	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
1840 - 2026	4 6 2026	10 7 2026	4 12 2026	5

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
16 9 26	8:30 a. m.	SEPTIEMBRE- 2026	PEPITOS

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Carrera 121 No. 65A - 09	ENGATIVA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Engativá Centro	(601) 5 634379	jardininfantilpepitos@gmail.com jipepitos@hotmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA NA NA	14 14 12	50 50 43	48 47 39	NA NA NA

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

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

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6)	¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?	**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?	**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)
10/09/2026	Familias Equipo humano	Socialización:Alimentación infantil saludable (Socialización de una pieza comunicativa) Socialización:Protocolo de Alimentacion saludable y perceptiva (Socialización de una pieza comunicativa)

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 los elementos mínimos de aseo para las niñas y los niños y con la herramienta de control de entradas y salidas debidamente diligenciada y actualizada, cuyos 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? **SAT**

A.	¿Se presentaron casos de niñas o niños con administración de medicamentos dentro del Jardín Infantil?	NO

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?

	Número acta de Inspección Sanitaria	**Concepto Sanitario**	**Fecha de emisión**
EE	SB06N 014183	FAVORABLE	27 de octubre de 2025
EPA	AS02N 169522	FAVORABLE	14 de noviembre 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?	**NA**

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	**Acciones para dar cumplimiento**
SB06N 014183: No se presentaron exigencias por parte de la autoridad sanitaria. AS02N 169522: "Se evidencian algunas medias cañas sin continuidad de pintura en área de almacenamiento".	SB06N 010760: No aplica AS02N 169522: Se realizó el arreglo de las medias cañas ofreciendo continuidad y solucionaron el tema de pintura

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: 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: No recibió visita de inspección sanitaria durante la ejecución del convenio, por lo tanto, no aplicó informar al Supervisor

EPA: No recibió visita de inspección sanitaria durante la ejecución del convenio, por lo tanto, no aplicó informar al Supervisor

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

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

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
En el periodo verificado No aplicó realizar autoevaluación Realizó Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de establecimiento educativo y preparación de alimentos el 17 de julio de 2026, en la cual no se identificaron incumplimientos.	No se identificaron incumplimientos.

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? SI

B. ¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el equipo humano? SI

10 de julio de 2026

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	08 de mayo de 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	15 de septiembre de 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	1 de septiembre de 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	1 de septiembre de 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	15 de septiembre de 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	02 de mayo de 2024
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	1 de septiembre de 2026
Formato declaración de Compromiso FOR-PSS-072	10 de julio de 2026

D. ¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% o del desinfectante utilizado, con elemento medidor, y con la tabla de colores para la clasificación, señalización y almacenamiento organizado de los elementos de aseo, expuestas en lugar visible? 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 los elementos mínimos de aseo institucional y con la herramienta de control de entradas y salidas debidamente diligenciada y actualizada, cuyos 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:

1 tanque aéreo x 1000 litros

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

08 de mayo de 2026

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

Fumigaciones Cedicar. CS. Favorable del 24 de abril 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?	NO
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?

AM

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?	NO

Plan de Educación sanitaria

Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
31 de julio de 2026	Viviana Andrea Torres Bustos Jenny Marcela Peñaloza Valbuena Claudia Martínez Fique	Sandra Patricia Martínez Fique Nelcy Tambo Velandia Cristina Toro Ramírez	Cindy Paola Castillo Martínez	1 hora	Conocimientos previos
21 de agosto de 2026	Viviana Andrea Torres Bustos Jenny Marcela Peñaloza Valbuena Claudia Martínez Fique	Sandra Patricia Martínez Fique Nelcy Tambo Velandia Cristina Toro Ramírez	Cindy Paola Castillo Martínez	1 hora	BPM, Resolucion 2674.Actividad Acuosa, Microorganismos patógenos
18 de septiembre 2026. De acuerdo con la programación				90 minutos	Practicas higienicas. Equipos y utensilios. Condiciones Básicas de higiene

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
Viviana Andrea Torres Bustos	23 de enero de 2026	NA	NA
Claudia Martínez Fique	21 de enero de 2026	NA	NA
Jenny Marcela Peñaloza Valbuena	21 de enero de 2026	NA	NA

C.	¿El uniforme del personal manipulador de alimentos cumple los requisitos establecidos en en Anexo Técnico?	NO

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.	NO

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación? 23 de julio de 2026	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 los elementos mínimos de aseo de colaboradoras y colaboradores y con la herramienta de control de entradas y salidas debidamente diligenciada y actualizada, cuyos 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?	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? Programado para el 24 de julio de 2026	SI

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. 3		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
Pechuga de pollo asada en trozos a las finas hierbas	Pechuga de pollo	5569	6750
Papa criolla cocida	Papa criolla	4345	5250
Naranja en cascos	Naranja	11617	13250
Sorbete de fresa	Fresa	7250	6058
Torta sabor a queso	Torta sabor a queso	1880	3360

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?	NO
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
	Asistió a la convocatoria realizada por la SDIS para la socialización o fortalecimiento sobre medición, prevención y reducción de desperdicios de alimentos el 20 de agosto 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
	Realizaron la socialización con el equipo humano del servicio de alimentación y servicios generales el 19 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
	Reporte del mes deagosto de 2026 se realizó reporte el 3 de septiembre 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?	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?	
		SAT
Modificaciones alimentarias:		
A.	¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	SI
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	SI
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	SI
Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):		
D.	¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?	NA
E.	¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?	NA
F.	¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?	NA
9 (C13).	¿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?	
		AM
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? NO

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 3	**Grupo de edad:3 a 5 años**		**Población: 39**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
Pechuga de pollo asada en trozos a las finas hierbas	37	37-41	42	45	38	40	45		C	C	C	47
Tortilla de espinaca y zanahoria	85	76,5 -93,5	90	85	92	98	85		C	C	C	52
Papa criolla cocida	54	48,6-59,4	55	62	62	58	65		C	C	C	42
Arroz con fideos	51	46-56	52	56	62	65	65		C	C	NC	35
Sopa de verduras	120	108-132	125	122	138	140	145		C	C	C	45
Naranja en cascos	80	72-88	88	92	95	85	80		C	C	C	°T Ambiente

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
1. Paso 1: Se estan realizando las socializaciones con el EH (Implementación Estrategia SAFL) 2. Paso 2: Falta 1 personas por cualificación 3. Paso 3: Cualificación a familias: Se estan realizando las cualificaciones (Nutricionista) 4. Paso 4: Area física, equipos: Ok 5. Paso 5: Promoción extracción manual, conservación, transporte ysuministro de LH: Ok 6. Paso 6:Código de Sucedáneos: Ok 7. **Paso 7: Promoción SAFL: Ok** 8. Paso 8: Desventajas de alimentación artificial, uso del biberón y chupo: 05 de marzo de 2026 9. **Paso 9:** Cuentan con grupo de apoyo del 10 de febrero 2026	1. Paso 1: 2. Paso 2: Se cuenta con cualificación de dos profesionales. Está pendiente una profesional por cualificación 3. Paso 3: .Socialización del tema : Alimentación Saludable mediante una infografía 4. Paso 4: Ok 5. Paso 5: 6. Paso 6: 7. Paso 7: Se realizó la Promocion de la SAFL con una madre lactante nueva el 01/09/2026 8. Paso 8: OK 9. Paso 9: Alimentación saludable: 11/09/2026

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? SI

F. ¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL) SI

G. ¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa? SI

H. ¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural? SI

I. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL? SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	16/09/2026
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	11/09/2026
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	11 de septiembre de 2026 se abordó el tema Alimentación saludable: 11/09/2026

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

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

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	0	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Profesional de atención a la primera infancia	8	8	7	7	NO
Auxiliar de atención a la primera infancia	3	3	3	3	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	NA
Personal manipulador de alimentos:	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

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

SI [X] NO [ ]

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

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? **NO**

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

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

7 (C11) A: Se proyecta acción de mejora inmediata dado que, aún falta contar con los siguientes, utensilios y menaje requeridos: Olla a Presión: 2 unidades entre 8 y 13 litros. Olla A. con tapa en Aluminio. Diámetro 24 cm. Capacidad Mínima 7 litros: 1 unidad. Olla C. con tapa en Aluminio. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros: 1 unid. Paila fabricada en acero inoxidable: 1 unidad entre 5 y 8 litros. Bandejas Plásticas de dimensiones entre 50 cm y 55 cm de largo X 30 a 38 cm de ancho: 21 unidades. Set de Tazas Medidoras 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 set. 1 unidad de pelador universal. -Tablas para picar Largo mínimo 28 cm ancho mínimo 30 cm: 2 unidades verdes, 1 unidad Blanca y 1 unidad amarilla. Molinillo en Polipropileno (plástico) con mango ergonómico y texturizado, de mínimo 20 cm de largo: 1 unidad. Rallador en acero inoxidable de 4 caras: 1 unidad. Tenedor en acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 20 cm de largo: 1 unidad. Plato para Sopa: 2 unidades. Plato para seco: 14 unidades. Cuchara para sopa: 17 unidades.

7 (C11). A. Frente al requerimiento proyectado S2026162428 del 03/092026, el asociado adquirió un equipo mixto (refrigeración y congelación), el cual cumple con la capacidad requerida, cuenta con luz interior, indicador digital de temperatura y sistema No Frost. Con el fin de fortalecer el seguimiento de los equipos de refrigeración y congelación el asociado realizó la actualización del cronograma de mantenimiento preventivo, correctivo y la revisión periódica de la dotación, con el fin de mantener un control periódico de las condiciones de funcionamiento y temperatura de los equipos, dejando los respectivos registros como evidencia del seguimiento efectuado. El asociado radicó respuesta ante la Subdirección Local de Engativá el día 14/09/2026 bajo el consecutivo E2026076805. Dado lo anterior se evidencia que el asociado subsanó el motivo del requerimiento. Se proyecta el cierre del requerimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

Se realizará la adquisición de los utensilios faltantes en el transcurso del mes de septiembre de 2026.
Se gestionara el mantenimiento al muro condeterioro de pintura de la bodega de almacenamiento de alimentos.
Se realizará seguimiento a las buenas practicas higienicas durante el proceso de servido y distribucion de los alimentos, así como al manejo de los residuos en el area de preparación de alimentos.

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
Seguimiento a la cobertura y a la asistencia (matriculados y asistencia) y 9.1.3.6 compromisos componente talento humano: El talento humano asistente fue acorde con la estructura de costos y los niños matriculados. El talento humano que se contempla según los 111 matriculados al día de hoy es de 1 profesional responsable del servicio, 9 profesionales de atención a la primera infancia, 3 auxiliares en atención a la primera Infancia, 1 auxiliar administrativa, 3 auxiliares de servicios generales y 3 manipuladoras de alimentos, quienes se encontraban presentes y firman el listado de asistencia. C12: Actualización de modificaciones alimentarias: Cuenta con modificación alimentaria para los siguientes participantes: Julián Matías Tovar Ramos del nivel de párvulos B, debido a diagnostico medico por restricción de lácteos Axel Israel Tineo Campos Párvulos A, debido a diagnostico medico por restricción de lácteos. Juan Pablo Herrán Quintero del nivel de caminadores, presenta intolerancia a la lactosa, ofrecer lácteos deslactosados (no enteros) Lahian Gael Santana Orozco del nivel de caminadores, por reconstrucción de la flora intestinal por indicación medica se recomienda suspender leche y sus derivados y no suministrar gluten. 3 (C5). B. Se recomienda realizar solicitud de visita a la autoridad sanitaria para actualización del concepto sanitario dado que el concepto sanitario para Establecimiento de Preparación de Alimentos presenta fecha de emisión superior (14 de noviembre de 2024). 4 (C7). I: Continúa presentando observación a mejorar dado que, se observa deterioro y desprendimiento de pintura en un muro de la bodega de almacenamiento de alimentos. Se recomienda realizar mantenimiento al área. Presenta observación a mejorar dado que, se observa que falta un tramo de media caña bajo el mesón de la cocina. Se recomienda instalar el tramo de media caña faltante. No se está realizando el manejo adecuado de los residuos en el área de preparación de alimentos dado que, el contenedor de color negro contaba con bolsa blanca, el contenedor no contaba con bolsa y los residuos plásticos (bolsas plásticas de pan y leche) se encontraba en una bolsa de color verde fuera del contenedor correspondiente. Se recomienda mantener los contenedores de residuos a aprovechables y no aprovechables con la bolsa correspondiente y hacer un manejo adecuado a las bolsas de alimentos. 7 (C11) A: Se proyecta acción de mejora inmediata dado que, aún falta contar con los siguientes, utensilios y menaje requeridos: Olla a Presión: 2 unidades entre 8 y 13 litros. Olla A. con tapa en Aluminio. Diámetro 24 cm. Capacidad Mínima 7 litros: 1 unidad. Olla C. con tapa en Aluminio. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros: 1 unid. Paila fabricada en acero inoxidable: 1 unidad entre 5 y 8 litros. Bandejas Plásticas de dimensiones entre 50 cm y 55 cm de largo X 30 a 38 cm de ancho: 21 unidades. Set de Tazas Medidoras 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 set. 1 unidad de pelador universal. -Tablas para picar Largo mínimo 28 cm ancho mínimo 30 cm: 2 unidades verdes, 1 unidad Blanca y 1 unidad amarilla. Molinillo en Polipropileno (plástico) con mango ergonómico y texturizado, de mínimo 20 cm de largo: 1 unidad. Rallador en acero inoxidable de 4 caras: 1 unidad. Tenedor en acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 20 cm de largo: 1 unidad. Plato para Sopa: 2 unidades. Plato para seco: 14 unidades. Cuchara para sopa: 17 unidades. Se recomienda ajustar el inventario de elementos para el servicio de alimentos de acuerdo con lo evidenciado en la visita de verificación. 5 (C8) A: Presenta observación a mejorar toda vez que, se observó a una, manipuladora de alimentos que no 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 dado que se observó porcionando y sirviendo la Tortilla de espinaca y zanahoria directamente con las manos sin hacer uso de pinzas o tenedores para tal fin. 5 (C8) c: Las personas que ingresan al área de servicio de alimentos, no 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, dado que se evidenció a dos señoras de servicios generales en la cocina realizando actividades de manipulación de alimentos. Cabe mencionar que las señoras de servicios generales no cumplieron con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013. 6 (C9) P: Presenta observación a mejorar toda vez que, se observó a una manipuladora de alimentos que no realizó el servido de la tortilla de espinaca y zanahoria utilizando utensilios adecuados como trinches o pinzas evitando el contacto directo de los alimentos con las manos. de envases desechables 9 (C13) G: Presenta observación a mejorar toda vez que, se evidenció que la temperatura de conservación de los alimentos para alimentos calientes (T), en grados centígrados no se encontró a temperatura => 60°C. De otra parte, se observó que para el caso del arroz con fideos algunos fideos se encontraron quemados, para el caso de la Pechuga de pollo asada en trozos a las finas hierbas, suministraron pechuga cocida (no asada) y para la Papa criolla cocida se suministró para criolla dorada. La nutricionista de apoyo realizó socialización con las familias sobre el tema: Promoción de hábitos de vida saludable para la prevención del exceso de peso de niños, niñas y adolescentes el 04 de septiembre de 2026 mediante una actividad con familias. Se recomienda realizar proceso de fumigación en la bodega de almacenamiento de alimentos dado que se observa presencia de mosquitos. COMPROMISOS DE EQUIPO HUMANO 3. Presenta observación a mejorar toda vez que, no garantizó 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, toda vez que se evidenció a dos señoras de servicios generales en la cocina realizando actividades de manipulación de alimentos.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _X__
7 (C11). A. Frente al requerimiento proyectado S2026162428 del 03/092026, el asociado adquirió un equipo mixto (refrigeración y congelación), el cual cumple con la capacidad requerida, cuenta con luz interior, indicador digital de temperatura y sistema No Frost. Con el fin de fortalecer el seguimiento de los equipos de refrigeración y congelación el asociado realizó la actualización del cronograma de mantenimiento preventivo, correctivo y la revisión periódica de la dotación, con el fin de mantener un control periódico de las condiciones de funcionamiento y temperatura de los equipos, dejando los respectivos registros como evidencia del seguimiento efectuado. El asociado radicó respuesta ante la Subdirección Local de Engativá el día 14/09/2026 bajo el consecutivo E2026076805. Dado lo anterior se evidencia que el asociado subsanó el motivo del requerimiento. Se proyecta el cierre del requerimiento.

Anexos: documentos y número de folios	
Planilla de asistencia equipo Humano	Folios: 1
Formato Medida Control	Folios: 1
Inventarios de Dotación	Folios: 3
Soporte de ausencia	Folios: 3
Formato de ausencia de Equipo Humano	Folios: 1
Formato accion de mejora inmediata	Folios: 1

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: Yeilyn Niccole Duarte Alarcón	**NOMBRE**: Marleny Suárez Medina
N° DE IDENTIFICACIÓN: 1022406747	**N° DE IDENTIFICACIÓN** : 51909885
CARGO: Auxiliar administrativo	**CARGO**: Apoyo a la supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4: 45 pm

Versión: junio 2026

	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código
	MODALIDAD JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS		Versión
	SEGUIMIENTO DE MEDIDAS CONTROL		Fecha
	ANEXO ACTA DE VISITA		Página 1 de 3

N	RADICADO SAL	RADICADO ENT	RESPUESTA		ESTADO	OBSERVACIONES
	No. y Fecha	No. y Fecha	SAT	NO SAT	Fecha solución	Acciones correctivas aplicadas por el Asociado ó Razón que justifica la respuesta no satisfactoria.
1	S2026162428 DEL 03/092026	E2026076805 DEL 14/09/2026	X			**Motivo del Requerimiento:** **En visita de verificación realizada el el 23 de julio de 2026**, se evidenció que los equipos destinados a la refrigeración y congelación de alimentos no cumplían integralmente con las condiciones establecidas en el Anexo Técnico 3 de 5. Para la cobertura atendida y de acuerdo con el Anexo Técnico 3 de 5, el jardín infantil debe disponer de una capacidad mínima total de 600 litros para refrigeración y 200 litros para congelación, mediante equipos en buen estado. El equipo de refrigeración debe contar con luz interior, indicador digital de temperatura y sistema No Frost; y el equipo de congelación, con control digital de temperatura y sistema No Frost. Durante la visita se verificaron tres equipos diferentes: i.Un equipo mixto con capacidad de 345 litros para refrigeración y 148 litros para congelación, que presentaba deterioro significativo en sus superficies internas, incluyendo recubrimientos fracturados o desprendidos, soportes averiados, grietas, cavidades y reparaciones con acabados irregulares. Estas condiciones dificultan su adecuada limpieza y desinfección y afectan las condiciones requeridas para el almacenamiento y conservación de los alimentos. ii.Un congelador horizontal de 263 litros que no cumplía con la característica No Frost, debido a la presencia de escarcha en su superficie interna. iii.Un equipo de refrigeración de 480 litros que cumplía con las condiciones técnicas establecidas; sin embargo, su capacidad era inferior al mínimo total requerido, por lo que se necesitaban 120 litros adicionales de refrigeración. Teniendo en cuenta que estos equipos son indispensables para la adecuada conservación de los alimentos suministrados a las niñas y los niños, se generó una acción de mejora inmediata mediante la cual se solicitó al asociado que atendiera la situación a más tardar el 29 de julio de 2026. En la visita de seguimiento realizada el 30 de julio de 2026, se evidenció que la acción de mejora inmediata no había sido atendida y que persistían las condiciones observadas. 12 de agosto de 2026 **En visita de verificación realizada el el 12 de agosto de 2026**, se evidenció que los equipos destinados a la refrigeración y congelación de alimentos no cumplen integralmente con las condiciones establecidas en el Anexo Técnico 3 de 5. El requerimiento continua en seguimiento. 26 de agosto de 2026 **En visita de verificación realizada el el 26 de agosto de 2026,** se evidenció que los equipos destinados a la refrigeración y congelación de alimentos cumplen integralmente con las condiciones establecidas en el Anexo Técnico 3 de 5. Toda vez que se evidencio que el asociado aquirio un equipo mixto de refrigeración (383 litros) y congelacion (275 litros), el cual cuenta con luz interior, indicador digital de temperatura y sistema No Frost. Teniendo en cuenta que el asociado cuenta con un equipo de refrigeración de 480 litros que cumple con las condiciones técnicas establecidas. Dado lo anterior se evidencia que subsanó el motivo que generó el requerimiento toda vez que, los equipos de refigeración y congelación cumplen integralmente con las condiciones establecidas en el Anexo Técnico 3 de 5. **Acciones correctivas:** 16 de septiembre de 2026 El asociado adquirió un equipo mixto (refrigeración y congelación), el cual cumple con la capacidad requerida, cuenta con luz interior, indicador digital de temperatura y sistema No Frost. Con el fin de fortalecer el seguimiento de los equipos de refrigeración y congelación el asociado realizó la actualización del cronograma de mantenimiento preventivo, correctivo y la revisión periodica de la dotación, con el fin de mantener un control periódico de las condiciones de funcionamiento y temperatura de los equipos, dejando los respectivos registros como evidencia del seguimiento efectuado. Dado lo anterior se evidencia que el asociado subsanó el motivo del requerimiento. Se proyecta el cierre del requerimiento.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
NOMBRE :Yeilyn Niccole Duarte Alarcón	NOMBRE: Marleny Suárez Medina
CÉDULA DE CIUDADANÍA : 1022406747	CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51909885
CARGO: Auxiliar administrativo	CARGO: Apoyo a la Supervision

	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS FORMATO ACCIÓN DE MEJORA INMEDIATA	Código: Versión: Fecha: Página: 1 de 1

CONVENIO:1840-2026	**ZONA: 1**	**Y OPCIÓN: 4**
FECHA DE LA VISITA: 16 de septiembre de 2026		
ASOCIADO: CORPORACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL HUMANO CORDIN	**JARDÍN INFANTIL:**	**PEPITOS**
RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Diana Marcela Rubio Castaño		

NUMERO DE COMPROMISO	COMPONENTE	OBLIGACIÓN A MEJORAR	OBSERVACIÓN DETECTADA	ACTIVIDADES A IMPLEMENTAR POR EL ASOCIADO PARA SUBSANAR LA OBLIGACIÓN	FECHA PARA LA IMPLEMENTACIÓN	FECHA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO
1 1	*BIENESTAR INTEGRAL*	*Contar con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura.*	*En los meses de julio y agosto de 2026 se dejó observación a mejorar dado que, los equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos no son suficientes para la operación del jardín infantil, de acuerdo con la cobertura atendida:* *Falta contar con los siguientes elementos:* *Olla a Presión: 2 unidades entre 8 y 13 litros.* *Olla A. con tapa en Aluminio. Diámetro 24 cm. Capacidad Mínima 7 litros: 1 unidad.* *Olla C. con tapa en Aluminio. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros: 1 unid.* *Paila fabricada en acero inoxidable: 1 unidad entre 5 y 8 litros.* *Bandejas Plásticas de dimensiones entre 50 cm y 55 cm de largo X 30 a 38 cm de ancho: 21 unidades.* *Set de Tazas Medidoras 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 set.* *1 unidad de pelador universal.* *Tablas para picar Largo mínimo 28 cm ancho mínimo 30 cm: 2 unidades verdes, 1 unidad Blanca y 1 unidad amarilla. Molinillo en Polipropileno (plástico) con mango ergonómico y texturizado, de mínimo 20 cm de largo: 1 unidad.* *Rallador en acero inoxidable de 4 caras: 1 unidad.* *Tenedor en acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 20 cm de largo: 1 unidad.* *Plato para Sopa: 2 unidades.* *Plato para seco: 14 unidades.* *Cuchara para sopa: 17 unidades.* -	*Contar con los utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura (de acuerdo con los niños y niñas atendidos)*	Inmediato	Próxima visita de verificación

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:
NOMBRE: Yeilyn Niccole Duarte Alarcón	NOMBRE: Marleny Suárez Medina
N° DE IDENTIFICACIÓN :1022406747	N° DE IDENTIFICACIÓN :51909885
CARGO: Auxiliar administrativo	CARGO: Apoyo a la supervisión

4. ELEMENTOS MÍNIMOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL

ASOCIADO: CORPORACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL HUMANO CORDIN

NOMBRE DEL JARDÍN: PEPITOS | CONVENIO: 1840-2026

DIRECCIÓN: Carrera 121 No. 65A - 09

COBERTURA: 112	M: NA	C:14	P:50	PJ:48	J: NA	TOTAL: 112

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	1 unidade entre 22 y 25 litros	REGULAR	A tapa le falta la manija
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 entre 8 y 13 litros	REGULAR	Las ollas a presion existentes no cumplen con las caracteristicas solicitadas
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	1 unidad entre 7 y 13 litros	BUENO	FALTA CONTAR CON: 1 unidad entre 7 y 13 litros
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	1 unidad entre 15 y 20 litros	BUENO	FALTA CONTAR CON: 1 unidad entre 15 y 20 litros
5	Fondos u Ollas	Fondo con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio. Capacidad mínima 50 litros.	NA	NA	NA	NA
6	Paila	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	1 unidad entre 5 y 8 litros	0 unidades	NA	FALTA CONTAR CON: 1 unidad entre 5 y 8 litros
7	Contenedor plástico	Con tapa capacidad mínima de 10 lts	1 unidad	1 unidad de 10 lts	BUENO	NINGUNA
8	Jarra	Polipropileno (plástica) con tapa, asa y vertedero, capacidad mínima de 2 lts.	2 unidades	2 unidades de 3 lts.	BUENO	NINGUNA
9	Recipientes para almacenamiento de alimentos	Plásticos con tapa de material sanitario capacidad entre 2 a 10 litros.	3 unidades	3 unidades	BUENO	NINGUNA
10	Bandejas	Plásticas fabricadas en una sola pieza sin uniones, práctico y fácil de limpiar, esterilizables colores variados. Bandeja de dimensiones entre 50CM 55 CM DE LARGO X 30 38 CM DE ANCHO.	20 % del número de niñas y niños que reciban el servicio de alimentación 22 unidades	2 unidades	BUENO	FALTA CONTAR CON: 21 unidades
11	Cuchara para preparación	Cuchara para preparación en acero inoxidable y/o aluminio tamaño del mango mínimo de 20 cm	2 unidades	5 unidades	BUENO	NINGUNA
12	Cucharón	Cucharon en acero inoxidable o en aluminio, de una sola pieza, tamaño del mango mínimo de 20 cm.	1 unidad	2 unidades	BUENO	NINGUNA
13	Cucharón de Espagueti	Cuchara para servir pasta, en Aluminio. Largo mínimo del mango 20 cm.	1 unidad	1 unidad	BUENO	NINGUNA
14	Tazas Medidoras	Set de 5 cucharas en Acero Inoxidable de 1/8 copa 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa 80 ml, 1/2 taza 125 ml, 1 taza 250 ml.	1 unidad	0 unidades	NA	FALTA CONTAR CON: 1 set
15	Cuchara Espumadera	En acero inoxidable tamaño del mango mínimo 20 cm Diámetro aproximado de 10 cm.	1 unidad	2 unidades	BUENO	NINGUNA
16	Colador	En acero inoxidable diámetro entre 20 y 25 cm	1 unidad	1 unidad	BUENO	NINGUNA
17	Cesta Coladora	En acero inoxidable diámetro entre 30 cm a 40 cm	1 unidad	0 unidades	NA	FALTA CONTAR CON: 1 unidad
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	1set	BUENO	NINGUNA

No.	NOMBRE DEL ELEMENTO	CARACTERISTICAS	DETALLE CANTIDAD	CANTIDAD	ESTADO	OBSERVACIONES
19	Cuchillos para Cocina	Juego de cuchillos con hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno texturizado, ergonómico.	1 unidad cuchillo para pan tipo sierra 1 unidad cuchillo para frutas y verduras 1 unidad tijera para cocina 2 unidades pelador universal 1 unidad chaira profesional y colgador magnético de tamaño acorde con los utensilios.	1 unidad cuchillo para pan tipo sierra 1 unidad cuchillo para frutas y verduras 1 unidad tijera para cocina 1 unidad de pelador universal 1 unidad chaira profesional y colgador magnético de tamaño acorde con los utensilios.	Cuenta con 2 unidades de pelador universals sin emabrgo se encuentran deteriorados y no cumplen con las caracteristicas requeridas para realizar las actividades	FALTA CONTAR CON: 2 unidades de 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)	2 unidades verdes 1 unidad Amarilla 1 unidad Blanca 1 unidad Roja (Carnes)	Se encuentran con superficies deterioradas	FALTA CONTAR CON: 2 unidades verdes 1 unidad Blanca 1 unidad amarilla
21	Molinillo	En Polipropileno (plástico) con mango ergonómico y texturizado, de mínimo 20 cm de largo.	1 unidad	1 unidad	MALO	FALTA CONTAR CON: 1 unidad
22	Pinza para alimentos	En acero inoxidable mínimo 14 cm de largo, mango en acero, punta dentada	1 unidad	2 unidades	BUENO	NINGUNA
23	Rallador	Acero inoxidable de 4 caras.	2 unidad	2 unidades	MALO	FALTA CONTAR CON: 2 unidad
24	Tenedor	En acero inoxidable con mango en polipropileno de mínimo 20 cm de largo	1 unidad	1 unidad	El elemento no cuenta con las caracteristicas solicitadas	FALTA CONTAR CON: 1 unidad
25	Espátula de cocina.	Fabricada en acero inoxidable. mango polipropileno ergonómico y texturizado. Largo entre 15 a 18 cm.	1 unidad	1 unidad	BUENO	NINGUNA
26	Plato para Sopa	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, resistente a altas temperaturas, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras. Diámetro entre 15 y 17 cm (+/- 10%)	1 por cada niña y niño	110 unidades	BUENO	FALTA CONTAR CON: 2 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	98 unidades	BUENO	FALTA CONTAR CON: 14 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	114 unidades	BUENO	NINGUNA
29	Pocillo chocolatero	En polipropileno o aluminio o vidrio y cerámica, resistente a altas temperaturas, no se deben observar puntos de carga en el material o fisuras con capacidad mínima de 200 ml	1 por cada niña y niño	110 unidades	BUENO	FALTA CONTAR CON: 2 unidades
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	126 unidades	BUENO	NINGUNA
31	Cuchara para sopa	En acero inoxidable cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme, no puede presentar defectos que afecten su uso normal.	1 por cada niña y niño	95 unidades	BUENO	FALTA CONTAR CON: 17 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	103 unidades	BUENO	NINGUNA
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 unidad	BUENO	NINGUNA
34	Estufa Enana	En acero inoxidable, un quemador	N/A	N/A	N/A	N/A
35	Equipo de congelación	Control digital de temperatura, sistema no Frost.	Capacidad mínima de 200 litros	1 unidad	BUENO	1 unidad de 275 litros

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	2 unidades	BUENO	1 unidad de 480 litros 1 unidad de 385 litros
37	Báscula para alimentos	Con visor electrónico capacidad mínima de 30 kg sensibilidad máximo de 50 g	1 unidad	1 unidad	BUENO	NINGUNA
38	Gramera para alimentos	Tipo electrónica capacidad: 1000 grs a 5000 grs con sensibilidad de 1 gr a 2 grs de medición.	2 unidades	2 unidades	1 unidad en buen estado y 1 unidad averiada	FALTA CONTAR CON: 1 unidad
39	Termómetro de alimentos frio – calor	Termómetro de punzón	3 unidades	4 unidades	BUENO	NINGUNA
40	Licuadora industrial	Capacidad de 4 a 5 L	1 unidad	1 unidad	BUENO	NINGUNA
41	Licuadora familiar	Licuadora familiar, tres velocidades, vaso en vidrio con capacidad de 1.25L a 2 L Licuadora semiindustrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	1 unidad	1 unidad	BUENO	NINGUNA
42	Canastillas	Canastillas plásticas para almacenamiento de frutas y verduras. De 60 x 40 x 25 cm	De acuerdo con la necesidad	12 unidades	BUENO	NINGUNA
43	Estibas	Estiba plástica para la alacena, de 60x60 cm	De acuerdo con la necesidad	1 unidad	BUENO	NINGUNA
44	Estantes	Estante en material sanitario para la alacena	De acuerdo con la necesidad	3 unidades	BUENO	NINGUNA

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

Fecha de diligenciamiento: 16 de septiembre de 2026 de 2026
En constancia Firman:

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Yeilyn Niccole Duarte Alarcón	**NOMBRE:** Marleny Suárez Medina
N° DE DOCUMENTO: 1022406747	**N° DE DOCUMENTO:** 51909885
CARGO: Auxiliar administrativo	**CARGO:** Apoyo a la supervisión

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROYECTO 7744 GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA DE BOGOTÁ FORMATO FICHA SIRBE TALLERES Y/O CURSOS SUBDIRECCIÓN PARA LA INFANCIA INFORMACIÓN BÁSICA Y TRANSVERSAL	Código: FOR-PSS-330 Versión: 3 Fecha: Memo 20230150205 – 24/05/2023 Página: 1 de 2

Fecha de diligenciamiento: 16/09/2026 (día 16 | mes 09 | año 2026)

Número Ficha: 2026 (Año) | (Localidad) | (Proyecto) | (Código Unidad Operativa)

SECCIÓN A. INFORMACIÓN SOBRE EL CURSO O CUALIFICACIÓN

1. Tema del taller y/o curso	2. Subtema del taller y/o curso	3. Nombre del taller y/o curso	4. Código del taller y/o curso	5. Número de Sesión	6. Fecha de inicio	7. Fecha de finalización
Proceso Administrativo - AT	Grupal Mejoramiento Continuo	Jornada Fortalecimiento Distrital		1	16/09/2026	16/09/2026

SECCIÓN B. INFORMACIÓN SOBRE EL INSTRUCTOR O RESPONSABLE

1. Nombre del instructor / responsable	2. Tipo de documento	3. Número de documento de identidad
Luz Adriana Silva	Cédula de ciudadanía: 1 — Cédula de extranjería: 2	

SECCIÓN C. INFORMACIÓN SOBRE LOS ASISTENTES *Columnas F y G aplica solo a personas mayores de 14 años*

A. TIPODOCUMENTO DE IDENTIDAD	B. SEXO NACIMIENTO	F. GENERO	G. ORIENTACIÓN SEXUAL	H. ESTADO CIVIL	I.GRUPO ETNICO	K. DISCAPACIDAD	L. NIVEL EDUCATIVO ACTUAL	M. PARENTESCO CON LA NIÑA, NIÑO O ADOLESCENTE
1. Cédula de Ciudadanía 2. Cédula de extranjería 3. Tarjeta de identidad 6. Registro civil 13. Pasaporte 18. PEP 21. Permiso por protección temporal 10. Salvo conducto 8. sin identificación	1. Hombre 2. Mujer 3. Intersexual	1. Hombre 2. Femenino 3. Transgenero (Travesti, transexual, transformista) 4. No informa 5. No binario 98. No aplica	1. Heterosexual 3. Bisexual 4. No informa 5. Lesbiana 6. Gay 98. No aplica	1. Soltero-a 2. Casado-a 3. Unión libre 4. Separado-a/Divorciado-a 5. Viudo-a 6. Unión marital de hecho	1. Indígena 2. Rom (Gitano) 3. Raizal del Archipiélago de San Andrés y Providencia 4. Palenquero de San Basilio 5. Negro-a, Mulato-a, afro colombiano-a, o afro descendiente 6. Ninguna de las anteriores	20 Física 31 Auditiva 32 Visual 09. Intelectual 10. Sordoceguera 30. Múltiple 40 psicosocial 39 Trastorno del espectro autista	23. Educación básica (incluyendo tansición) 14. Educación media (modalidad institucional) 6. Preescolar 7. Básica primaria 8. Básica Secundaria y media 18. Técnico 19. Tecnológico 21. Universitario incompleto (con título) 12. Universitario completo (con título) 22. Postgrado incompleto (con título) 15. Postgrado completo (con título) 25. Educación desde lo propio 1. Ninguno	3. Padre-a 4. Padrastro/Madrastra 6. Abuelo-a 7. Hermano-a 8. Tio-a 9. Primo-a 10. Sobrino-a 11. Sin parentesco 12. Otro sin parentesco

Nº	A. DOCUMENTO DE IDENTIDAD Tipo	A. DOCUMENTO DE IDENTIDAD Número	B. APELLIDOS (Escriba: En el renglón 1, primer apellido; En el renglón 2, segundo apellido)	C. NOMBRES (Escriba: En el renglón 1, primer nombre; En el renglón 2 segundo nombre)	D. FECHA DE NACIMIENTO Día	Mes	Año	E. SEXO	F. GÉNERO	G. ORIENTACIÓN SEXUAL	H. ESTADO CIVIL	I. GRUPO ETNICO	J. VICTIMA DE CONFLICTO ARMADO	K. PERSONA CON DISCAPACIDAD	K. TIPO	L. ESTUDIOS ALCANZADOS NIVEL (Años aprobados)	L. ACTUALMENTE ESTUDIA?	M. RELACIÓN CON SERVICIO: ASISTIRÁ O PERMANECERÁ EN EL SERVICIO	M. PARENTESCO	M. NUMERO DE DOCUMENTO NIÑA, NIÑO O ADOLESCENTE	N. NÚMERO INSCRIPCIÓN SIRBE	O. LOCALIDAD	P. UPZ	Q. BARRIO	R. DIRECCIÓN	S. FIRMA DEL ASISTENTE
1	1	1020480719	1 Calderon 2 Parra	1 Jennifer 2 Tatiana	26	01	41	2	2	1	3	6	SI / NO	SI / NO		12 / 5	SI / NO	SI / NO			15141	10	74	La Florida	Cl 66 a #91 a	
2	1	1026896662	1 Escobar 2 Achury	1 Natalia 2	24	01	04	2	1	1	2	6	SI / NO	SI / NO		12 / 5	SI / NO	SI / NO			793	10	29	Villa cristina	Carrera 89 # 88-22	Natalia E
3	1	28387378	1 PEREZ 2 TOLOZA	1 CINDY 2 CECILIA	02	04	74	2	2	1	1	6	SI / NO	SI / NO		15 / 2	SI / NO	SI / NO			20990	10	30	Bosco Real	Cra 74 63 --	
4	1	1014262757	1 Angel 2 Fernandez	1 Liliana 2 Margarita	06	02	95	2	2	1	3	6	SI / NO	SI / NO		12 / 5	SI / NO	SI / NO			14787	10	74	San Antonio	Cl 67 a #140B-35	
5	1	53778781	1 Fiano 2 Linares	1 Andres 2 Carolina	03	10	83	2	2	1	1	6	SI / NO	SI / NO		12 / 5	SI / NO	SI / NO			494	10	31	STD Helena	Bio Bio #67-10	
6	1	52220104	1 Cuervo 2 Aguilar	1 Zaida 2	10	05	73	2	2	1	2	6	SI / NO	SI / NO		15 / 2	SI / NO	SI / NO			1653	10	74	Villas de Granada	Cl 71 a 70 107 A 05	

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROYECTO 7744 GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA DE BOGOTÁ FORMATO FICHA SIRBE TALLERES Y/O CURSOS SUBDIRECCIÓN PARA LA INFANCIA INFORMACIÓN BÁSICA Y TRANSVERSAL	Código: FOR.PSS-330 Versión: 3 Fecha: Memo 12023015029 – 24/05/2023 Página: 2 de 2

(Continua) SECCIÓN C. INFORMACIÓN SOBRE LOS ASISTENTES

Nº integrante	A		B	C	D			E	F	G	H	I	J	K		L		M			N	O	P	Q	R	S
	DOCUMENTO DE IDENTIDAD		APELLIDOS Escriba En el renglón 1, primer apellido En el renglón 2, segundo apellido	NOMBRES Escriba En el renglón 1, primer nombre En el renglón 2,segundo nombre	FECHA DE NACIMIENTO			SEXO	GÉNERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	ESTADO CIVIL	GRUPO ÉTNICO	VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO	PERSONA CON DISCAPACIDAD	TIPO	ESTUDIOS ALCANZADOS		RELACIÓN CON SERVICIO			NÚMERO INSCRIPCIÓN SIRBE	LOCALIDAD	UPZ	BARRIO	DIRECCIÓN	FIRMA DEL ASISTENTE
	TDO	Número			Día	Mes	Año									NIVEL Años aprobados	ACTUALMENTE ESTUDIA	FAMILIAR O CUIDADOR DE NIÑOS, NIÑAS O ADOLESCENTES	PARENTESCO	NÚMERO DE DOCUMENTO NIÑA, NIÑO O ADOLESCENTE						
1	1	52.500.198	1 RUBIO 2 CASTAÑO	1 DIANA 2 MARCELA	16	12	78	2	2	1	1	6	SI NO	SI NO		12 5	SI NO	SI NO			15501	10	74			
2			1 2	1 2									SI NO	SI NO			SI NO	SI NO								
3			1 2	1 2									SI NO	SI NO			SI NO	SI NO								
10			1 2	1 2									SI NO	SI NO			SI NO	SI NO								
11			1 2	1 2									SI NO	SI NO			SI NO	SI NO								
12			1 2	1 2									SI NO	SI NO			SI NO	SI NO								
13			1 2	1 2									SI NO	SI NO			SI NO	SI NO								
14			1 2	1 2									SI NO	SI NO			SI NO	SI NO								
15			1 2	1 2									SI NO	SI NO			SI NO	SI NO								

SECCIÓN D. DILIGENCIAMIENTO Y DIGITACIÓN

DILIGENCIAMIENTO DE LA FICHA:

Nombre de quien diligencia: _____

Nombre del Servidor a Público a responsable: _____

Firma Servidor a Público: _____

DIGITACIÓN EN SIRBE:

Nombre: _____ D D M M A A A A

Firma: _____

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

1. Tema: Mesa CVD Septiembre 2. Lugar o localidad o Sede: Casa de la Juventud 3. Fecha (dia): 26 de septiembre de 2026

4. Nombre responsable: Equipo Intervención Local 5. Dependencia responsable: Intervención local

6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Carolina Franco	CC	52 [illegible] 181	Secretaría de la Juventud	Apoyo logístico	Contratista	[illegible]	3057310077	
2	Angie [illegible]	CC	1015 [illegible] 928	SDS Teusaquillo	Psicóloga	Contratista	[illegible]	3[illegible]	
3	[illegible]	CC	52 [illegible] 733	SDS Teusaquillo	Psicóloga	Contratista	[illegible]	32[illegible]	
4	Pamela Vega Duarte	CC	1026464058	SDS Intervención Local	Psicóloga	Contratista	[illegible]	302 216 7589	
5	Yuly [illegible]	CC	1027944613	SDS Antonio Nariño	Psicóloga	Contratista	[illegible]	3[illegible]	
6	[illegible]	C.C	52332073	Secretaría de la Juventud	Profesional	Contratista	[illegible]	320 [illegible]	
7	Nathaly Cortes	CC	1030639203	SDS Engativá	ED Especial	Contratista	nathaly.cortes@gmail.com	3179195259	
8	Claudia Emilia Perez T	CC	28387518	SDS Engativá	Responsable	Contratista	[illegible]	3505118778	
9	Andrea Natalia Rodriguez	CC	1070918707	SDS Engativá	Psicóloga	Contratista	[illegible]	3194879716	
10	Maria Fernanda Sabogal C	CC	1083102496	SDS Puentes Nuevos	Responsable	Planta	[illegible]	3093014383	
11	Milena Huertas Aguirre	CC	52186506	SDS Engativá	Psicóloga	Contratista	[illegible]	3209631054	
12	Tania Rincón Mendoza	CC	49916055	Secretaría de la Juventud	Psicóloga		[illegible]	3189560283	
13	[illegible]	CC	[illegible]	Secretaría de la Juventud	Psicóloga		[illegible]	31[illegible]	
14	Lady Patricia Rincon Linares	CC	1014194787	Secretaría de la Juventud	Profesional de apoyo		[illegible]	[illegible]	
15	Sandra Cubillos Cuico	CC	1022326283	Secretaría de la Juventud	Apoyo logístico	Contratista	scubillos@[illegible]	3043481826	
16	[illegible]	CC	[illegible]	SDS Engativá	Abogada	Contratista	[illegible]	3[illegible]	
17	Martha Pinzon B	CC	52813839	Jardín Amalia	Responsable	Contratista	[illegible]	3115532421	
18	Diana Marcela Rubio	CC	52500109	Apoyo TD	Responsable	Apoyo TD	[illegible]	3006498185	
19	Paola Yamile Martinez Rico	CC	53366096	Recepción	Gestora local	Contratista	[illegible]	3042387404	
20	Claudia E. Gonzalez	CC	52480066	SDS Engativá	Gestora local	[illegible]	[illegible]	[illegible]	

[illegible]

Bogotá, 14 de septiembre de 2026

Señores,

Jardín Infantil Pepitos

Asunto: Carta de renuncia

Cordial saludo,

Por medio de la presente, me permito presentar formalmente mi renuncia voluntaria al cargo de Profesional de atención a la primera infancia, decisión que tendrá efecto a partir del día martes 15 de septiembre del presente año.

Agradezco a la corporación por la oportunidad brindada durante el tiempo que hice parte del jardín infantil Pepitos, así como por los aprendizajes, experiencias y el crecimiento profesional y personal adquiridos.

Atentamente,

Monica Alvarez
María Monica Alvarez Galvis
C.C. 1026259774

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE EQUIPO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: PEPITOS **CONTRATO:** 1840 – 2026 **FECHA:** 16/09/2026

Responsable del jardín infantil	Profesionales de atención a primera infancia	Auxiliares de atención a la primera infancia	Auxiliar Administrativo	Manipulador (ra) de alimentos	Auxiliar de Servicios Generales	Dinamizador pedagógico	Total
1	9	3	1	3	3	Ø	20

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Diana Marcela Rubio Castaño	52500178	Responsable del jardín infantil	Licenciada en Pedagogía Infantil	3002797009	AUSENTE
2	Andrea Liliana Ruiz González	52985330	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3143754608	
3	Luisa Fernanda Calderón Calderón	1022410634	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3203698173	
4	Olga Patricia Mayorga	52990250	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Preescolar	3183956252	
5	Cindy Paola Castillo Martínez	1019030347	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Preescolar	3208206062	
6	Martha Jeannette García Quintero	52624041	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3102368412	
7	María Mónica Álvarez Galvis	1026259774	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Preescolar	3102862858	RETIRO
8	Alexandra Fernanda López Blanco	52264019	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Preescolar	3196476469	
9	Erika Steffania Sabogal Romero	1031137604	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3024910679	
10	Claudia Patricia Tinjacá Contreras	53065101	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3115438920	
11	Marilú Camargo	52913582	Auxiliar en atención a Primera Infancia	Técnica laboral en atención a Prim Inf.	3157893895	
12	Ana Elizabeth Tambo Velandia	52852892	Auxiliar en atención a Primera Infancia	Técnica laboral en atención a Prim Inf.	3227015127	
13	María Angelica Guerrero Cárdenas	53020946	Auxiliar en atención a Primera Infancia	Técnica en atención a Prim Infancia	3197379177	
14	Yellyn Niccole Duarte Alarcón	1022406747	, Auxiliar administrativo	Técnico documentación y registro	3014114624	
15	Sandra Patricia Martínez Fique	39754700	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller Académico	3144071083	
16	Nelcy Tambo Velandia	35508768	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller Académico	3209657640	
17	Cristina Toro Ramírez	51972364	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller Académico	3212172699	
18	Viviana Andrea Torres Bustos	1073604179	Personal manipulador de alimentos	Bachiller Académico	3105817018	
19	Jenny Marcela Peñaloza Valbuena	52801156	Personal manipulador de alimentos	Bachiller Académico	3118389629	
20	Claudia Martínez Fique	52322439	Personal manipulador de alimentos	Bachiller Académico	3123911576	
21						
22						
23						
24						
25						