19 DE AGOSTO 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**		
19 de septiembre de 2025	Paula Ginneth Castañeda Orozco Sandra Lucía Rodróguez Vasquéz Jessica Yulieth Bernal Quiroga	Gloria Cecilia Nieto Garzón María Caroliona Huertas Beltrán Sandra Aponzá Caicedo	Martha Paola Buitrago Contreras	2.5 HORAS	Conceptos básicos de manipulación. BPM
	En el periodo verificado no se programó socialización del Plan de eduación sanitaria.				

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**
Paula Ginneth Castañeda Orozco	03 DE ABRIL DE 2025	NA	NA
Sandra Lucía Rodríguez Vasquéz	11 DE ENERO DE 2025	NA	NA
Jessica Yulieth Bernal Quiroga	13 DE AGOSTO 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?	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: Recomendaciones a tener en cuenta en el momento del servido de alimentos programada para el 28 de octubre 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	SI
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. 8		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
BROWNIE	BROWNIE	2880	2940
HELADO	HELADO	2648	4000
FRESA	FRESA	4694	10250

S.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SI
T.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
U.	¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles-PTC-PSS-098"?	SI
V.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	SI
W.	¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?	SI
X.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SI
Y.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
Z.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
AA.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
AB.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AC.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?	SI
AD.	¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?	SI
	a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? 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? Se realizó el 29 de septiembre 2025.	SI
	c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida? El 02 DE OCTUBRE 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?	**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.? La participante AMR del nivel párvulos , cuenta con diagnóstico de estreñimiento, recibe la alimentación de acuerdo a recomendaciones dadas por la profesional de apoyo en nutrición.	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
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.7	**Grupo de edad:3-511 años**		**Población: 34**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
CERDO EN TROZOS PEQEÑOS CON TOMILLO	39	39-42.9	41	39	40	42	41		C	C	C	78
ARROZ VERDE	51	45.9-56.1	53	55	60	54	52		C	C	C	75
ACELGA GUISADA	75	67.5-82.5	73	75	69	71	70		C	C	C	80
PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO	61	54.9-67.1	59	63	65	64	65		C	C	C	75
SOPA DE PAJARILLA	120	108-132	115	112	125	131	129		C	C	C	69
SANDIA	70	63-77	65	69	71	69	65		C	C	C	4.3

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

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?

SAT

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

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? — SI

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
Se recomienda: Paso 2: Contar con la totalidad de talento humano cualificado en lactancia materna. Paso 3:Contar con los soportes de las actividades realizadas con familias, participantes y talento humano del jardín relacionadas con cualificaciones, de las cuales se han realizado 3 de las cuatro cualificaciones solicitadas. Paso 6: Contar con las cualificaciones dirigidas a padres de familia sobre el paso de 6. Del paso 8 estaba pendiente socialización a familias y talento humano sobre Desventajas de la alimentación artificial , uso del biberón y chupo de entretensión.	Se está pendiente que les envíen la certificación de la SDIS a una profesional en atención a la primera infancia y a una auxiliar pedagógica sobre lactancia materna y alimentación saludable. Se realizó cualificaciónes sobre Alimentación infantil saludable afamilias el 06 de octubre de 2025. Pendiente cualificación a familias sobre Código de sucedáneos da la leche materna y Decreto 1397 de 1992 programada para noviembre 2025. El 06 de octubre de 2025 realizaron socialización a familias y talento humano sobre Desventajas de la alimentación artificial , uso del biberón y chupo de entretensión.

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?	SI
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)	SI
G.	¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?	SI
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?	SI
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	22 DE OCTUBRE DE 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	14 DE MAYO DE 2025
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	El 06 de octubre de 2025 socialización sobre Desventajas de la alimentación artificial , uso del biberón y chupo de entretensión, dirigida al grupo de apoyo a la lactancia materna.

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	10	9	9	9	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	2	2	2	2	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	NA
Personal manipulador de alimentos:	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

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

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

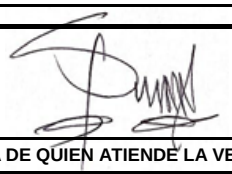
Se realizó la sensibilización sobre adecuadas prácticas en el momento de la alimentación en el mes de septiembre de 2025.Subsanado.
En el momento no se está utilizando la sala amiga, la encargadade sala amiga
El requerimiento proyectado se encuentra en curso.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN
Continuar dando cummplimiento a los compromisos adqiridos en el convenio de asociación 9163 - 2025. Garantizar los procesos y prcedimientos para la ateción.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
8(C 12): La participante Antonella Mendis Rodríguez del nivel párvulos está con modificación alimentaria toda vez que cuenta con diagnóstico de estreñiento desde el 01/09/2025 donde recomienda aumentar el consumo de frutas y verduras y eliminar los siguientes alimentos: leche entera, pan, banano, guayaba, plátano, repollo, brócoli, granos, cebolla cabezona. De parte del jardín se dan recomendaciones alimentarias a la familia y a las personas del servicio de alimentos y se deja en acta el ajuste alimentario. Se recomienda: Enviar al apoyo a la supervisión los soportes de la socializaciones pendientes por realizar. Se proyecta cierre del requerimiento S2025165737 del 12 de agosto de 2025, toda vez que cuentan con la totalidad del equipo humano de acuerdo a la cobertura y de participantes matriculados.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO X
No aplica.

Anexos: documentos y número de folios
1 Planilla de equipo humano

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS	NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52.329.326	N° DE IDENTIFICACIÓN : 37.838.197
CARGO:RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION
	HORA DE FINALIZACIÓN: 3:10 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 ´ 3

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	S2025165737 del 12/08/2025	29/09/2025 vía correo electrónico Alcance a la respuesta del 08/10/2025 vía correo electrónico..	X		22/10/2025	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 el componente Bienestar Integral, realizado por la supervisión al Jardín Infantil Cofinanciado Emanuel, el 12 de agosto de 2025, se presentaron las siguientes novedades: En la verificación realizada a 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 31 de julio al 12 de agosto de 2025, no cuentan con el perfil de Manipulador de Alimentos. Por lo anterior, lo requiero para que informe las razones por las cuales no se está garantizando la proporción del perfil Manipulador de Alimentos requerido conforme a las condiciones y plazos establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5 y de acuerdo con los 105 participantes matriculados en la unidad operativa, así mismo para que presente el plan de mejora y los soportes correspondientes en los que se evidencie en forma clara las medidas preventivas y correctivas, para evitar que se presente nuevamente dicha situación. .**RESPUESTA AL REQUERIMIENTO: 29/09/2025** En relación con la ausencia del perfil de Manipulador de Alimentos durante el período comprendido entre el 31 de julio y el 12 de agosto de 2025, me permito informar lo siguiente: 1.1. Contexto de la situación La Fundación Manos Unidas de Colombia garantizó la vinculación del talento humano requerido de acuerdo con la cobertura del Jardín Infantil Emanuel hasta el 30 de julio de 2025, cumpliendo con la proporción establecida en el Anexo Técnico 1 de 5. 1.2. Causas de la novedad presentada La ausencia temporal del perfil de Manipulador de Alimentos obedeció a las siguientes razones: a) Ajustes diarios en la cobertura: El Jardín Infantil requiere ajustes continuos en la cobertura de participantes, lo que implica una gestión dinámica del talento humano para mantener la proporción adecuada según el número de niñas y niños matriculados. b) Dificultades en el proceso de selección y vinculación: Durante el proceso de selección del personal para cubrir la vacante, se presentaron demoras relacionadas con la consecución de documentación soporte por parte de los candidatos, específicamente: Actas de grado y diplomas. c) Proceso de aval y contratación: La obtención tardía de la documentación completa por parte de los candidatos genera demoras en el proceso interno de solicitud de aval ante la Secretaría Distrital de Integración Social y en la posterior vinculación contractual. Es importante resaltar que durante este período se realizaron todas las gestiones administrativas necesarias para subsanar la situación en el menor tiempo posible, garantizando en todo momento la continuidad del servicio de alimentación con medidas provisionales supervisadas.
6						2. PLAN DE MEJORA Con el fin de evitar que esta situación se repita, la Fundación Manos Unidas de Colombia implementará las siguientes medidas preventivas y correctivas: 2.1. Medidas Preventivas a) Banco de hojas de vida prellenado: Creación y mantenimiento de un banco de datos actualizado con hojas de vida de candidatos precalificados para el perfil de Manipulador de Alimentos. Verificación anticipada de la documentación completa de los candidatos en reserva. b) Optimización del proceso de selección: Reducción de tiempos en el proceso de convocatoria, selección y vinculación. Solicitud de documentación completa desde el primer contacto con los aspirantes. Implementación de un cronograma de seguimiento con alertas tempranas para reposiciones de personal. Quedamos atentos a cualquier observación adicional y agradecemos la oportunidad de aclarar esta situación. **ALCANCE A LA RESPUESTA DEL REQUERIMIENTO: 08/10/2025 :** La FUNDACIÓN MANOS UNIDAS DE COLOMBIA, en cumplimiento de las obligaciones específicas como operador del JARDIN INFANTIL EMANUEL, operado por nuestra Fundación, ubicado en la Localidad de FONTIBÓN, con el fin de hacer seguimiento a los procesos administrativos, relacionados con la operación y funcionamiento de las obligaciones contractuales establecidas en el contrato No. 9163 de 2025, emite un alcance al requerimiento en cuestión presentando las siguientes consideraciones: 1. FORTALECIMIENTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
NOMBRE: MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS	NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS
CÉDULA DE CIUDADANÍA : 52329326	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 2

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	S2025165737 del 12/08/2025		X		22/10/2025	Con el propósito de garantizar la continuidad operativa y evitar vacantes en perfiles críticos como el de Manipulador de Alimentos, la Fundación Manos Unidas de Colombia ha implementado un proceso mejorado y estandarizado de selección, verificación y vinculación de talento humano, estructurado en las siguientes fases: 1.1. Proceso de Reclutamiento Continuo A. Publicación permanente de ofertas de empleo: Utilización de plataformas digitales especializadas (Computrabajo, UnMejorEmpleo.com, LinkedIn, entre otras). Mantenimiento de convocatorias abiertas para perfiles críticos Establecimiento de alianzas con instituciones técnicas y tecnológicas para acceso a bases de datos de egresados B. Conformación de banco de hojas de vida prellenado: ● Pre-selección continua de candidatos por parte de las directivas de la Fundación ● Verificación anticipada de documentación completa: ● Actas de grado y diplomas ● Certificados de manipulación de alimentos vigentes ● Antecedentes disciplinarios y judiciales Certificado de afiliación a EPS y pensión Clasificación de candidatos por perfiles y nivel de completitud documental 1.2. Proceso Estructurado de Selección C. Entrevista integral a candidatas/os: ● Aplicación de cuestionario estructurado con preguntas específicas para evaluar: ● Experiencia en manipulación de alimentos ● Conocimientos en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) ● Habilidades de trabajo en equipo ● Disponibilidad inmediata ● Referencias laborales verificables D. Evaluación documental rigurosa: ● Verificación de la autenticidad de la documentación académica presentada conforme al numeral 3.1.3.6 del Anexo Técnico del Convenio 9163 de 2025 ● Validación de certificados de manipulación de alimentos con las entidades emisoras ● Confirmación de antecedentes con las autoridades competentes ● Revisión de referencias laborales 1.3. Sistema de Inducción y Seguimiento (Formato F-SIR01) La Fundación ha establecido el Formato F-SIR01 de Inducción y Seguimiento que garantiza que todo el personal nuevo reciba capacitación integral sobre: ●Aspectos institucionales: Misión, visión, valores y estructura organizacional de la Fundación ●Gestión del talento humano: Políticas laborales, código de integridad, seguridad y salud en el trabajo ●Funciones específicas del cargo: Descripción detallada de responsabilidades, protocolos de BPM, manejo de equipos y dotación para el Manipulador de Alimentos
6						●Control y seguimiento: Sistema de indicadores, evaluación del desempeño y mejora continua Este proceso de inducción asegura que cada colaborador conozca tanto las políticas generales de la Fundación como los procedimientos específicos de su cargo desde el primer día de vinculación. 1.4. Medidas Correctivas Implementadas A. Protocolo de Contingencia para Vacantes Críticas: ● Identificación de perfiles críticos (incluyendo Manipulador de Alimentos) ● Tiempo máximo de respuesta: 5 días hábiles para cubrir vacantes ● Activación inmediata del banco de hojas de vida prellenado ● Contratación temporal mientras se completa proceso de aval (si es necesario) B. Cronograma de Seguimiento y Alertas Tempranas: ● Monitoreo semanal de la proporción talento humano vs. cobertura ● Alertas automáticas 15 días antes del vencimiento de contratos ● Reuniones quincenales de coordinación entre área administrativa y dirección del jardín ● Reporte mensual a supervisión sobre estado del talento humano C. Mejora en Tiempos de Gestión: ● Solicitud de documentación completa desde el primer contacto (Día 0) ● Pre-validación documental (Día 0) ● Entrevista y selección (Días 1) ● Solicitud de aval a SDIS (Día 2) ● Vinculación contractual (máximo 1 día después de aval) 3.5. Indicadores de Seguimiento del Plan de Mejora Para garantizar la efectividad de las medidas implementadas, se establecen los siguientes indicadores:

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
NOMBRE: MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS	NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS
CÉDULA DE CIUDADANÍA : 52329326	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 3 de 3

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	S2025165737 del 12/08/2025		X		22/10/2025	
6						4. SOPORTES ANEXOS Se adjuntan los siguientes documentos como soporte de las medidas implementadas: Anexo 1: Formato F-SIR01 de Inducción y Seguimiento del Talento Humano 5. COMPROMISO INSTITUCIONAL La Fundación Manos Unidas de Colombia reitera su compromiso con la calidad del servicio prestado a las niñas y niños del Jardín Infantil Emanuel, garantizando el cumplimiento estricto de los estándares establecidos en el Convenio y sus anexos técnicos. Las medidas implementadas no solo subsanan la situación presentada, sino que fortalecen estructuralmente nuestros procesos para prevenir futuras novedades y asegurar la continuidad operativa con el más alto nivel de calidad. 6. PLAN DE MEJORA Con el fin de evitar que esta situación se repita, la Fundación Manos Unidas de Colombia implementará las siguientes medidas preventivas y correctivas: 2.1. Medidas Preventivas a) Banco de hojas de vida prellenado: Creación y mantenimiento de un banco de datos actualizado con hojas de vida de candidatos precalificados para el perfil de Manipulador de Alimentos. Verificación anticipada de la documentación completa de los candidatos en reserva. b) Optimización del proceso de selección: ● Reducción de tiempos en el proceso de convocatoria, selección y vinculación. ● Solicitud de documentación completa desde el primer contacto con los aspirantes. ● Implementación de un cronograma de seguimiento con alertas tempranas para reposiciones de personal. Quedamos atentos a cualquier observación adicional y agradecemos la oportunidad de aclarar esta situación. De acuerdo a la respuesta dada por el asociado y lo evidenciado en la visita realizada por la profesional del componente Bienestar integral toda vez que cuentan con la totalidad del talento humano contratado de acuerdo a la cobertura y participantes matriculados, se proyecta cierre del requerimiento en curso.

Indicador	Meta	Frecuencia de medición
Tiempo promedio de cobertura de vacantes críticas	⩽ 5 días hábiles	Mensual
Número de candidatos en banco de hojas de vida por perfil	Mínimo 3 por perfil	Trimestral
Cumplimiento de proporción talento humano/cobertura	100%	Semanal
Porcentaje de documentación completa en candidatos prellenados	⩾ 90%	Quincenal

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
NOMBRE: MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS	NOMBRE: EUGENIA PEÑA VARGAS
CÉDULA DE CIUDADANÍA : 52329326	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: Emanuel **CONTRATO:** 9163 - 2025 **FECHA:** 22-10-2025

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	9	2	1	3	3	19

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Mª del Pilar Suarez P	52329326	Responsable	Profesional	3502977199	
2	Sandra Pireya Pérez L.	1074159463	Profesional Aten. P. Inf.	Lic. Pedagogia Infantil	3123113788	Sandra Pérez L.
3	Luisa Darío Ramírez C.	1014242606	Prof. Ate. Prim. Infa.	Lic ed. Preescolar	3214540733	
4	Jinet Alejandra Charcon B.	1030681889	Prof. aten. Prim. Infa.	Lic. Pedagogia Infantil	3214593894	Alejandra Charcon
5	Libia Ximena Ariza G	1072165127	Prof: Aten Prim Inf	Lic: Pedagogia Infantil	3105703467	
6	Paola Buitrago Contreras	1016052828	Prof. Atención Primera Inf	Lic. pedagogía infantil	311 834 66 03	
7	Sandra M. Mosquera Diaz.	53098199	Prof. Atención Prim. Inf.	Lic. Pedagogía Infantil	3123113231	
8	Libia Pinzon Tibana	52482575	Prof Atención Prim. Inf	Lic. Pedagogía Infantil	3143778941	
9	Luz Andrea Monroy	52978424	Prof Aten Prim Infancia	Lic Preescolar	3103418960	
10	Nubia Sneider Cortes Q.	52050452	Prof. Atenc Prim Inf	Lic. pedagogía Inf.	3143278665	
11	Nubia Soledad Ch	22570881	Auxiliar en At. Pri Inf	Normalista Superior	3105572825	
12	Mary Luz Zafra Tropa	1103123336	Auxiliar en Aprn Inf	Normalista Superior	3046164580	Mary Zafra
13	Manuela Figueroa Diaz	1000517886	Auxiliar Administrativa	Tecnico	3138582055	Manuela F.D.
14	Gloria C Nieto	39533374	P. aseo e higiene	Bachiller	3134240512	Gloria C Nieto
15	Carolina Hurtas B	1012380946	P. aseo e higiene	Bachiller	3223003245	carolina H
16	Sandra Aponza C.	3[illegible]3623	P aseo e higiene	Bachiller	3228405339	
17	Paola Castaneda	1060596885	M Alimentos	Bachiller	3198070485	
18	Sandra Lucia Rodriguez	53136176	M. Alimentos	Bachiller	3197887389	
19	Jessica bandi G	1023922078	M. Alimentos	Bachiller	3118035115	Jessica bandi.
20						
21						
22						
23						
24						

Scanned with CamScanner