2021030451142

Medellín, {FECHARADICADO}

Señora
Catalina García Robledo
Supervisora Convenio 05004632021
Grupo de Atención en Ciclos de Vida y Nutrición
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF

Asunto: Respuesta requerimiento con radicado No. 202131300000189501.

Referencia: Convenio interadministrativo No. 05004632021de 2021 cuyo objeto es "Aunar esfuerzos y recursos técnicos, físicos, administrativos y económicos entre las partes para el desarrollo de acciones de implementación de la Política de Estado "De Cero a Siempre" y de la Política Departamental "Buen Comienzo Antioquia", a través de la gestión intersectorial, para la promoción del Desarrollo Integral de los programas y servicios de Educación Inicial en el marco de la Atención Integral a la Primera infancia", y de acuerdo a la "Guía Orientadora para el apoyo a la supervisión de las modalidades de atención a la Primera Infancia".

Cordial saludo,

En atención a requerimiento relacionado en el asunto, la Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud realizó solicitud de información y documentación al contratista, con la finalidad que diera respuesta y enviara las respectivas acciones de mejora en caso que fuera procedente, respecto a las novedades evidenciadas por la supervisión ejercida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF en visita realizada al CDI Villa Alejandría del Municipio de Necoclí.

En tal sentido procedo a informarle según orden de cada una de los hallazgos relacionados y posterior a ello, en el mismo documento se dará respuesta a solicitud:

1. **La unidad de servicio no cuenta con procedimiento para activación de rutas ante posibles casos de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos ni evidencia soportes de capacitación al talento humano en la ruta de atención integral frente a posibles casos de amenazas, vulneración e inobservancia de derechos.**

La entidad Escuela Empresarial informa que en la visita realizada al CDI Villa Alejandría del municipio de Necoclí se le presentaron a la supervisora de ICBF las actas de formación a familias y al talento humano referentes a la temática, titulado: "Las rutas de atención ante presuntos casos de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos". Las cuales fueron planeadas y ejecutas en el mes de abril del presente año, específicamente el 23 de abril de 2021 se realizó además la formación al talento humano y el 27 de abril de 2021 se realizó la socialización a familias, ambas por parte del psicosocial Hemerson Marmolejo Mercado. Sin embargo, ante el hallazgo la entidad reporta que realizó nuevamente el proceso de formación al talento humano del cual se adjuntan evidencias y plantea que se estará haciendo una nueva retroalimentando con las familias y todo el equipo de trabajo. Así mismo se anexa copia del esquema de activación de rutas el cual no estaba fijado en la unidad de servicio al momento de la visita.

2. **En el servicio de alimentación no se cuenta con un espacio destinado para la disposición de residuos sólidos, ni con recipientes acordes a lo establecido en el plan de saneamiento básico para la disposición de residuos orgánicos; se observa alimentos descompuestos y sobras en recipientes sin tapa y de materiales diferentes a los permitidos, como zanahorias descompuestas dispuestas en canastas sobre uno de los pasillos del CDI y sobras de alimentos en ollas.**

La "EAS" informa que a partir de la fecha en la que se realizó la observación con respecto a la disposición de los residuos sólidos correspondientes a las sobras sucias del servicio, destinó un recipiente con tapa y bolsa debidamente rotulado, dispuesto diariamente para recoger estos residuos; en el anexo de registro fotográfico de la ejecución del plan de mejora se envía evidencia. Con respecto a las zanahorias y demás alimentos encontrados en estado de descomposición, estos fueron desechados y a través del proceso de capacitación realizado con las manipuladoras de alimentos se resalta el debido proceso para la vigilancia de la inocuidad de los alimentos y dentro de estos se define que los alimentos que se dañan por su proceso natural de descomposición directamente van al recipiente de desechos orgánicos y siguen su proceso para la recolección de residuos sólidos por parte del municipio.

3. **Alimentos como las carnes no se encontraban rotulados con nombre, fecha de llegada y de vencimiento y se identificó plátanos sobre madurados con presencia de moscas y sandia con magulladuras y manchas no características del producto.**

La entidad informa que después del proceso de capacitación realizado a partir del plan de mejora establecido, se reorganizan los alimentos en la alacena y nevera usando el método PEPS (primero en entrar primero en salir) y se rotula con nombre y fecha de vencimiento. Las carnes en especial fueron dispuestas en recipientes con tapa rotulados por tipo de carne y en cada espacio de la cava va uno distinto. Como acción de mejora para que los alimentos no se sobre maduren teniendo en cuenta las condiciones climáticas del municipio, se realiza pedido al proveedor especificando que los plátanos lleguen verdes y no maduros, de igual forma los pedidos al proveedor se le realizan semanalmente y el total de alimentos pedidos corresponden a los cinco días de atención de lunes a viernes garantizando así que no alcancen estado de descomposición.

4. **Almacenamiento, La UDS no dispone de elementos necesarios para la conservación en frío de los alimentos que lo requieren (neveras, congeladores) se observó congelador en mal estado de funcionamiento por lo que las carnes y pescados estaban descongeladas, y pulpas de fruta empacadas en neveras de icopor El talento humano manifiesta que pese a que ha notificado la poca disponibilidad con que se cuenta para refrigerar los alimentos que lo requieren, no han sido escuchadas y no se han tomado las acciones de mejora respectivas. Se percibió una compra que supera la capacidad de almacenamiento y vida útil del producto, es el caso de las arepas, las cuales se encontraron en estado de descomposición (con hongos y moho) y algunas vencidas.**

La “EAS” manifiesta que el día que la visita se realizó, se averió el congelador de la nevera, luego de esto este se mandó a reparar y se reorganizaron los alimentos de tal manera que el congelador solo guarda las pulpas debidamente rotuladas con fecha de vencimiento y en la parte de refrigeración solamente están alimentos perecederos que no requieren congelación como arepas, quesito, yogures y verduras debidamente rotuladas y separadas.

El talento humano ya sabía de las fallas de la nevera y ésta ya había tenido una reparación, de tal forma su notificación ya había sido escuchada. También se hace una solicitud de compra para una nueva nevera para el servicio de alimentación. De igual forma los pedidos al proveedor se le realizan semanales y el total de alimentos pedidos corresponden a los cinco días de atención de lunes a viernes garantizando así que no alcancen estado de descomposición. Se anexan los soportes de ello.

5. **Se identificó en el servicio de alimentación 34 paquetes de arepas (paquete por 10) en mal estado, con moho, mal olor y fecha de**

vencimiento del 21 de septiembre, 7 paquetes de pan tajado vencidos desde el 18 de septiembre y 1 paquete y medio de panecitos vencidos desde el 16 de septiembre.

De acuerdo a lo que informa la entidad, en el proceso de capacitación al talento humano se enfatiza en el cuidado de las fechas de vencimiento, y la importancia de almacenar respetando el método PEPS y teniendo los alimentos que se requieren para cumplir la minuta, de tal forma se identifica que las manipuladoras de alimentos no estaban leyendo bien la minuta patrón y solamente estaban entregando la arepa en el desayuno para niños menores de tres años, así que en el tiempo de atención no estaban ofreciendo la arepa a los niños y esta se empezó a acumular.

6. **la UDS no cuenta con el número de personas requeridas para asegurar la atención según el número total de niños y niñas de acuerdo con lo establecido en las tablas de proporción del talento humano para el servicio CDI, solo cuenta con una manipuladora de alimento siendo dos las necesarias para el funcionamiento del servicio**.

La segunda persona contratada para el cargo de “Operadora de Alimentos”, según la “EAS”, al momento de realizar la visita, se encontraba realizando los exámenes de ingreso, dado que la anterior persona renunció. Actualmente el “CDI” cuenta con los funcionarios requeridos.

Se adjunta evidencias de la contratación.

7. **Se identificó Registro de Asistencia Mensual con tachones, enmendaduras, campos vacíos, además la UDS no cuenta con soportes de excusas de las faltas reiterativas de los niños y niñas, se identificó que de los 100 niños y niñas que aceptaron la atención presencial alto porcentaje tiene más de cinco y hasta 3 semanas de inasistencia, tampoco se evidenció gestión del talento humano para conocer los motivos por los que los beneficiarios no han asistido en aras de proceder con las acciones a las que haya lugar de acuerdo a las orientaciones del manual operativo. Algunos de estos beneficiarios son Aron David Mazo, Salome Ortiz, Yordan Hoyos, Juan C Ramírez, Iván Martínez, Johan Andrés, Juan Tordella, entre otros que se le señalaron a la Coordinadora.**

Con el retorno a la presencialidad la entidad informa que se han presentado algunas inasistencias las cuales eran notificadas por teléfono, se realizó un proceso de

sensibilización con las familias con el propósito de que presenten la excusa por escrito. Se hace asesoría frente al diligenciamiento del RAM y la coordinadora se encuentra realizando acompañamiento diario en este proceso.

8. **El registro del talento humano en el sistema cuéntame se encuentra desactualizado, Sindy Patricia Villadiego y Miladis Mercado ya no laboran en el CDI y Orleny Ramírez es la coordinadora y no está vinculada en el sistema de información.**

Escuela Empresarial de Educación reconoce que al momento de la visita no se encontraba actualizado el Sistema de Información “Cuéntame”, dado que en esa semana se dieron todos los cambios. Se anexan las evidencias y la “EAS” enfatiza en asumir el compromiso de actualizar en el sistema la información inmediatamente se presente una modificación.

Respuesta a solicitud:

1. **Informar los motivos por los cuales al séptimo mes de atención en el servicio aún no cuentan con la elaboración del procedimiento para la activación de rutas de atención ante presuntos casos de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos ni los soportes que dan cuenta de la capacitación al talento humano de este procedimiento.**

La Entidad Administradora del Servicio sostiene haber realizado este proceso con las familias y con el talento humano, hacen retroalimentación y adjuntan las evidencias.

2. **Construir y socializar con el talento humano un procedimiento para la activación de rutas de atención en presuntos casos de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos, que tenga en cuenta como mínimo: El directorio de instituciones y autoridades competentes del territorio, construido en el marco del desarrollo del estándar 4 del manual operativo de la modalidad institucional, El protocolo de actuaciones ante alertas de amenazas o vulneración de derechos en los servicios de atención a la primera infancia del ICBF, Acciones de seguimiento ante posibles casos de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos y aportar las evidencias.**

Se anexa el directorio, la socialización de este y de las rutas.

3. **Verificar y tomar las medidas correctivas relacionadas con el incumplimiento al documento de Buenas Prácticas de Manufactura de la entidad en cuanto a:**

   - **Procedimiento de recibo y control de proveedores de alimentos.**
   - **Procedimiento de almacenamiento de los alimentos.**
   - **Procedimiento de mantenimiento de equipos (equipos de refrigeración y congelación, termómetros, entre otros)**

   Además de enviar evidencias de las adaptaciones realizadas para el control de riesgos que afecten la inocuidad de los alimentos durante los procesos de compra, transporte, recibo, y almacenamiento, teniendo en cuenta las características del servicio y enviar evidencias correctivas realizados para garantizar el suministro de los alimentos que remplazan aquellos deteriorados o vencidos y así dar cumplimiento al ciclo de menú programado.

De acuerdo a lo reportado por la entidad, se soportan las acciones realizadas por esta para el tratamiento de los hallazgos realizados por parte del ICBF. Se informa que, como primera medida se realizó capacitación al talento humano donde se socializó de nuevo el manual de buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico aprobados, describiendo detalladamente cada uno de los procesos que dan cuenta a los formatos que se establecen para llevar a cabo dicho proceso; se establece de esta forma el cumplimiento del plan de saneamiento básico con tareas de limpieza y desinfección tanto para las áreas de atención como para la materia prima.

Se socializó dentro de los formatos planteados el formato de control de materias primas, indicando que este da respuesta a las condiciones en las que llegan los alimentos y los criterios de no aceptación de estos alimentos cuando no cumplen, además se socializ lista de pedido que se realiza de forma semanal donde se verifica que la cantidad pedida corresponda solamente a una semana de atención.

Con respecto a la nevera que se encontró en mal estado, se generó un proceso de reparación y actualmente está funcionando adecuadamente en términos de congelación y refrigeración. Esta nevera está siendo utilizada actualmente en la parte de congelación exclusivamente para el almacenamiento de pulpas y en la parte de refrigeración para alimentos perecederos como lácteos, arepas, vegetales y frutas, rotulados respectivamente para evitar contaminación cruzada.

Para el almacenamiento de los alimentos se establece método PEPS (Primero en entrar primero en salir) indicado con fechas de vencimiento rotuladas tanto en la zona de almacenamiento de alimentos no perecederos como en la zona de alimentos precederos.

Se realiza capacitación y reentrenamiento con el personal talento humano manipulador de alimentos, auxiliar de salud y nutrición y personal de servicios generales con el fin de que cuenten con la formación para verificar las condiciones de recibo de materia prima, limpieza y desinfección, almacenamiento, rotulado y rotación de los alimentos; así como del proceso de servido y estandarización de medidas conservando las condiciones de calidad de los productos ofrecidos.

Para reemplazar los alimentos que se encontraron deteriorados se realza pedido de compras al proveedor de alimentos “Medigram” donde se reemplazan estos alimentos dando cumplimiento a lo requerido para la minuta patrón de los días siguientes.

4. **Aportar la evidencia de las socializaciones realizadas por el profesional en salud y nutrición de la EAS sobre plan de saneamiento básico, especialmente al personal manipulador de alimentos del CDI en el que se incluya los programas de manejo de los residuos sólidos y líquidos y programa de control de vectores, Además de exigir a la EAS el cumplimiento al PSB y enviar evidencia de la forma como se realiza el correctivo para la disposición de residuos sólidos y líquidos en el CDI.**

Como evidencia de las acciones realizadas y dando respuesta a los ítems descritos anteriormente, se anexan:

- Actas de las reuniones de capacitación y entrenamiento al talento humano.
- Formato de pedido de alimentos al proveedor que responde a la alimentación de una semana (semana 3 para la fecha) para el CDI Villa Alejandría teniendo en cuenta una asistencia promedio de 50 niños diariamente.
- Formatos que respaldan el cumplimiento de las condiciones de calidad y procesos de limpieza y desinfección descritos en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Básico.
- Plan de mejora para cada uno de los hallazgos dejados en el acta de visita del 22 de septiembre del 2021 en el CDI Villa Alejandría.
- Cada una de las actas cuenta con registro fotográfico donde se puede observar el proceso de mejora.

Desde la Secretaría de Inclusión Social y Familia – Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud, reiteramos nuestro compromiso con la calidad en la atención y nos disponemos para realizar las acciones acompañamiento técnico que requieran las Entidades Administradoras del Servicio a fin de mejorar la prestación del servicio, así como a aplicar el procedimiento de supervisión requerido para instar a las entidades al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

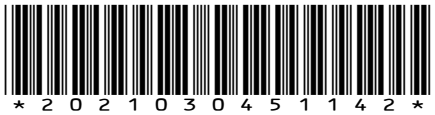
Se anexa la siguiente información la cual está contenida en el link: https://drive.google.com/drive/folders/12_jyhS5EJ5HbQ63Dh6MjmSmxOkabzZpK?usp=sharing

1. Evidencias activación de rutas.
2. Componente pedagógico.
3. Plan de mejora.
4. Evidencias RAM.
5. Evidencias Reporte “CUÉNTAME” contrato manipuladora de alimentos.
6. Servicio de alimentación.

Cordialmente,

NEIDA ELENA GARCIA PULGARIN
Supervisora convenio 05004632021
Gerencia de Infancia, Adolescencia y Juventud
Secretaria de Inclusión Social y Familia -
Gobernación de Antioquia

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Aprobó:	Adriana Yaneth Suárez Vásquez – Gerente Infancia, Adolescencia y Juventud		25/10/2021
Revisó:	Neida Elena García Pulgarín- Supervisora Convenio		20/10/2021
Proyectó:	Julián David Blandón Urrego– Profesional jurídico		19/10/2021
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.			


20210304511142