	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
1864 DE 2026	4 6 26	16 7 26	4 12 26	1

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
24 7 26	10:35 AM	JULIO DE 2026	AVESOL

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 36 I SUR # 1 - 49 ESTE	SAN CRISTÓBAL

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
ATENAS	6017506704	fundacastilloavesol2022@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
C M A	C M A	24 23 17	48 35 28	25 25 22

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 la labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de dar cumplimiento a 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 Distrital de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?	SAT

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.	¿Realizó un diligenciamiento adecuado y oportuno de los formatos de verificación de afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud, asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo, valoración odontológica y esquema de vacunación PAI, de acuerdo con las edades de los participantes?	SÍ
B.	En caso de requerirse, ¿cuenta con compromisos por escrito suscritos con madres, padres o cuidadores, registrados en el formato de novedades, en los que se indique la novedad identificada, la gestión requerida, la fecha de solicitud y el plazo máximo de dos (2) meses, y evidencia seguimiento a los compromisos suscritos?	SÍ
C.	En caso de identificar niñas o niños sin esquema de vacunación por no autorización de madres, padres o cuidadores, ¿cuenta con el Formato Autorización o Disentimiento para Vacunación en Instituciones de Educación Inicial —FOR-PSS-157—, debidamente diligenciado y firmado, así como con soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación?	NA
D.	¿Cuenta con la programación anual de acciones de promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, y presenta los soportes de ejecución correspondientes al mes objeto de seguimiento?	SÍ

Fecha (s)	Población participante	Tema (s)
21/07/2026	Familias	Hábitos y estilos de vida saludable: recreación y deporte

E.	¿Promueve e implementa prácticas cotidianas de higiene personal con niñas y niños, incluyendo lavado de manos después de ir al baño, antes de comer, después de jugar y cuando sea necesario, así como también el cepillado de dientes, de acuerdo con la rutina del Jardín Infantil?	SÍ
F.	¿Cuenta con la herramienta de control de entradas y salidas de elementos mínimos de aseo de niñas y niños, debidamente diligenciada y actualizada, y sus registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?	SÍ

2 (C3). ¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en el 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.	¿Se presentaron casos de niñas o niños con administración de medicamentos dentro del Jardín Infantil?	NA

Administración de medicamentos		**SI/NO/NA**
1.	Soporte médico que justifique la administración del medicamento durante la jornada de atención	NA
2.	Fórmula médica vigente, indicando el medicamento, la dosis, la frecuencia, la vía de administración, la duración del tratamiento	NA
3.	Consentimiento informado para la administración del medicamento	NA
4.	Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	NA
5.	Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	NA
6.	Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	NA
7.	Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	NA

a.	¿El medicamento se encuentra en empaque original, rotulado, con registro INVIMA, lote y fecha de vencimiento vigente, y almacenado en un lugar seguro, fuera del alcance de niñas y niños y con acceso restringido?	NA
b.	¿Realiza la devolución diaria del medicamento a la madre, padre o cuidador al finalizar la jornada, dejando el respectivo registro?	NA
B.	¿Se presentaron casos de niñas o niños con incapacidades médicas?	NA
a.	¿Cuenta con el soporte de incapacidad médica emitido por el médico tratante y registra la novedad en el Formato Registro de Novedades —FOR-PSS-309—?	NA
b.	¿Realiza seguimiento durante la inasistencia por incapacidad médica y hasta el retorno de la niña o el niño al Jardín Infantil, dejando registro en el Formato Seguimiento a Llamadas —FOR-PSS-433— y en el Formato Registro de Novedades —FOR-PSS-309—, según corresponda?	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 requerimientos; y realizar las acciones que apliquen acorde con lo establecido en el Anexo Técnico 1 de 5? **SAT**

	Número acta de Inspección Sanitaria	**Concepto Sanitario**	**Fecha de emisión**
EE	SB06E709128	FAVORABLE	22 DE JULIO DE 2026
EPA	AS02E787059	FAVORABLE	04 DE FEBRERO DE 2026

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?	**SÍ**

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	**Acciones para dar cumplimiento**
Establecimiento preparación de alimentos: 1.2 Se evidencia espacio entre toma y pared tras nevera Electrolux en bodega. 2.1 Hay baldosas con fisuras en mesones área de proceso/empaque roto en puerta nevera Haceb gris 3.3 Se evidencia cabello expuesto 3.4 No aplican conceptos manejados en capacitaciones frente a condiciones locativas y prácticas higiénicas	Establecimiento preparación de alimentos: 1.2 Se realizó emboquillado entre toma y pared tras nevera Electrolux en bodega, no se evidencia espacio 2.1 Mantenimiento en las baldosas con fisuras en mesones área de proceso/cambio de empaque en puerta nevera Haceb gris 3.3 No se evidencia cabello expuesto en personal manipualdor de alimentos, hacen correcto uso del gorro. 3.4 Se realizaron los ajustes requeridos y uso de gorro desechable, applicando conceptos manejados en capacitaciones frente a condiciones locativas y prácticas higiénicas

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?	SÍ

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

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

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

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

EE: **22 DE JULIO DE 2026 mediante correo electrónico**

EPA: **NA (No se han recibido visitas de la Autoridad sanitaria dentro de la ejecución del convenio)**

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
No se identificaron incumplimientos Se realizó la Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de establecimiento educativo y de preparación de alimentos le 16 de julio de 2026	NA

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

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, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud o aquella que la modifique o sustituya, manteniéndolo a disposición de los entes de control y del equipo humano que presta el servicio en el jardín?	**SAT**
A.	¿Dispone del Plan de Saneamiento documentado, actualizado y ajustado a las características del Jardín Infantil, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control integral de plagas y abastecimiento de agua, para consulta del equipo humano y entes de control?	SÍ
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el equipo humano?	SÍ

16/07/2026 Plan de saneamiento - 17/07/2026 manejo y control de plagas - 16/07/2026 Manejo de residuos sólidos

C.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los formatos de control del Plan de Saneamiento, de acuerdo con las actividades, frecuencias y responsables definidos?	SÍ

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	17 DE ABRIL DE 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	23 DE JULIO DE 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	16 DE JULIO DE 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	16 DE JULIO DE 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	23 DE JULIO DE 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	17 DE ABRIL DE 2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	16 DE JULIO DE 2026
Formato declaración de Compromiso FOR-PSS-072	16 DE JULIO DE 2026

D.	¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% o del desinfectante utilizado, con elemento medidor, y con la tabla de colores para la clasificación, señalización y almacenamiento organizado de los elementos de aseo, expuestas en lugar visible?	SÍ
E.	¿Los insumos para el aseo usados en la unidad operativa cumplen con los requisitos mínimos de rotulado, incluyendo nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, de acuerdo con sus características, y cuentan con las fichas técnicas y hojas de seguridad correspondientes?	SÍ
F.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SÍ
G.	¿Cuenta con la herramienta de control de entradas y salidas de elementos mínimos de aseo institucional, debidamente diligenciada y actualizada, y sus registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?	SÍ
H.	¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) de almacenamiento de agua potable, expedido dentro de los últimos seis (6) meses 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?	SÍ

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta el jardín infantil:

2 TANQUES AÉROS - POR 1000 LITROS CADA UNO

Fecha de higienización del/los tanque(s) de almacenamiento de agua potable y el producto o activo utilizado en el proceso:

17 DE ABRIL DE 2026 - HIPOCLORITO DE SODIO

Nombre de la empresa que realizó la higienización de los tanques de almacenamiento de agua potable y su concepto sanitario:

CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE (CIMA) - CS. FAVORABLE 12.05.2025

I.	¿Las condiciones higiénico-sanitarias observadas en el jardín infantil son coherentes con la implementación del Plan de Saneamiento, incluyendo limpieza de accesos y alrededores, mallas o sistemas de protección, techos, paredes, uniones entre paredes y pisos, y ausencia de acumulación de suciedad, humedad, mohos, hongos o desprendimientos superficiales?	SÍ
J.	¿Los servicios sanitarios se encuentran disponibles para su uso por parte de niñas, niños y equipo humano, provistos de elementos de aseo mínimos y en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas?	SÍ

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, y 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?	SÍ

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
30/07/2026 Programado					Introducción BPM Res 2674 de 2013 Inocuidad alimentos PS. Cond higiénico sanitarias

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

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
Sara Matilde Melo	28 de enero de 2026	NA	NA
Luis Alfredo Páez Jaraba	06 de febrero de 2026	NA	NA
NA	NA	NA	NA

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

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

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? 23/07/2026	SÍ
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SÍ
F.	¿Cuenta con la herramienta de control de entradas y salidas de elementos mínimos de aseo de niñas y niños, debidamente diligenciada y actualizada, y sus registros coinciden con las existencias verificadas en bodega?	SÍ

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, medición y manejo de desperdicios de alimentos de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 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?	SÍ
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? 17/07/2026 Buenas Prácticas de Manufactura	SÍ

C.	¿Los alimentos son recibidos conforme a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos en el Plan de Compras, se encuentran almacenados de manera ordenada y con rótulo visible, implementando el método de rotación PEPS —Primeros en Entrar, Primeros en Salir— y evitando contaminación cruzada?	SÍ
D.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 810 de 2021y la Resolución 2492 de 2022 o aquella que la modifique o sustituya, y cuentan con fecha de caducidad vigente?	SÍ
E.	¿La leche entera adquirida para las preparaciones es líquida, de acuerdo con el análisis nutricional de la minuta de alimentos, y tanto esta como los derivados lácteos cumplen con la normatividad sanitaria aplicable y presentan uno de los procesos de higienización contemplados?	SÍ
F.	¿El aceite vegetal adquirido corresponde a una sola fuente y cumple con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012 o la norma que la modifique o sustituya?	SÍ
G.	¿La fruta para la elaboración de jugos se recibe entera, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SÍ
H.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería se encuentran libres de bromato de potasio?	SÍ
I.	¿Se verifica, con fines de seguimiento y conforme al periodo de transición aplicable, que el arroz blanco o pilado, la harina de maíz, la harina de trigo y sus derivados, cuando aplique, cuenten con información asociada a la fortificación obligatoria establecida en el Decreto 380 de 2026 o la norma que lo modifique o sustituya?	NA
J.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SÍ

Complete la información del cuadro:

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

O.	¿Cuenta con el formato de entradas y salidas de alimentos debidamente diligenciado y actualizado, y sus registros coinciden con las cantidades reportadas en el formato de recepción de materias primas, los saldos registrados y las existencias verificadas en alacena?	SÍ
K.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos y utiliza la tabla de cálculo para definir las cantidades a solicitar a proveedores, retirar de la alacena y emplear en la preparación, de acuerdo con la minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional, minuta del día, asistencia diaria, alimentos equivalentes para jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SÍ

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.5		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
Queso rallado en la Fruta	Queso campesino	1340 g	1385 g
Galletas Waffer	Galletas Waffer	1340 g	2016 g
Fruta Picada - Manzana y Banano con Queso rallado	Manzana	2859 g	3500 g
	Banano	2864 g	3500 g

L.	¿Realiza el prealistamiento de los alimentos, el cual comprende la selección, clasificación e higienización, cuando así se requiera y previo al pelado, corte, picado o preparación, y garantiza su almacenamiento en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes, cerradas y rotuladas, según corresponda?	SÍ
M.	¿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
N.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	NA
O.	¿Antes de iniciar el servido de alimentos cuenta con plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en el jardín infantil y utiliza utensilios aforados o estandarizados que permitan garantizar la medición de las porciones establecidas?	SÍ
P.	¿El servido de alimentos se realiza una vez las niñas y los niños se encuentran en el área de alimentación, utilizando utensilios adecuados —cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, entre otros—, sin contacto directo de los alimentos con las manos, y en vajilla y cubiertos limpios, secos, en buen estado y acordes con la preparación, evitando el uso de envases desechables?	SÍ
Q.	¿Los manipuladores de alimentos conocen las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SÍ

R.	¿Presenta soportes de las acciones asociadas a la medición, prevención y reducción de desperdicios de alimentos, de acuerdo con el protocolo, formato y orientaciones vigentes emitidas por la SDIS?	SÍ
	a. ¿El responsable, profesional de nutrición o delegado del Jardín Infantil asiste a las convocatorias realizadas por la SDIS para la socialización o fortalecimiento sobre medición, prevención y reducción de desperdicios de alimentos?	SÍ
	14 de mayo de 2026	
	b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización con el equipo humano del servicio de alimentación y servicios generales dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la participación en la jornada convocada por la SDIS?	SÍ
	Programado 27 de julio de 2026	
	c. ¿Diligencia el Formato Control y medición de desperdicios de alimentos —FOR-PSS-803— y realiza el cargue mensual de la información y del soporte correspondiente, conforme a la periodicidad, medio y orientaciones establecidas por la SDIS?	SÍ
	Programado una vez se finalice julio, acorde con plazos establecidos	
7 (C11).	¿Cuenta con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?	**SAT**
A.	¿Los equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos son suficientes para la operación del jardín infantil, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento y corresponden con la cobertura atendida?	SÍ
B.	¿Los equipos, utensilios y menaje están diseñados, construidos, instalados y mantenidos con materiales y acabados sanitarios, lisos, no porosos, no absorbentes, libres de grietas, defectos, intersticios, material desprendible, partes en madera u otras irregularidades que puedan generar contaminación del alimento o dificultar su limpieza y desinfección?	SÍ
C.	¿Los utensilios y menaje de preparación y servido se almacenan en condiciones que los protegen del polvo, insectos, roedores u otras fuentes de contaminación?	SÍ
D.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos se encuentra actualizado y cuenta con cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo, debidamente implementado?	SÍ
8 (C12).	¿Implementa 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).	¿Suministra a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación 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?	SÍ
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	SÍ
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?	SÍ
F.	¿Cuando las niñas y los niños se retiran del Jardín Infantil antes de tomar las onces, se entregan alimentos equivalentes para consumo en casa —derivado de cereal, lácteo UHT bebida y fruta de mano—, empacados y no porcionados, y se cuenta con el documento soporte de entrega que incluya fecha, nombre del participante, hora de salida, alimentos entregados, nombre y firma del padre, madre o cuidador que recibe, sin reemplazar el registro de novedad correspondiente?	NA

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? — SÍ

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas													
Menú No.5	**Grupo de edad: 3 a 5a11m**		**Población: 50**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Carne de Res Molida Guisada	47 g	47 - 51,7 g	51	52	51	48	49		C	C	C	60
Fríjoles Verdes Guisados	36 g	32,4 - 39,6	43	40	38	37	39		C	C	C	64
Arroz Blanco	51 g	45,9 - 56,1 g	56	51	53	53	55		C	C	C	63
Aguacate en Trozos	22 g	19,8 - 24,2 g	24	23	24	24	23		C	C	C	TA
Plátano Maduro Asado	48 g	43,2 - 52,8 g	51	51	52	48	49		C	C	C	62
Jugo de Fresa	150 cc	135 - 165 cc	155	149	150	149	157		C	C	C	5,3

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 garantizar 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 acción proyectado y presenta los soportes de ejecución? — NA

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de acción implementado
La unidad operativa no cuenta con cobertura autorizada para participantes menores de 2 años, por lo tanto no aplica contar con Sala Amiga de la Familia Lactante (SAFL)	No aplica

D. ¿El equipo humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años). — SÍ

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	0	0	0	0	NA
Profesional de atención a la primera infancia	7	7	7	6	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	2	2	2	2	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. **NA**

SI [ ] NO [ ]

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

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? **SÍ**

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Primera visita del convenio, no aplica seguimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se esta deacuerdo con el acta de verificacion.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
Quien atiende la verificación manifestó que no se presentaron novedades en el equipo humano posteriores a la generación del aval en prealistamiento y no se encuentran participantes con incapacidad médica 4 (C7). Plan de saneamiento: 29/07/2026 programada socialización programa abastecimiento agua potable **RECOMENDACIONES** Se recomienda contar con los soportes de compra y respectivos formatos control de alimentos y de elementos de aseo correspondientes a la ejecución de julio de 2026, disponibles para verificación a partir del primer día hábil de la última semana del mes Realizar las actividades acorde con lo programado

Esta visita generó requerimiento: SI _X_ NO ___

Anexos: documentos y número de folios	
Planilla de equipo humano	Folios: 1
Inventarios de Dotación	Folios: 4

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Veruzcka Alejandra Rubio Figueroa	NOMBRE: Gloria Johanna Bustos Leiton
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52277843	N° DE IDENTIFICACIÓN: 52817003
CARGO: Responsable del Servicio	CARGO: Profesional Apoyo a la Supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:40 PM

Versión: junio 2026

4. ELEMENTOS MINIMOS PARA LA IMPLEMENTACION DEL COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL

ASOCIADO: FUNDACIÓN SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

NOMBRE DEL JARDÍN: AVESOL | CONVENIO: 1864 DE 2026

DIRECCIÓN: CALLE 36 I SUR # 1 - 49 ESTE

COBERTURA	M: 0	C: 0	P: 24	PJ: 48	J:25	TOTAL: 97

4.1 DOTACIÓN SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE

No.	NOMBRE DEL ELEMENTO	CARACTERISTICAS	DETALLE CANTIDAD	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
1	Jabón (Elemento de aseo institucional)	Líquido o en espuma antibacterial con dispensador, capacidad mínima de 3.785 cc	3.785 cc por sala amiga de la familia lactante bimestral o a necesidad del jardín infantil.	NA	NA	NA
2	Nevera con congelador (Sala amiga)	Nevera de mínimo 30 litros, con espacios para refrigeración de uso exclusivo para almacenamiento de leche humana, anaqueles de fácil limpieza y removibles, con control de temperaturas y topes antideslizantes.	Una unidad en buen estado	NA	NA	NA
3	Termómetro de Máximas y Mínimas con sonda	Termómetro digital, de acuerdo orientaciones de la SDIS.	Una unidad en buen estado	NA	NA	NA
4	Olla #1 en aluminio	Con asas cortas, con diámetro de 24 cm, Capacidad Mínima 7 litros, con tapa.	Una unidad en buen estado	NA	NA	NA
5	Pinza en acero	Pinza en acero inoxidable #2, largo mínimo 14 centímetros.	Una unidad en buen estado	NA	NA	NA
6	Levanta pies	En Polipropileno (plástico), resistentes al sol y la humedad, fijo o Ajustable, superficie antideslizante con topes antideslizantes. Libres de puntos negros, manchas o rebabas.	Una unidad en buen estado o a necesidad del Jardín Infantil	NA	NA	NA
7	Sillas para adulto	En Polipropileno (plástico), resistentes al sol y la humedad, con espaldar y descansa brazos. Aplilable.	Una unidad en buen estado o a necesidad del Jardín Infantil	NA	NA	NA
8	Caneca negra con tapa y pedal	Papelera plástica con tapa, color negro, de pedal, capacidad mínima de 10 litros (con bolsa del mismo color).	Una unidad en buen estado	NA	NA	NA
9	Cocineta de uno o dos puestos	Cocineta eléctrica, porcelanizada de un puesto, indicador de encendido, varios modos de temperatura.	Una unidad en buen estado	NA	NA	NA
10	Gabinete	Gabinete de material de fácil limpieza. Con medidas que pueden ser variables de acuerdo con el área de la sala amiga.	Una unidad en buen estado	NA	NA	NA
11	Frascos de vidrio con tapa plástica de boca ancha.	Frasco de vidrio transparente, boca ancha, con tapa rosca, capacidad entre 3 y 8 onzas	Tres (3) unidades a necesidad del jardín	NA	NA	NA
12	Bandeja	Fabricado en acero inoxidable en una sola pieza, sin uniones, lo que evita que se reproduzcan bacterias. Práctico y fácil de limpiar. Esterilizable.	Una unidad en buen estado	NA	NA	NA
13	Toallas de papel (Elemento de aseo institucional)	Toallas de material en papel desechables, presentación paquete por 150 unidades.	3 Paquetes mensual	NA	NA	NA
14	Elementos de aseo (Elemento de aseo institucional)	Lavaloza y esponjilla exclusiva para el lavado de frascos	Un litro y una esponjilla mensual	NA	NA	NA
15	Mesón o mesa	De fácil limpieza y desinfección, NO madera. Con medidas que pueden ser variables de acuerdo con el área de la sala amiga.	Una unidad en buen estado.	NA	NA	NA

NOTA: La unidad operativa no cuenta con cobertura autorizada para participantes menores de 2 años, por lo tanto no aplica contar con Sala Amiga de la Familia Lactante (SAFL)

El presente documento certifica que los elementos anteriormente descritos se encuentran disponibles para el inicio de la prestación del servicio a las niñas y los niños.

Fecha de diligenciamiento: 24 de julio de 2026

En constancia Firman:

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Veruzcka Alejandra Rubio Figueroa	**NOMBRE: Gloria Johanna Bustos Leiton**
N° DE DOCUMENTO: 52277843	**N° DE DOCUMENTO: 52817003**
CARGO: Responsable del Jardín Infantil	**CARGO: Apoyo a la supervisión**

4. ELEMENTOS MÍNIMOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL

ASOCIADO: FUNDACIÓN SOCIAL CASTILLO SAN LUCAS

NOMBRE DEL JARDÍN: AVESOL | CONVENIO: 1864 DE 2026

DIRECCIÓN: CALLE 36 I SUR # 1 - 49 ESTE

COBERTURA	M: 0	C: 0	P: 24	PJ: 48	J: 25	TOTAL: 97

5.4. ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS

No.	NOMBRE DEL ELEMENTO	CARACTERISTICAS	DETALLE CANTIDAD	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
1	Caldero	En aluminio o en acero Inoxidable, con 2 asas y tapa, de 25 a 30 cm de diámetro	1 de 35 cm de diámetro 1 de 44 cm de diámetro	2	BUENO	NINGUNA
2	Olla a Presión	En aluminio, con válvula reguladora de precisión para dosificar las salidas del vapor y controlar la cocción, fabricada en Aluminio. Cuerpo fondo reforzado con disco difusor de calor.	1 de 11 Litros	1	BUENO	NINGUNA
3	Ollas	Olla A. con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Diámetro 24 cm. Capacidad Mínima 7 litros.	1 unidad entre 7 y 13 litros	1	BUENO	NINGUNA
4	Ollas	Olla C. con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros.	1 unidad entre 15 y 20 Litros	1	BUENO	NINGUNA
5	Fondos u Ollas	Fondo con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Capacidad mínima 50 litros.	NA	NA	NA	NA
6	Paila	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	1 unidad entre 5 y 8 Litros	1	BUENO	NINGUNA
7	Contenedor plástico	Con tapa capacidad mínima de 10 lts	1 unidad por 20 Litros	1	BUENO	NINGUNA
8	Jarra	Polipropileno (plástica) con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 lts.	2 por 2,5 Litros	2	BUENO	NINGUNA
9	Recipientes para almacenamiento de alimentos	Plásticos con tapa de material sanitario capacidad entre 2 a 10 litros.	3 unidades	3	BUENO	NINGUNA
10	Bandejas	Plásticas fabricadas en una sola pieza sin uniones, práctico y fácil de limpiar, esterilizables colores variados. Bandeja de dimensiones entre 50CM 55 CM DE LARGO X 30 38 CM DE ANCHO.	20 % del número de niñas y niños que reciban el servicio de alimentación	20	BUENO	NINGUNA
11	Cuchara para preparación	Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio tamaño del mango mínimo de 20 cm	2 unidades	2	BUENO	NINGUNA
12	Cucharón	Cucharon en acero inoxidable o en aluminio, de una sola pieza, tamaño del mango mínimo de 20 cm.	1 unidad	2	BUENO	NINGUNA
13	Cucharón de Espagueti	Cuchara para servir pasta, en Aluminio. Largo mínimo del mango 20 cm.	1 unidad	1	BUENO	NINGUNA
14	Tazas Medidoras	Set de 5 cucharas en Acero Inoxidable de 1/8 copa 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa 80 ml, 1/2 taza 125 ml, 1 taza 250 ml.	1 unidad	2	BUENO	NINGUNA
15	Cuchara Espumadera	En acero inoxidable tamaño del mango mínimo 20 cm Diámetro aproximado de 10 cm.	1 unidad	1	BUENO	NINGUNA
16	Colador	En acero inoxidable diámetro entre 20 y 25 cm	1 unidad	1	BUENO	NINGUNA
17	Cesta Coladora	En acero inoxidable diámetro entre 30 cm a 40 cm	1 unidad	1	BUENO	NINGUNA
18	Cucharas medidoras	Set de mínimo 4 piezas en material sanitario. Medidas cucharas, set de material en material sanitario. Set de 5: 1 ml, 2.5 ml, 5 ml, 7.5 ml y 15 ml	1 unidad	1	BUENO	NINGUNA

No.	NOMBRE DEL ELEMENTO	CARACTERISTICAS	DETALLE CANTIDAD	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
19	Cuchillos para Cocina	Juego de cuchillos con hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno texturizado, ergonómico.	1 unidad cuchillo para pan tipo sierra 1 unidad cuchillo para frutas y verduras 1 unidad tijera para cocina 2 unidades pelador universal 1 unidad chaira profesional y colgador magnético de tamaño acorde con los utensilios.	1 unidad cuchillo para pan tipo sierra 1 unidad cuchillo para frutas y verduras 1 unidad tijera para cocina 2 unidades pelador universal 1 unidad chaira profesional y colgador magnético de tamaño acorde con los utensilios.	BUENO	NINGUNA
20	Tablas para picar	Juego de 6 tablas para cortes en cocina en poliuretano colores según su uso. Largo mínimo 28 cm ancho mínimo 30 cm	2 unidades verde (frutas y verduras) 1 unidad Amarilla (aves) 1 unidad Blanca (productos cocidos) 1 unidad Roja (Carnes)	2 unidades verde (frutas y verduras) 1 unidad Amarilla (aves) 1 unidad Blanca (productos cocidos) 1 unidad Roja (Carnes)	BUENO	NINGUNA
21	Molinillo	En Polipropileno (plástico) con mango ergonómico y texturizado, de mínimo 20 cm de largo.	1 unidad	1	BUENO	NINGUNA
22	Pinza para alimentos	En acero inoxidable mínimo 14 cm de largo, mango en acero, punta dentada	1 unidad	3	BUENO	NINGUNA
23	Rallador	Acero inoxidable de 4 caras.	2 unidad	3	BUENO	NINGUNA
24	Tenedor	En acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 20 cm de largo	1 unidad	1	BUENO	NINGUNA
25	Espátula de cocina.	Fabricada en acero inoxidable, mango polipropileno ergonómico y texturizado. Largo entre 15 a 18 cm.	1 unidad	1	BUENO	NINGUNA
26	Plato para Sopa	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, resistente a altas temperaturas, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras. Diámetro entre 15 y 17 cm (+/- 10%)	1 por cada niña y niño	102	BUENO	NINGUNA
27	Plato para seco	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, resistente a altas temperaturas, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras. Diámetro entre 16 y 18 cm (+/- 10%)	1 por cada niña y niño	112	BUENO	NINGUNA
28	Plato para postre	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras. Diámetro entre 9 y 11 cm (+30%)	1 por cada niña y niño	154	BUENO	NINGUNA
29	Pocillo chocolatero	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, resistente a altas temperaturas, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras con capacidad mínima de 200 ml	1 por cada niña y niño	97	BUENO	NINGUNA
30	Vaso	En polipropileno o aluminio o acero inoxidable o vidrio y cerámica, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras con capacidad de 200 a 250 ml. Vaso para jugo en material de Acero Inoxidable resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos. Capacidad 250 ml.	1 por cada niña y niño	107	BUENO	NINGUNA
31	Cuchara para sopa	En acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal.	1 por cada niña y niño	118	BUENO	NINGUNA
32	Cuchara tipo postre	En acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal. Cuchara postre elaborada en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme. Largo mínimo 13 cm. Material: Acero Inoxidable	1 por cada niña y niño	118	BUENO	NINGUNA
33	Estufa	En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independiente, parrillas removibles, fundida con bandejas recolectoras de grasas.	6 fogones	1	BUENO	NINGUNA
34	Estufa Enana	En acero inoxidable, un quemador	NA	NA	NA	NA
35	Equipo de congelación	Control digital de temperatura, sistema no Frost.	Capacidad mínima 150 Litros 4 neveras mixtas	1	BUENO	NINGUNA

No.	NOMBRE DEL ELEMENTO	CARACTERISTICAS	DETALLE CANTIDAD	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
36	Equipo de refrigeración	Luz interior, indicador de temperatura digital y sistema no Frost.	Capacidad mínima 450 Litros 4 neveras mixtas	1	BUENO	NINGUNA
37	Báscula para alimentos	Con visor electrónico capacidad mínima de 30 kg sensibilidad máximo de 50 g	1 unidad	1	BUENO	NINGUNA
38	Gramera para alimentos	Tipo electrónica capacidad: 1000 grs a 5000 grs con sensibilidad de 1 gr a 2 grs de medición.	2 unidades	3	BUENO	NINGUNA
39	Termómetro de alimentos frio – calor	Termómetro de punzón	3 unidades	6	BUENO	NINGUNA
40	Licuadora industrial	Capacidad de 4 a 5 L	NA	NA	BUENO	NINGUNA
41	Licuadora familiar	Licuadora familiar, tres velocidades, vaso en vidrio con capacidad de 1.25L a 2 L Licuadora semiindustrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 unidades por 1,25 Litros	2	BUENO	NINGUNA
42	Canastillas	Canastillas plásticas para almacenamiento de frutas y verduras. De 60 x 40 x 25 cm	De acuerdo con la necesidad	5	BUENO	NINGUNA
43	Estibas	Estiba plástica para la alacena, de 60x60 cm	De acuerdo con la necesidad	3	BUENO	NINGUNA
44	Estantes	Estante en material sanitario para la alacena	De acuerdo con la necesidad	3	BUENO	NINGUNA

El presente documento certifica que los elementos anteriormente descritos se encuentran disponibles para el inicio de la prestación del servicio a las niñas y los niños.

Fecha de diligenciamiento: 24 de julio de 2026

En constancia Firman:

NOMBRE: Veruzcka Alejandra Rubio Figueroa	**NOMBRE: Gloria Johanna Bustos Leiton**
N° DE DOCUMENTO: 52277843	**N° DE DOCUMENTO: 52817003**
CARGO: Responsable del Jardín Infantil	**CARGO: Apoyo a la supervisión**

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: AVESOL CONTRATO: 1864 DE 2026 FECHA: 24 DE JULIO DE 2026

Responsable del jardín infantil	Profesionales de atención a primera infancia	Auxiliares de atención a la primera infancia	Auxiliar Administrativo	Manipulador (a) de alimentos	Auxiliar de Servicio Generales	Dinamizador pedagógico	Total
1	7	2	1	2	2	0	15

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Venzcka Alvaro F	52277843	Responsable Servicio	especialista en desarollo infantil	3214620031	
2	Laura Vanessa Torres Perez	1023926466	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Licenciado en Educación Infantil	3148331005	Laura Torres
3	Laura Valentina Tangarife	1010160408	Profesional en Atención a la Primera infancia	Licenciada en educacion infantil	3133010677	Laura Tangarife.
4	Diana Milena Barrag Velasco	1016077372	Profesional en atencion a la primera infancia	Licenciado en Edu. Preescolar	3232045524	
5	Yeimi Natalia Hernández ochoa	1010238784	Profesional en atencion a la primera infancia	Licenciada en pedagogia infantil	3004047600	Natalia H
6	Diana Carolina Diaz	1023891608	Profesional en atencion en Primera I	Licenciada en Pedagogia infantil	3203477896	Diana Diaz
7	Angela Vanesa Gomez R.	1000249223	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Normalista superior	3134573344	Angela G.
8	Stefanny valencia B	1000351535	Auxiliar de atencion a la primera infancia	licenciada en educacion I	3026020574	Stefanny VB
9	Angie Viracacha	1073073182	Auxiliar de atencion a la primera infancia	Licenciada en educación Infantil	3172112241	Angie V.C.
10	Guillermo Diaz Mayo	2265.256	Oficios Domesticos	BACHILLER	3114546594	
11	Wilmar Blanco Carrillo	80147071	auxiliar de servicios	Bachiller	3103811454	
12	Nubia Perez	51794302	Aux. Serv. Generales	Bachiller	3157945213	
13	Luis Alfredo Paez Jaramillo	1143216238	Aux Nutricion	Bachiller	3026178701	
14	Sara Milena Vega	52064721	Aux Nutricion	Bachiller	3106951813	
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner