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
1846-2026	4 / 6 / 26	30 / 6 / 26	4 / 12 / 26	1

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
14 / 7 / 2026	9:00 AM	JULIO-2026	CSL EMMA Y ANTONIO

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 62H SUR #74H - 22	CIUDAD BOLIVAR

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
RINCON DE GALICIA	6017974662	jardinemmayantonio@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
C / M / A	20 / 20 / 19	22 / 22 / 22	45 / 42 / 40	34 / 33 / 33

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?	**AM**
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?	SI
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?	SI
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?	SI

Fecha (s)	Población participante	Tema (s)
2/7/2026 FLIA Programado 15/7/2026	Niñas y niños familias Equipo humano	Socialización de VALORACIÓN INTEGRAL (flias y Th) Infograma vía whassa Socialización Jornada de actividad fisica (niñas y niños)

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?	SI
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?	SI

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	SB06S011126	FAVORABLE	7 DE ABRIL DE2026
EPA	AS02S 077449	FAVORABLE	25 DE SEPTIEMBRE DE2025

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**
ESTABLECIMIENTO PREPARACION DE ALIMENTOS: 1.2 Se evidencia pared del meson con fisuras en el area de proceso. 1.3 Se evidencia desprendimiento de malla protectora en extractor de vapores. ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO No se evidenciaron observaciones por parte de la autoridad sanitaria	1.2 Se realizó mantenimiento al meson del area de procesos que tenia fisuras. 1.3 Se aseguró la malla para garantizar hermeticidad.

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

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE: NO APLICA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA: NO APLICA

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: **Notificado mediante correo electrónico el 7 de abril de 2026** (Convenio pasado)

EPA: **Notificado mediante correo electronico el 29 de septiembre de2025** (Convenio pasado)

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
3 DE JUNIO DE 2026 Establecimiento Educativo Establecimiento Preparación de alimentos.	No se evidenciaron acciones de mejora.

¿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, 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?	**AM**
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?	NO
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el equipo humano?	SI

2 de julio de 2026 Inducción del plan de saneamiento

C.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los formatos de control del Plan de Saneamiento, de acuerdo con las actividades, frecuencias y responsables definidos?	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	14 /04/2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	10/7/2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	1/7/2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	1/7/2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	10/7/2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	23/01/2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	1/7/2026
Formato declaración de Compromiso FOR-PSS-072	30/06/2026

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?	SI
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?	SI
F.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SI
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?	SI
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?	SI

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

2 tanques aereos de 500 ml

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

14 de abril de 2026

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

Corporación Investigación del Medio Ambiente. CF: Favorable del 12 de mayo de 2026.

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?	SI
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?	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, 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?	SI

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
programado para el 17 de julio de 2026.	Pendiente	Pendiente	Pendiente	2 horas	Características higiénicas, sanitarias del manipulador de alimentos.

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
WILSON YERI PACHECO CONTRERAS	15 DE ENERO DE2026		
MARINA CASTRO ANTURY	22 DE ENERO DE2026		
NIDIA PATRICIA MARTINEZ ROCHA	22 DE ENERO DE2026		

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 manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SI
F.	¿Cuenta con 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?	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, 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?

AM

A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	NO
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?	SI

2 de julio de 2026 Inducción del plan de saneamiento.

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?	SI
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?	SI
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?	SI
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?	SI
G.	¿La fruta para la elaboración de jugos se recibe entera, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
H.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería se encuentran libres de bromato de potasio?	SI
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?	SI
J.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SI

Complete la información del cuadro:

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

O.	¿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?	SI
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?	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. 17		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
KUMIS	KUMIS	10530 ml	11000 ml
CROISSANT	CROISSANT	3090 g	3942 g
PERA PICADA (con gotas de limón)	PERA	7560 g	11200 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?	SI
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?	SI
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?	SI
Q.	¿Los manipuladores de alimentos conocen las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI

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?	SI
	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?	SI
	Fortalecimiento del 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?	SI
	22 de mayo 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?	SI
	14 de junio de2026	
7 (C11).	¿Cuenta con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?	**AM**
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?	NO
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?	SI
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?	SI
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?	SI
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?	
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 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?	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. 17	Grupo de edad: 3A 5 AÑOS		Población: 75						Muestra: 5			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS Y SALSA ROJA	37 G	37 - 40.7 G	41	39	45	41	47		C	C	C	76°
CAZUELA DE FRIJOLES	120 CC	108 - 132 G	150	160	121	120	140		C	C	C	58°
ARROZ CON ZANAHORIA	51 G	45,9 - 56,1 G	57	54	53	61	51		C	C	C	79°
TOMATE PICADO CON PEREJIL Y LIMON	75 G	67.5 -82.5 G	75	75	81	73	75		C	C	C	4°
PAPA A LA FRANCESA	36 G	32.4 - 39.6 G	37	39	36	36	39		C	C	C	71°
JUGO DE PIÑA	150 CC	135 - 165 CC	162	150	158	156	162		C	C	C	6°

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

10 (C14) ¿Promueve y protege la práctica de la lactancia materna mediante la implementación de la estrategia de Sala Amiga de la Familia Lactante según los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y garantizar 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 — SI

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

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de acción implementado
*Intervención por parte de la nutricionista en temas Lactancia materna Desuso del biberón *Continuar las intervenciones con el talento humano y familias Relacionadas con lineamientos y uso de la sala amiga *Continuar con el grupo de apoyo. *Contar con la cualificación de la lactancia materna A la fecha pendiente por vencimiento 2 auxiliar pedagógica 1 profesional de atención a la primera infancia	Se realizó socialización el 1 julio para talento humano Y el 10 julio con familias Se realizó gestión solicitando inscripción para el curso de la lactancia materna para los profesionales pendientes

D. ¿El equipo 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? — 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) — 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	14/7/2026
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	9/7/2026
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	PROGRAMADO PARA 16/7/2026 SENSIBILIZACION DE LA LACTANCIA MATERNA CON LAS FAMILIAS

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) **AM**

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NA	NA	NA	NA	
Profesional de atención a la primera infancia	9	10	9	9	
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	3	3	3	
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	
Personal manipulador de alimentos:	3	3	3	3	
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	

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

SI [ ] NO [X]

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

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

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

No aspendientes de seguimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se realizaran los ajustes correspondientes y se realizara la compra de los elementos solicitados .

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

C7. El plan de saneamiento presentado, no se encuentra acorde a las necesidades del jardín.
Se recomienda realizar los respectivos ajustes.(ejemplo; quitar los termos, grecas, áreas de cafetería, entre otras cosas).
C9. El documento de los procesos en el servido de los alimentos, se encuentra incompleto.
Se recomienda tener en cuenta los instructivos de los procedimientos para el servicio de los alimentos para completar el documento.
C11. Se recomienda realizar los cambios de las tablas de picado de color rojo y amarillo.
Se recomienda contar con la licuadora industrial con capacidad de 4 a 5 litros.
Se recomienda presentar las fichas técnicas de los equipos de refrigeración y congelación para realizar su respectiva verificación y visto bueno.
Se recomienda revisar el cronograma de mantenimiento y de prevención de equipos , ya que no es clara algunas fechas dispuestas allí.

Presentó observación a mejorar debido a que no contaba con la cantidad de profesionales contratadas , de acuerdo con la cantidad de participantes matriculados.
Se recomienda contar con el talento humano de acuerdo con la cantidad de participantes matriculados.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__

NINGUNO

Anexos: documentos y número de folios	
Planilla de asistenciaequipo Humano	Folios: 1
Formato Novedades de Equipo Humano	Folios: 1
Soportes de inasistencia	Folios: 0
Inventarios de Dotación	Folios:
	Folios:
	Folios:

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Carlos Eduardo Saenz Velasquez	NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela
N° DE IDENTIFICACIÓN : 80728309	N° DE IDENTIFICACIÓN : 5209956
CARGO: Responsable del Servicio	CARGO: Apoyo a la Supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 5:00 pm

Versión: junio 2026

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

No. CONVENIO	**FECHA DE LA VERIFICACIÓN**			**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**
1846 - 2026	14	7	2026	CSL EMMA Y ANTONIO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
YURI CAROLINA LOPEZ PEREZ	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: presentó renuncia y laboro hasta el 2 de julio SOPORTE: NA TIEMPO:NA	NOMBRE DEL REEMPLAZO: Leidy Johanna Lopez Perez FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: 30/06/2025 FECHA DE INGRESO: 3 /7/2026 ARL: 23/01/2026 MOTIVO DE DESCUENTO: NA DÍAS A DESCONTAR: NA FECHA DE DESCUENTO: NA





FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Carlos Eduardo Saenz Velasquez	NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela
No. IDENTIFICACIÓN: 80728309	No. IDENTIFICACIÓN: 52109956
CARGO: Responsable del Servicio	CARGO: Apoyo a la Supervisión

4. ELEMENTOS MÍNIMOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL

ASOCIADO: ***FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS***

NOMBRE DEL JARDÍN ***CSL EMMA Y ANTONIO*** | CONVENIO ***1846-2026***

DIRECCIÓN ***CALLE 62H SUR #74H - 22***

COBERTURA	M 0	C ***20***	P ***22***	PJ **45**	J ***34***	TOTAL 121

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 unidad entre 22 y 25 litros O 1 unidad con diámetro de 35 a 40 cm	2 unidades	Bueno	
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.	2 unidades entre 8 y 13 litros	2 unidades	Bueno	
3	Ollas	Olla A. con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Diámetro 24 cm. Capacidad Mínima 7 litros.	2 unidades entre 7 y 13 litros	2 unidades	Bueno	
4	Ollas	Olla C. con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros.	2 unidades entre 15 y 20 litros	2 unidades	Bueno	
5	Fondos u Ollas	Fondo con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Capacidad mínima 50 litros.	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	3 unidades	Bueno	
7	Contenedor plástico	Con tapa capacidad mínima de 10 lts	1 unidad	1 unidad	Bueno	
8	Jarra	Polipropileno (plástica) con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 lts.	2 unidades	2 unidades	Bueno	
9	Recipientes para almacenamiento de alimentos	Plásticos con tapa de material sanitario capacidad entre 2 a 10 litros.	3 unidades	3 unidades	Bueno	
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	25 unidades	Bueno	
11	Cuchara para preparación	Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio tamaño del mango mínimo de 20 cm	2 unidades	2 unidades	Bueno	
12	Cucharón	Cucharon en acero inoxidable o en aluminio, de una sola pieza, tamaño del mango mínimo de 20 cm.	1 unidad	2 unidades	Bueno	
13	Cucharón de Espagueti	Cuchara para servir pasta, en Aluminio. Largo mínimo del mango 20 cm.	1 unidad	1 unidad	Bueno	
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	1 set	Bueno	
15	Cuchara Espumadera	En acero inoxidable tamaño del mango mínimo 20 cm Diámetro aproximado de 10 cm.	1 unidad	2 unidades	Bueno	
16	Colador	En acero inoxidable diámetro entre 20 y 25 cm	1 unidad	1 unidad	Bueno	
17	Cesta Coladora	En acero inoxidable diámetro entre 30 cm a 40 cm	1 unidad	1 unidad	Bueno	
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 set	Bueno	

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 juego de cuchillos de acuerdo a lo requerido	Bueno	Se cuenta con otros cuchillos para diferentes cortes
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)	3 tablas de picar	Bueno	Pendiente de cambio de tabla roja y adquirir amarilla
21	Molinillo	En Polipropileno (plástico) con mango ergonómico y texturizado, de mínimo 20 cm de largo.	1 unidad	1 unidad	Bueno	
22	Pinza para alimentos	En acero inoxidable mínimo 14 cm de largo, mango en acero, punta dentada	1 unidad	1 unidad	Bueo	
23	Rallador	Acero inoxidable de 4 caras.	2 unidad	2 unidad	Bueno	
24	Tenedor	En acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 20 cm de largo	1 unidad	1 unidad	Bueno	
25	Espátula de cocina.	Fabricada en acero inoxidable, mango polipropileno ergonómico y texturizado. Largo entre 15 a 18 cm.	1 unidad	1 unidad	Bueno	
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(121)	125 unidades	Bueno	
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	139 unidades	Bueno	
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	121 unidades	Bueno	
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	121 unidaades	Bueno	
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	122 unidades	Bueno	
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	129 unidades	Bueno	
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	121 unidades	Bueno	
33	Estufa	En acero inoxidable con válvula de paso de gas en forma independiente, parrillas removibles, fundida con bandejas recolectoras de grasas.	Semi-Industrial (Mínimo 3 Fogone s)	1 de 3 fogones	Bueno	
34	Estufa Enana	En acero inoxidable, un quemador	NA	NA	NA	
35	Equipo de congelación	Control digital de temperatura, sistema no Frost.	Capacidad mínima de 200 litros	Pendiente la ficha técnica, para conocer la capacidad	Bueno	

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 de 600 litros	Pendiente la ficha técnica, para conocer la capacidad	Bueno	
37	Báscula para alimentos	Con visor electrónico capacidad mínima de 30 kg sensibilidad máximo de 50 g	1 unidad	1 undad	Bueno	
38	Gramera para alimentos	Tipo electrónica capacidad: 1000 grs a 5000 grs con sensibilidad de 1 gr a 2 grs de medición.	2 unidades	2 unidades	Bueno	
39	Termómetro de alimentos frio – calor	Termómetro de punzón	3 unidades	4 unidades	Bueno	
40	Licuadora industrial	Capacidad de 4 a 5 L	1 unidad	pendiente		
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.	1 unidad	1 unidad de 1.25 L	Bueno	
42	Canastillas	Canastillas plásticas para almacenamiento de frutas y verduras. De 60 x 40 x 25 cm	De acuerdo con la necesidad	6 grandes 9 pequeñas	Buenas	
43	Estibas	Estiba plástica para la alacena, de 60x60 cm	De acuerdo con la necesidad	1 estiba pequeña	Buena	Los espacios no son muy amplios
44	Estantes	Estante en material sanitario para la alacena	De acuerdo con la necesidad	1 estante y 1 verdulero	Bueno	

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:14 de julio de 2026

En constancia Firman:





FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Carlos Eduardo Saenz Velasquez	**NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela**
N° DE DOCUMENTO: 80.728.309	**N° DE DOCUMENTO: 52109956**
CARGO: Responsable del Jardín Infantil	**CARGO: Apoyo a la supervisión**

4. ELEMENTOS MINIMOS PARA LA IMPLEMENTACION DEL COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL

ASOCIADO FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS

NOMBRE DEL JARDÍN CSL EMMA Y ANTONIO | CONVENIO 1846-2026

DIRECCIÓN CALLE 62H SUR #74H - 22

COBERTURA	M 0	C 20	P 22	PJ 45	J 34	TOTAL 121

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.	1 galon	bueno	
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	1 pendiente las fichas técnicas, para validar cantidades	Bueno	
3	Termómetro de Máximas y Mínimas con sonda	Termómetro digital, de acuerdo orientaciones de la SDIS.	Una unidad en buen estado	1 unidad	Bueno	
4	Olla #1 en aluminio	Con asas cortas, con diámetro de 24 cm, Capacidad Mínima 7 litros, con tapa.	Una unidad en buen estado	1 unidad	Buena	
5	Pinza en acero	Pinza en acero inoxidable #2, largo mínimo 14 centímetros.	Una unidad en buen estado	1 unidad	Buena	
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	2 unidades	Bueno	
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	1 unidad	Buena	
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	1 unidad x 10 lt	Buena	
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	1 unidad electrica	Buena	
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	1 unidad	Buena	
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	3 unidades	Buena	
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	1 unidad	Buena	
13	Toallas de papel (Elemento de aseo institucional)	Toallas de material en papel desechables, presentación paquete por 150 unidades.	3 Paquetes mensual	3 paquetes	Buena	
14	Elementos de aseo (Elemento de aseo institucional)	Lavaloza y esponjilla exclusiva para el lavado de frascos	Un litro y una esponjilla mensual	1 unidad de cada elemento	Buenos	
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.	1 meson	Bueno	

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:

En constancia Firman:





FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Carlos Eduardo Saenz Velasquez	**NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela**
N° DE DOCUMENTO: 80728309	**N° DE DOCUMENTO: 52109956**
CARGO: Responsable del Jardín Infantil	**CARGO: Apoyo a la supervisión**

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: CSL. Emma y Antonio CONTRATO: 1846 - 2026 FECHA: Julio 14/2026

Responsable del jardín infantil: 1 | Dinamizador pedagógico al jardín infantil: NA | Profesional en atención a primera infancia: 10 | Auxiliar en atención a primera infancia: 3 | Auxiliar administrativo: 1 | Auxiliar de Servicios Generales: 3 | Personal manipulador de alimentos: 3

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Carlos Sierra	80728809	R. RESPONSABLE SERV	Profesional	3143052214	
2	Engie Mariela Fagre Betancourt	1024517881	Profesional en atención a primera infancia	Lic Pedagogía Infantil	3195854775	
3	Lesbleidy Barrera	1058891957	Profesional en atención a Primera Infancia	Lic Ed. Infantil	3209106124	
4	Angie Fernanda Bautista	1033725261	Profesional en atención Primera Infancia	Lic. Pedagogía Infantil	3024097297	
5	Yohana Ayala P	53140172	Profesional en atención primera infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3163395660	
6	Ivon Marina Jaramillo C.	65749166	Profesional en atención para primera Infancia	Lic en educación preescolar	3208129147	
7	Christian Castrillon P.	1024103147	Profesional en atención a Primera Infancia	Lic educación artística	3125019400	
8	Yurani Patricia Restrepo	23553273	Profesional en atención a la P.I	Licen Ed Infantil	3159065333	
9	Leidy Johanna Lopez Perez	1030530801	Prof en atención Primera Infancia.	Lic ed básica artística	3007385857	
10	Yamile Vanessa Ramos Moreno	1020761890	Profesional en atención a Primera Infancia	Lic Pedagogía Infantil	3112555000	
11	Leidy Johanna Rodriguez	1031183691	Auxiliar en atención a Primera Infancia	Técnico Laboral	3163052504	
12	Laura Vanessa Salvador Tafur	1000923728	Auxiliar en atención a la primera Infancia	Lic. educación Infantil	3165808258	
13	Yuleth Gaitan C	1013679631	Auxiliar en atención a la primera infancia	Lic Educación Infantil	3016593159	Yuleth G
14	Carmenza Ballen Pinzón	53177224	Auxiliar Administrativa	Bachiller	3702507049	Carmenza Ballen P.
15	Lidia Bautista	1024475333	Auxiliar de Servicios Generales	Técnica	3213756039	Lidia B
16	Jenny Rocio Torres	1071.127.553	Auxiliar de servicios generales	Bachiller	3134035472	Jenny Torres
17	Wilson Yair Pacheco C.	79934513	P. Manipuladora de Alimentos	Bachiller	3114900505	
18	Nidia Patricia Martinez	52709120	P Manipuladora de Alimentos	Bachiller	3124705462	
19	Yaritza Monroy	40777874	P. Manipuladora de Alimentos	Bachiller	3138291631	Yaritza Monroy
20	Nicolas Stiven Beltran	1003652188	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller	3214001789	Nicolas Beltran
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner