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
1849 -2026	4 6 26	23 7 26	4 12 26	1

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
30 7 26	10:00 AM	JULIO -2026	SEMILLITAS DE AMOR

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
DIAGONAL 75D SUR # 75L -07	CIUDAD BOLIVAR

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
SANTA VIVIANA	3102886616	pepasosemillitasdeamor.ji@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
C M A	17 17 16	67 56 53	67 67 65	65 65 57

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?	NA
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?	AM
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?	SI
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)
Programado 5 DE AGOTO DE2026	Niñas y niños familias Equipo humano	Socialización de Asistencia en la consulta de Valoración Integral Crecimiento y Desarrollo y Salud Oral

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?	NO
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?	SI
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—?	SI
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?	SI

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	SB0 6S 011377	FAVORABLE	11 DE JUNIO DE2026
EPA	AS02 S069170	FAVORABLE	13 DE agosto DE 2024

A.	¿Gestiona y ejecuta las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los plazos establecidos acorde con el acta de visita?	**SI**

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	**Acciones para dar cumplimiento**
ESTABLECIMIENTO DE PREPARACION DE ALIMENTOS 1.2 En el momento de la inspeccion se evidenciò union redondeada entre piso y pared en plàstico con deterioro y en esquinas presenta ruptura 1.3 en el momento de la inspecciòn se evidencia que no garantiza la remocion de calor en el area de proceso . Ademas se evidencio basculante sin anjeo 2.1 Se evidencia menaje deteriorado ya que las tapas utilizadas alguna, no cuentan con agarraderas. ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: NINGUNA EXIGENCIA O RECOMENDACION	1.2 se relizo manrenimeineto de las uniones 1.3 Se instalo ventilador para remover el calor y se colocò angeo en el basculante. 2.1 Se realizò cambio del menaje que se encontraba deteriorado

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?	**SI**

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: 127461 DEL 17 DE ABRIL DE 2026

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

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

EE: **11 DE JUNIO DE 2026 POR CORREO ELECTRONICO (Convenio anterior)**

EPA: **NO APLICA EN EL CONVENIO ACTUAL**

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
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ESTABLECIMIENTO PREPARACION DE ALIMENTOS Se realizò el 23 DE JULIO DE 2026	No se presentaron 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?	**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?	SI
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el equipo humano?	NA

17 DE JULIO DE 2026 - CORRECTA CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS SOLIDOS, USO ADECUADO DEL PUNTO ECOLOGICO PROGRAMADO 20 DE AGOSTO DE2026

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	4/3/2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	30/7/2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	23/7/2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	23/7/2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	30/7/2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	4/3/2026
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	23/7/2026
Formato declaración de Compromiso FOR-PSS-072	23/7/2026

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 TIPO AEREOS 1000ML Y 2000ML

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

4 DE MARZO DE2026

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

FUMIINDUSTRIAL ABC S.A.S, CS FAVORABLE, CON FECHA 8 DE ABRIL DE 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?	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 28 DE AGOSTO DE 2026					QUE ES UN ALIMENTO CLASIFICACION DE ALIMENTOS MICROORGANISMOS

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
LUZ ANIS BLANCO LOPEZ	martes, 7 de abril de 2026	ASTRID CAROLINA TUBERQUIA	martes, 17 de marzo de 2026
CORINA SAAVEDRA ROCHA	viernes, 15 de agosto de 2025	LUZ AMPARO PEÑA CRUZ	viernes, 21 de noviembre de 2025
TATIANA YURLEIDIS GALVAN CONTRERAS	martes, 24 de febrero de 2026		

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 colaboradores y colaboradoras, 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?

SAT

A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte?	SI

16 DE JULIO DE 2026, VIDEO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MENAJE. PROGRAMADO PARA EL 11 DE AGOSTO DE 2026

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

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	SI
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. 9		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
YOGURTH	YOGURTH	17100 ML	19250 ML
TORTA DE BANANO	TORTA DE BANANO	5010 G	5350 G
MANZANA	MANZANA	14430 G	17850 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
	14 DE MAYO DE2026	
	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
	19 DE JUNIO DE2026	
	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
	El reporte de junio, se envió el 7 de julio de 2026	
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?	NO
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?	
		SAT
A.	¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?	NA
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SI
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	SI
D.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	SI
F.	¿Cuando las niñas y los niños 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. 9	Grupo de edad:3 A 5 AÑOS		Población: 119						Muestra: 8			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
ALBONDIGAS EN SALSA	47 G	47 - 51,7 G	63	54	51	60	55	54	C	C	C	78°
			48	46								
TORNILLOS GUISADOS	61 G	54,9 - 67,1 G	71	73	67	79	69	72	C	C	C	70°
			70	67								
ENSALADA ROJA: REMOLACHA, TOMATE ZANAHORIA Y CILANTRO	75 G	67,5 -82,5 G	80	75	76	79	76	75	C	C	C	5,5°
			78	77								
PAPA GUISADA	54 G	48,6 59,4 G	56	53	60	55	47	68	C	C	C	83°
			57	53								
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	150 CC	135 - 165 CC	155	156	58	152	155	168	C	C	C	6°
			150	152								

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
Pendientes los siguientes pasos: Se encontraba pendiente 1 AUXILIAR PEDAGOGICA 1 PROFESIONAL Quedaron pendientes 2 de los certificados pendientes una auxiliar se encuentra inscrita y pendiente para el curso. CON LA NUTRICIONISTA DE APOYO, SE ORGANIZÒ EL CRONOGRAMA PARA LAS SOCIALIZACIONES CON LOS PADRES	Se van desarrollo las actividades

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	30/7/2026
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	No se realizó uso de la SAFL
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	Programado para la 1ra semana de agosto; semana de la lactancia materna.

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

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

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NA	NA	NA	NA	NA
Profesional de atención a la primera infancia	15	14	14	13	NA
Auxiliar de atención a la primera infancia	5	5	5	5	NA
Auxiliar de servicios generales	5	5	5	4	NA
Personal manipulador de alimentos:	5	5	5	5	NA
Auxiliar Administrativo	2	2	2	2	NA

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

SI [ ] 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 hay aspectos pendientes de seguimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se realizara solicitud a la fundacion las compras respectivas para cumplir con lo establecido

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
3C.B. SHARLOTTE ALEJANDRA GONZÁLEZ, incapacidad 16.07.2026 por 5 días y posterior al control que fue el 23 de julio de 2026 le dieron 8 días más. La niña se cayó de la cama y se fracturo la nariz. Se ha realizado seguimiento y registro en el formato de novedad FOR-PSS-309 C1. E. Presenta observación a mejorar, debido a que los cepilleros presentados son en material plástico y lo requerido son en acrílico como indica el anexo técnico elementos mínimos de aseo para niñas y niños. Recomendación realizar el cambio de acuerdo con lo requerido. C11. Presenta observación a mejorar, debido a que durante la verificación se evidenció que algunos utensilios y equipos, entre ellos ollas, platos, bandejas, cucharas, recipientes plásticos, licuadora familiar y termómetros, se encuentran en inadecuadas condiciones de estado o no se encuentran en las cantidades requeridas. Para mayor detalle de los elementos identificados, se recomienda consultar la hoja de inventario adjunta. Se recomienda adquirir los utensilios y equipos requeridos de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. **Talento Humano:** Se recomienda contar con el talento humano de acuerdo con los 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: 1
Inventarios de Dotación	Folios: 3
	Folios:
	Folios:

FIRMA D CACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Alba Yolima Velasquez Rodriguez	NOMBRE: MARTHA ADRIANA VILLARREAL MÁSMELA
N° DE IDENTIFICACIÓN : 52752099	N° DE IDENTIFICACIÓN : 52109956
CARGO: Responsable del jardin infantil	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION
	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**
	30	7	2026	SEMILLITAS DE AMOR

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	MOTIVO Y SOPORTE	REMPLAZO
GLORIA ESPERANZA ALVARADO JAUREGUI	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	MOTIVO: SE AUSENTO POR MUERTE DE LA HERMANA SOPORTE: CERTIFICADO DE DEFUNCION TIEMPO:	NOMBRE DEL REEMPLAZO: FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: FECHA DE INGRESO: ARL: MOTIVO DE DESCUENTO: DÍAS A DESCONTAR: FECHA DE DESCUENTO:
ESPERANZA PEREZ LEON	SERVICIOS GENERALES	MOTIVO: NO ASISTE DESDE EL 27 /7/2026 REFIEREN QUE SE ENCUENTRA ENFERMA, PERO NO HA ENVIADO SOPORTES. SOPORTE: NO HA ENTREGADO TIEMPO:NA	NOMBRE DEL REEMPLAZO: FECHA DE EMISIÓN DEL AVAL: FECHA DE INGRESO: ARL: MOTIVO DE DESCUENTO: No han presentado remplazo DÍAS A DESCONTAR: 4 días FECHA DE DESCUENTO: del 27 al 30 de julio de 2026.

	
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Alba Yolima Velasquez Rodriguez	NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela
No. IDENTIFICACIÓN: 52752099	No. IDENTIFICACIÓN: 52109956
CARGO: Responsable del jardin infantil	CARGO: Apoyo a la Supervisión

4. ELEMENTOS MÍNIMOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL

ASOCIADO: ***FUNDACION PEPASO***

NOMBRE DEL JARDÍN ***SEMILLITAS DE AMOR*** | CONVENIO ***1849-2026***

DIRECCIÓN DIAGONAL 75D SUR # 75L -07

COBERTURA	M 0	C 17	P 67	PJ 67	J 65	TOTAL 216

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	2 unidades entre 22 y 25 litros O 2 unidades con diámetro de 35 a 40 cm	2	BUEN ESTADO	
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 o 1 unidad industrial mayor a 13 litros	2	NA	Se encuentran pendientes, las existentes se encuentran deterioradas y no cumplen con las características del anexo técnico.
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 unidad entre 15 y 20 litros	2	Mal estado	
4	Ollas	Olla C. con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros.	1 unidad entre 20 y 25 litros	1	BUEN ESTADO	
5	Fondos u Ollas	Fondo con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Capacidad mínima 50 litros.	1 unidad de 50 litros	1	BUEN ESTADO	
6	Paila	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	3 unidad entre 5 y 8 litros	3	BUEN ESTADO	
7	Contenedor plástico	Con tapa capacidad mínima de 10 lts	2 unidades	1	BUEN ESTADO	Pendiente 1 contendor plástico de 10 lts
8	Jarra	Polipropileno (plástica) con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 lts.	3 unidades	1	BUEN ESTADO	Pendiente 1 jarra X 2 LT
9	Recipientes para almacenamiento de alimentos	Plásticos con tapa de material sanitario capacidad entre 2 a 10 litros.	3 unidades	1	BUEN ESTADO	Pendiente dos recipientes plástico de 2 a 10 lts
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 (44)	17	BUEN ESTADO	Pendiente 27 unidades de acuerdo con las características
11	Cuchara para preparación	Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio tamaño del mango mínimo de 20 cm	2 unidades	2	BUEN ESTADO	
12	Cucharón	Cucharon en acero inoxidable o en aluminio, de una sola pieza, tamaño del mango mínimo de 20 cm.	2 unidad	2	BUEN ESTADO	
13	Cucharón de Espagueti	Cuchara para servir pasta, en Aluminio. Largo mínimo del mango 20 cm.	1 unidad	0	PENDIENTE	
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	BUEN ESTADO	
15	Cuchara Espumadera	En acero inoxidable tamaño del mango mínimo 20 cm Diámetro aproximado de 10 cm.	1 unidad	1	BUEN ESTADO	
16	Colador	En acero inoxidable diámetro entre 20 y 25 cm	1 unidad	0	PENDIENTE	
17	Cesta Coladora	En acero inoxidable diámetro entre 30 cm a 40 cm	1 unidad	1	BUEN ESTADO	
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	0	PENDIENTE	

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 colgador magnético de tamaño acorde con los utensilios.	BUEN ESTADO	Pendiente 1 unidad cuchillo para pan tipo sierra 1 unidad cuchillo para frutas y verduras 1 unidad tijera para cocina 2 unidades pelador universal
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)	1 unidad Amarilla (aves) 1 unidad Blanca (productos cocidos)	BUEN ESTADO	Pendiente 2 unidades verde (frutas y verduras) y 1 unidad Roja (Carnes)
21	Molinillo	En Polipropileno (plástico) con mango ergonómico y texturizado, de mínimo 20 cm de largo.	1 unidad	0	PENDIENTE	
22	Pinza para alimentos	En acero inoxidable mínimo 14 cm de largo, mango en acero, punta dentada	1 unidad	1	BUEN ESTADO	
23	Rallador	Acero inoxidable de 4 caras.	2 unidad	0	PENDIENTE	
24	Tenedor	En acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 20 cm de largo	1 unidad	1	BUEN ESTADO	
25	Espátula de cocina.	Fabricada en acero inoxidable, mango polipropileno ergonómico y texturizado. Largo entre 15 a 18 cm.	2 unidad	0	PENDIENTE 2 UNIDADES	
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(216)	96	BUEN ESTADO	PENDIENTE 120 UNIDADES
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	149	BUEN ESTADO	PENDIENTE 67 UNIDADES
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	186	BUEN ESTADO	PENDIENTE 30 UNIDADES
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	233	BUEN ESTADO	
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	217	BUEN ESTADO	
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	155	BUEN ESTADO	PENDIENTE 30 UNIDADES
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	161	BUEN ESTADO	PENDIENTE 55 UNIDADES
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)	2 X 3 FOGONES	BUEN ESTADO	
34	Estufa Enana	En acero inoxidable, un quemador	Una (1) unidad	1	BUEN ESTADO	
35	Equipo de congelación	Control digital de temperatura, sistema no Frost.	Capacidad mínima de 550 litros	1	BUEN ESTADO	PENDIENTE LAS FICHAS TECNICAS DE LAS NEVERAS

36	Equipo de refrigeración	Luz interior, indicador de temperatura digital y sistema no Frost.	Capacidad mínima de 900 litros	1	BUEN ESTADO	PENDIENTE LAS FICHAS TECNICAS DE LAS NEVERAS
37	Báscula para alimentos	Con visor electrónico capacidad mínima de 30 kg sensibilidad máximo de 50 g	1 unidad	1	BUEN ESTADO	
38	Gramera para alimentos	Tipo electrónica capacidad: 1000 grs a 5000 grs con sensibilidad de 1 gr a 2 grs de medición.	2 unidades	0	PENDIENTE	La existente se encuentran deteriorada
39	Termómetro de alimentos frio – calor	Termómetro de punzón	3 unidades	0	PENDIENTE LOS 3 TERMOMETROS	PENDIENTE 2 UNIDADES
40	Licuadora industrial	Capacidad de 4 a 5 L	1 unidad	0	BUEN ESTADO	
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	0	PENDIENTE	
42	Canastillas	Canastillas plásticas para almacenamiento de frutas y verduras. De 60 x 40 x 25 cm	De acuerdo con la necesidad	12	BUEN ESTADO	
43	Estibas	Estiba plástica para la alacena, de 60x60 cm	De acuerdo con la necesidad	2	BUEN ESTADO	
44	Estantes	Estante en material sanitario para la alacena	De acuerdo con la necesidad	2	BUEN ESTADO	

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:30 de julio de 2026

En constancia Firman:

	
FIRMA D CACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Alba Yolima Velasquez	**NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela**
N° DE DOCUMENTO: 52752099	**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 PEPASO

NOMBRE DEL JARDÍN SEMILLITAS DE AMOR | CONVENIO 1849-2026

DIRECCIÓN DIAGONAL 75D SUR # 75L -07

COBERTURA	M 0	C 17	P 67	PJ 67	J 65	TOTAL 216

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 x 3785 cc	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	BUENO	Según ficha técnica tiene capacidad de 45 litros.
3	Termómetro de Máximas y Mínimas con sonda	Termómetrodigital,deacuerdoconlas orientaciones de la SDIS.	Una unidad en buen estado	1	MAL ESTADO	No cuenta con la tapa de protección de la pila.
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	BUENO	
5	Pinza en acero	Pinza en acero inoxidable #2, largo mínimo 14 centímetros.	Una unidad en buen estado	1	BUENO	Es una pinza de 30 cm.
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	1	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	BUENO	
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	0	No cumple con la capacidad minima establecida.	
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	BUENO	
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	BUENO	
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	1	BUENO	
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	BUENO	
13	Toallas de papel (Elemento de aseo institucional)	Toallas de material en papel desechables, presentación paquete por 150 unidades.	3 Paquetes mensual	1	BUENO	
14	Elementos de aseo (Elemento de aseo institucional)	Lavaloza y esponjilla exclusiva para el lavado de frascos	Un litro y una esponjilla mensual	1	BUENO	
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	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: 30 de julio de 2026.

En constancia Firman:





FIRMA DE [illegible]CIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Alba Yolima Velasquez Rodriguez	**NOMBRE: Martha Adriana Villarreal Másmela**
N° DE DOCUMENTO: 52752099	**N° DE DOCUMENTO: 52109956**
CARGO: Responsable del Jardín Infantil	**CARGO: Apoyo a la supervisión**

Salud

CERTIFICADO DE DEFUNCIÓN ANTECEDENTE PARA EL REGISTRO CIVIL

NÚMERO DEL CERTIFICADO DE LA DEFUNCIÓN

26079520192734

La información consignada en este certificado, se encuentra protegida por el derecho fundamental de Habeas Data de la Constitución Política Nacional y amparada en la Ley 1581 de 2012. Por lo tanto, su uso debe hacerse en cumplimiento de la garantía de dicho derecho y para los fines estrictamente autorizados.

I. INFORMACIÓN GENERAL

LUGAR DE LA DEFUNCIÓN

País	Departamento	Municipio
COLOMBIA	META	VILLAVICENCIO

ÁREA DONDE OCURRIO LA DEFUNCIÓN

Área	Centro Poblado (Inspección, corregimiento o caserío)
Cabecera Municipal	

TIPO DE DEFUNCIÓN	FECHA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN (Año - Mes - Día)	HORA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN (Hora - Minutos)
No fetal	2026-07-29	11:00:00

SEXO DEL FALLECIDO	IDENTIFICACION DEL FALLECIDO (Tipo de documento)	Número de documento
Femenino	Cédula de ciudadanía	51643193

APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL FALLECIDO (TAL COMO FIGURAN EN EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD)

Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre
JAUREGUI		MERY	

PROBABLE MANERA DE MUERTE	DE ACUERDO CON LA CULTURA, PUEBLOS O RASGOS FÍSICOS, EL FALLECIDO ERA O SE RECONOCIA COMO (Pertenencia étnica)	¿A cuál pueblo indígena pertenece?
Natural	Ninguno de los anteriores	

II. DATOS DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN

IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADOR (Tipo de documento)	Número de documento
Cédula de ciudadanía	1121915876

APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL CERTIFICADOR

Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre
Nieto	Lozano	Paula	Andrea

PROFESIÓN DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN	REGISTRO PROFESIONAL
Médico	1121915876

LUGAR DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO (Departamento)	Municipio
META	VILLAVICENCIO

FECHA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO (Año - Mes - Día)	FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN
2026-07-29	

REGISTRO UNICO DE AFILIADOS - Nacimientos y Defunciones
Fecha de impresión: 2026-07-29 12:08

Código verificación: A535-DA55-8370-8C2C

Powered by CamScanner

República de Colombia

Papel notarial para uso exclusivo de copias de escrituras públicas, certificados y documentos del archivo notarial

NOTARÍA ÚNICA DEL CIRCULO DE SAN JOSÉ DEL GUAVIARE
NUBIA ESPERANZA PATIÑO TOLOZA
NOTARIA

177

Nombre y apellidos del registrado

En la República de Colombia Departamento de Guaviare

Municipio de San José del Guaviare

(Corregimiento, Vereda, etc.)

a Doce del mes de Mayo de mil novecientos Veinte y Tres

se presentó el señor Yilber Yair Mendoza Jaramillo (nombre del declarante) mayor de edad, de nacionalidad Colombiana

natural de San José del Guaviare domiciliado en San José del Guaviare y declaró: que el día

Tres del mes de Mayo de mil novecientos Veinte y Tres siendo las

8 Y 40 de la que nació en Casa 13 Urbanización Los Kioskos (dirección de la casa, hospital, barrio, vereda, corregimiento, etc.)

del municipio de San José del Guaviare República de Colombia un niño de sexo

Femenino a quien se le ha dado el nombre de Yeiby hijo natural (legítimo o natural)

del señor de (Cédula No.) de años de edad, natural

de República de de profesión y la señora

Yuliana Mariana Jaramillo de 45 años de edad, natural de Guamal Meta

República de Colombia de profesión Hogar siendo abuelos paternos

y abuelos maternos Orlando Jaramillo Esperanza Fonseca Fueron testigos

Demetrio Idalgue Camargo y Julio Arnoldo Mendoza

En fe de lo cual se firma la presente acta.

El declarante, Yuliana Mariana Jaramillo C.C. 1.077.944 Bogotá

(Cédula No.)

El testigo, Demetrio Idalgue Camargo C.C. 1.077.944 Bogotá

(Cédula No.)

El testigo, Julio Mendoza Martínez 2893434 Bogotá

(Cédula No.)

(Firma y sello del funcionario ante quien se hace el registro)

Para los efectos del artículo segundo (2°) de la Ley 45 de 1936, reconozco al niño a quien se refiere esta Acta como hijo natural y para constancia firmo.

(Firma del padre que hace el reconocimiento)

(Firma de la madre que hace el reconocimiento)

John Rojas
20018515

29 ENE 2025

179 177

(Firma y sello del funcionario ante quien se hace el reconocimiento)

VÁLIDO PARA MATRIMONIO

Ca519330863

13-11-24

cadena.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Semillitas de amor **CONTRATO:** 1849-2026 **FECHA:** Julio 30/2026.

Responsable del jardín infantil	Profesionales de atención a primera infancia	Auxiliares de atención a la primera infancia	Auxiliar Administrativo	Manipulador (ar) de alimentos	Auxiliar de Servicio Generales	Dinamizador pedagógico	Total
1	15	5	2	5	5	NA	33

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Alba Yolima Velásquez	52752099	Resp. Servicio	Lic. Ed. Preescolar	3102886616	
2	Luz Magali Abello Papo	52460504	profesional de Atención a la primera infancia	Lic edu Básica	3106492775	
3	Alejandra Bautista Soto	53099705	Profesional en atención a primera infancia	Lic en preescolar	3100079084	
4	Olga Lucia Ramirez P.	39651502	Profesional de Atención a la primera infancia	Lic Ed. Pre-escolar	3202138865	
5	Ana Castillo R.	52440276	Profesional en atención a la primera infancia	Lic Ed. Básica primaria	3227866264	
6	Andrea Alvarez Caballero	1057577885	profesional en atención a la primera infancia	Lic Ed. preescolar	3133827677	
7	Andrea Paola Santamaria	1024567204	Profesional en Atención a la Primera Infancia	Lic. en Pedagogia Infantil	3138794055	
8	Michell Alejandra Gonzalez	1000000205	Profesional en atención a la primera infancia	Lic en ed infantil	3137899053	
9	Maria Fernanda Buitrago S	53009010	Profesional en atención a la Primera infancia	Lic en educacion Preescolar	3115650811	
10	Yenifer Rodriguez Bordon	1073709820	Profesional en atención a la primera Infancia	Lic Pedagogia Infantil	3228756113	
11	Andrea Paola Rojas C	39579273	Profesional en atención a la primera infancia	Lic en Educacion Artistica	3028456314	
12	Yeimy Sanabria	53546452	Profesional en atención a la primera infancia	Lic en Basica	3203023578	
13	YENNIFER CUBILLOS	52677450	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	LIC EN PEDAGOGIA INFANTIL	3046076032	
14	Flor Maria Cuenta R	21103451	Profesional en atención a la primera infancia	Lic en pedagogia Infantil	3165080154	
15	Fanny Morales.	39679851	Auxiliar de atención a la primera infancia	Tecnico	3106996799	
16	Tatiana Beltran	1033799553	Auxiliar de atencion a la primera infancia	Tecnico	3102189516	
17	Yamile Ramirez	52823479	Auxiliar de Atención a la Primera Infancia	Lic en Preescolar	3208281334	
18	Yizdany Hernández A	1137220063	Auxiliar de atención a la primera infancia	Técnico	3223101885	
19	Yeni Sanchez Sierra	1000780587	Auxiliar de atención a la Primera Infancia	Tecnico	3054190557	
20	Angelli Katherine Poo	1023577484	Auxiliar administrativa	Tecnico	3209288908	
21	Paola Andrea Cardozo	1024536521	Auxiliar Administrativa	Tecnico	3003833610	
22	Blanca Daniela Tapias	52634200	AUXILIAR DE SERVICIOS Generales	Bachiller	3158609853	
23	Ana Silvia Ramirez	23845640	Auxiliar de servicios Generales	Bachiller	3273858203	
24	Maria Ilma Nuñez P.	39722979	Auxiliar de Servicios generales	Bachiller	3228340771	

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: Semillitas de amor **CONTRATO:** 1849-2026 **FECHA:** Julio 30/2026.

Responsable del jardín infantil	Profesionales de atención a primera infancia	Auxiliares de atención a la primera infancia	Auxiliar Administrativo	Manipulador (ar) de alimentos	Auxiliar de Servicio Generales	Dinamizador pedagógico	Total
1	15	5	2	5	5	NA	33

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Ana Alejandra A.	1073699642	Servicios generales	Bachiller	3133406844	Ana Alejandra A.
2	Tatiana Galvan	1004811771	personal servicio de alimentos	Bachiller	3112744183	Tatiana G.
3	Luz blanco	52780048	manipuladora de alimentos	Bachiller	3204630067	
4	Luz Amparo Peña	60268163	Manipuladora de Alimentos	Bachiller	3202093037	Luz Amparo Peña
5	Astrid Cot	1023976350	manipuladora de alimentos	Bachiller	3217954126	
6	Carlos Salcedo	63363069	Personal servicio de Alimentos	Bachiller	3150668659	
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner