



Al contestar cite este número



Radicado No:
202430001000020021

Leticia, 2024-11-19

Señor (es)
ASOCIACION EDUCATIVA COLEGIO ARANGO Y CUERO - EAS
CARRERA 11#8-50 LOCAL 7 - CENTRO COMERCIAL CANO
AMAZONAS - LETICIA_AMAZONAS

Asunto: Requerimiento No. 6 Contrato de aporte 91000572024 presuntos incumplimientos UDS
MAANAIM

Cordial saludo,

En uso de las facultades legales que me atribuye la Constitución y la Ley, en especial las conferidas por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2017, la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes, en calidad de Supervisora del contrato **No. 91000572024** y en cumplimiento de la GUIA GENERAL PARA LA SUPERVISIÓN E INTERVENTORIA DE CONTRATOS Y CONVENIOS SUSCRITOS POR EL ICBF V3, me permito requerirlo por los presuntos incumplimientos al contrato de aporte referido, el cual se encuentra suscrito entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Amazonas y la Entidad Administradora de Servicios **ASOCIACIÓN EDUCATIVA COLEGIO ARANGO Y CUERO**; lo anterior teniendo en cuenta lo concluido en visita de verificación de condiciones de calidad y obligaciones contractuales de la siguiente UDS, así:

UDS	FECHA-HORA VISITA EN SITIO
MAANAIM	19/11/2024 07:15 AM

En ese sentido, me permito detallar lo evidenciado por parte de la supervisión y apoyo a la supervisión, de la siguiente manera:

Evidencia; acta del instrumento aplicado:

OBJETIVO CONTRASTAR COMPONENTE DE ATENCIÓN	ESTÁNDAR	VERIFICADOR	DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN IDENTIFICADA
Salud y Nutrición	6	3	Al momento de realizar la visita se revisa minuta Patron J.Ciow de menú de la Unidad de Servicio donde se le debe dar como refrigerio reforzado de la mañana colada de bienestearino con leche, huevos revueltos con tomate y cebolla acompañado de tacacho y mandarina, Pero no se encuentra ningún producto que garantice el refrigerio. Así mismo la manipuladora de alimentos confirma esta situación donde no hay ningún producto de la minuta para dar el refrigerio, Solo se cuenta con Papaya y esto como intercambio para darle algo de refrigerio reforzado a los niños y niñas que están, que hasta el momento son 22 y siguen llegando. Según la manipuladora esta es la segunda vez que se presenta esta situación, ya que en este momento se presentó y lo garantizaron dándole Amor y Carre. No cuentan con un Plan de Contingencia debido a que no hay alimentos. La manipu- ladora comenta que la Coordinadora acordó en traer el mercado temprano en la mañana pero hasta el momento siendo las 8:00am no llega. Esta situación hasta el momento afecta el almuerzo ya que tampoco hay alimentos

Evidencia; acta complementaria de equipo apoyo a la supervisión:

<p>Desarrollo: Siendo las 11:50 Am se vuelve a verificar cobertura en la unidad de servicio, donde se identifica que en horas de la mañana en la visita de supervisión habia una asistencia de 60 usuarios; sin embargo en la verificación de cobertura en la hora señalada se encuentran 45 usuarios, los agentes educativos comentan que los niños los vinieron a recoger los padres de familia por distintos motivos.</p> <p>• Maria Graaa</p> <p>F.E.F.G, J.R.D, R.A.B, E.D.L.C, A.L.C, A.C.B, N.B.C, J.C.D, M.S.B, J.O.F, V.D.M, J.L.G.G.R.P, E.P, E.R</p> <p>Acorde a ello no se encuentran registros de novedades, se aclaro que los niños y niñas mencio- das no consumen almuerzo puesto que se fueron antes. Es de mencionar que la Auxiliar Pedagógica Daniela Jaidio se encontraba sin su dupla agente educativo sin claridad del motivo, así mismo comenta que no diligencia el registro de novedades ya que no lo han capaci- tado.</p>
--

Evidencia; acta complementaria supervisora y equipo apoyo a la supervisión:

Desarrollo: A la fecha y hora señaladas, a la UDS mencionada, se realiza visita de Super
visión por parte de Luz Mery Alperéz; supervisora del contrato de aporte
91000572024 y Yely Lozano Villegas, equipo apoyo a la Supervisión, y las 2 funcio-
narias del ICBF adscritas al Centro Zonal Leticia.

La presente acta se realiza dando alcance al diligenciamiento previo del
Formato IN21.612 PP "Instrumento Verificación, cobertura, asistencia y servicio
de alimentos en los Servicios de la Modalidad Institucional aplicado a la UDS
el 19-11-2024 a las 7:15 AM por la profesional Yely Lozano.

Por consiguiente, frente a lo reportado en el formato e instrumento mencionado,
siendo las 10:10 AM se verifica nuevamente en la UDS la disponibilidad de alimentos,
acorde a ello, en diálogo con la manipuladora de alimentos Winny Estefany Pinto,
se logra establecer que de acuerdo a ciclos de menú para este día, se define lo
siguiente: Refrigerio reforzado (Colada de bienestarina con leche, huevos revueltos con tomate y
cebolla, tacito - mandarina) para lo cual en lista de intercambio, se encuentra que la manipuladora
Brinda a los usuarios únicamente papaya; Almuerzo: Ensalada de zanahoria y tomate, pasta
guisadas, Pechuga Salteada, Jugo de piña en agua; Para lo cual solo se brinda a los
usuarios siendo las 11:10 AM pastas, tomate y jugo de piña, para el refrigerio de la
tarde se define según ciclo de menú: Yoghurt, banana, galleta, punto rojo, para lo cual
no hay disponibilidad en la UDS de ninguno de estos 3 alimentos, según intercambios
solo se encuentra piña disponible en la UDS, no hay más alimentos que cumplan para intercambio
no hay leche, ni frutas, el banana que se encuentra en la UDS está sin madurar.

Dado a lo anterior, según el manual operativo componente de Salud y nutrición, se ven barreras
de acuerdo a la Seguridad Alimentaria y nutricional que en el marco de la atención en la prestación
de los Servicios de primera infancia, se deben desarrollar acciones que permitan a los usuarios,
vinculados, gozar y mantener un estado nutricional adecuado que aporte al desarrollo integral, por
lo que no se da cumplimiento a la ración a preparar. Además según obligaciones contractuales
especificas, obligaciones, componente, Salud y nutrición 2.3.4. Se define: Garantizar la entrega
de alimentos a través de las raciones alimentarias preparadas... en la calidad y cantidad
establecida para cada grupo etario, por lo cual se identificaron presuntos incumplimientos.

En diálogo con la profesional Yely Lozano, esta refiere a la supervisora que para la visita
realizada en horas de la mañana, durante el desarrollo de la misma, en un momento hizo presencia
el coordinador de la EAS José Guillermo Rodríguez, al cual, tiene conocimiento en modo y lugar
de la situación encontrada, sobre las 8:00 AM en la UDS.

Sobre las 11:10 AM. Se acerca a la supervisión la manipuladora de alimentos Winny

Decisiones: Se continua describiendo el desarrollo del acta en este ítem:
La cual refiere: que en media hora llegaría el proveedor con los Alimentos faltantes, indicando si puede
o no proceder al servicio de almuerzo con pastas, tomate-jugo de piña, puesto que no hay más, por lo que
según la hora y teniendo en cuenta que no se brinda el refrigerio reforzado completo,
se procede al servicio del almuerzo. Siendo las 12:00 el proveedor aún no llega con los
alimentos faltantes.

A la UDS ingresa la Auxiliar de Salud Nicol Batista, a la cual se socializa el proceso puesto
que hace parte del T.H. de la EAS, la cual señala que la coordinación técnica de Leticia ya
tiene conocimiento de la situación, al igual que la coordinación de Cali.
Según Nicol, el proveedor de la UDS es el señor Harold, no se sabe el apellido.

En vista a lo descrito anteriormente, se trae a colación las obligaciones pactadas dentro
contrato de aporte en mención, las cuales establecen:

**CLÁUSULA 2. OBLIGACIONES GENERALES DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL
SERVICIO.**

**2.1. Cumplir con el objeto y las obligaciones del presente contrato, acatando lo dispuesto en la
Ley, normativa, reglamentos, lineamientos, Manuales Operativos de las respectivas
modalidades o servicios y sus anexos, así como las demás orientaciones técnicas y
administrativas expedidas por el ICBF que se encuentren vigentes al momento de su
celebración (...)**

**2.10. Responder y resolver oportunamente y con eficiencia los hallazgos que formulen los
organismos de vigilancia, inspección y control del Estado a que haya lugar, implementando las
recomendaciones y procedimientos cuando sean requeridos.**

**2.11. Informar de manera oficial al supervisor y a las autoridades competentes de manera
inmediata y oportuna, las situaciones atípicas o extraordinarias presentadas durante la
implementación del servicio que pongan en riesgo el cumplimiento del objeto contractual, en
articulación con las entidades competentes, cuando haya lugar.**

**2.16. Garantizar las actuaciones que le corresponden de acuerdo a lo dispuesto en el
PROTOCOLO DE ACTUACIONES ANTE ALERTAS DE AMENAZA, VULNERACIÓN O
INOBSERVANCIA DE DERECHOS EN LOS SERVICIOS DE ATENCIÓN A LA PRIMERA
INFANCIA DEL ICBF o el documento que lo modifique o sustituya**

2.24. Las demás obligaciones que se deriven de la ley, reglamento, Manuales Operativos y lineamientos vigentes, relativos a la ejecución del objeto contratado.

CLÁUSULA 3. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO Dar cumplimiento a cada una de las condiciones de calidad -Estándares- establecidas en el Manual Operativo de la Modalidad según corresponda el servicio, y las demás orientaciones y/o recomendaciones expedidas por el ICBF.

3.3. Obligaciones del Componente de Salud y Nutrición: **2.3.4.** Garantizar la entrega de alimentos a través de las raciones alimentarias preparadas o para preparar o refrigerios o según lo defina el ICBF, en la cantidad y calidad establecida para cada grupo de edad, teniendo en cuenta el ciclo menú aprobado por el ICBF, utilizando materias primas de calidad conforme a las fichas técnicas de alimentos establecidas por el ICBF, dando cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura; así mismo, se deberá dejar registro documental de la relación de alimentos comprados y entregados a cada UDS o UA. **2.3.5.** Notificar al supervisor y/o interventor del contrato dentro de los cinco días siguientes a que tengan lugar, las actualizaciones de los proveedores de alimentos y la información complementaria relacionada con registros y conceptos sanitarios en el formato definido por el ICBF, cada vez que se requiera y/o cambie algún proveedor. **2.3.7.** Garantizar el cumplimiento de lo establecido en la “Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF”, y requisitos sanitarios del servicio de alimentos de acuerdo con el tipo de alimentación suministrada, que se establece en el manual operativo para cada modalidad de atención.

3.7. Obligaciones del Componente Administrativo y de Gestión. **2.7.2.** Responder y soportar el 100% de los requerimientos realizados por el supervisor y/o interventor del contrato en el plazo indicado por este.

MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL. Estándar 3: Identifica posibles casos de amenaza y vulneración de los derechos de los niños, las niñas y las mujeres gestantes y activa la ruta de protección ante las autoridades competentes. Nota: En los casos en donde aplique la jurisdicción especial o los mecanismos de gobierno propio, se seguirá la ruta de protección establecida. Cuando se identifiquen presuntos casos de amenaza, vulneración o inobservancia de los derechos de niñas, niños y mujeres gestantes (por ejemplo: sin registro civil, la no atención en salud y nutrición, esquema incompleto de vacunación, violencia física, sexual o psicológica, violencia intrafamiliar, maltrato, negligencia, entre otros), el talento humano de la UCA deberá activar de manera inmediata el procedimiento indicado en el Protocolo de actuaciones ante alertas de amenazas o vulneración de derechos en los servicios de atención a la Primera Infancia del ICBF, diligenciar el Formato de reporte de presuntos hechos de violencia, lesiones y fallecimientos de los usuarios de los servicios de Primera Infancia en la hoja denominada presuntos hechos de violencia, documentar y soportar las acciones adelantadas por el talento humano de la UCA en el registro de novedades o en los instrumentos que el ICBF defina para tal fin.

MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL. Estándar 19: Aplica buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento de alimentos. Cuando se almacenan de manera permanente o transitoria los alimentos, la EAS deberá garantizar las condiciones de inocuidad de los alimentos, dando cumplimiento a las directrices definidas en la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF en el apartado “Almacenamiento”, de acuerdo con las condiciones aplicables a la Modalidad.

MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL. Estándar 31: Cumple con el número de personas requeridas para asegurar la atención según el número total de niñas y niños, familias o cuidadores y mujeres gestantes, de acuerdo con lo establecido en las tablas proporción y dedicación horaria del talento humano para la Modalidad por servicio. En los Grupos Territoriales en los que se atienda un número de niñas, niños y mujeres gestantes diferente a las relaciones establecidas en el esquema operativo de los servicios de DIMF y EIR para el

equipo interdisciplinario (coordinador pedagógico, auxiliar o profesional administrativo, psicosocial, en salud y nutrición) se deberá vincular de manera proporcional.

MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL. Estándar 20: Aplica buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos. Para el cumplimiento de este estándar se deberá aplicar lo descrito en el ítem Aspectos para tener en cuenta en la preparación de alimentos de la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición Para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF, la Resolución 2674 de 2013 del Invima o el documento que la modifique, sustituya o haga sus veces y las disposiciones pertinentes descritas en la normativa.

MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL. Estándar 21: Aplica buenas prácticas de manufactura en el servido y distribución de alimentos. Las raciones se servirán o distribuirán en las áreas definidas para este fin y considerando lo dispuesto en el ítem Servido y Distribución de la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF. Adicionalmente el apartado de Medición en el servido y entrega de alimentos en la Guía Técnica para la Metrología a los procesos Misionales, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o el documento que la modifique, sustituya o haga sus veces y las disposiciones pertinentes descritas en la normativa.

MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL. Estándar 22: El personal manipulador de alimentos aplica buenas prácticas de manufactura. La Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF, orienta en el apartado Calidad e inocuidad en los alimentos, condiciones básicas de higiene en la preparación y manufactura de alimentos (BMP) ítem personal manipulador de alimentos, las disposiciones requeridas, así como en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 del Invima. Es importante que en la UDS se cuente con copia de los documentos que se solicita como requisito para ejercer el cargo de manipulador de alimentos, descritos en el estándar 30 del componente de talento humano.

MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL. Estándar 13: En caso de brindar alimentación directamente o a través de un tercero, garantiza la aplicación de una minuta patrón. La EAS debe garantizar que los alimentos entregados tanto en la ración para preparar (RPP), como en los refrigerios y la olla comunitaria, esta última para el caso del servicio de educación inicial rural, cumplan con las especificaciones descritas en las fichas técnicas emitidas por la Dirección de Nutrición o por la normativa vigente. Así mismo, la UDS implementará la minuta patrón construida por la Dirección de Nutrición para las modalidades y servicios de primera infancia, la cual está basada en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana, establecidas en la Resolución 3803 de 2016. Al interior de la Unidad se debe socializar con las mujeres gestantes, niñas, niños, familias, autoridades tradicionales y talento humano la minuta patrón, informando que esta minuta contiene un porcentaje del aporte diario de energía y nutrientes por grupo de edad o curso de vida.

MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL. Estándar 14: En caso de brindar servicio de alimentación directa o a través de un tercero, elabora y cumple con el ciclo de menús y análisis nutricional, de acuerdo con la minuta patrón, teniendo en cuenta las prácticas culturales de alimentación y de consumo. Nota: en los casos en donde exista población mayoritariamente étnica, se concertará el ciclo de menús. Los ciclos de menú para refrigerios deben incorporar alimentos propios y de consumo territorial, así como generar una estrategia que articule el aporte nutricional a las prácticas de alimentación local y familiar; este ciclo debe ser elaborado por el nutricionista de la EAS. Adicionalmente, debe responder a los hábitos alimentarios y a las necesidades de las niñas y los niños atendidos y contar con el visto bueno del nutricionista del Centro Zonal o de la Dirección Regional del ICBF. El consumo de los alimentos deberá realizarse durante la prestación del servicio, con el fin de asegurar el consumo efectivo y las condiciones de inocuidad de los alimentos (aplica para DIMF y HCB FAMI). En las unidades donde se atiende población étnica se deben tener las actas de concertación en los formatos establecidos por el ICBF para este proceso, en las cuales se registran los ajustes y modificaciones para elaborar el ciclo de menús. Para el proceso de concertación, tener en cuenta el formato de Acta de Concertación con Comunidades Étnicas del

ICBF, así como el documento Minutas con enfoque diferencial del ICBF o aquellos diseñados por la Dirección de Nutrición en atención al Modelo de Enfoque Diferencial de Derechos del ICBF, además de las orientaciones del anexo para el desarrollo de concertación con grupos étnicos.

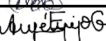
MANUAL OPERATIVO MODALIDAD INSTITUCIONAL. Estándar 18: Documenta las buenas prácticas de manufactura (BPM). Para el cumplimiento se deberá tener en cuenta lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o normas que lo sustituyan, lo modifiquen o hagan sus veces, el documento que la modifique, sustituya o haga sus veces y la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF, de igual modo, se podrán considerar las orientaciones de la Guía técnica de buenas prácticas de manufactura que forma parte de las Guías Técnicas para el cumplimiento de las condiciones de calidad en las modalidades de educación inicial (Guía 53 de los referentes técnicos para la educación inicial en el marco de la atención integral).

En consecuencia, se requiere allegar dentro del término perentorio de DOS (02) días hábiles los soportes, subsanaciones, y/o justificaciones de fondo, punto por punto, correspondiente a los presuntos incumplimientos relacionados en la presente y sus anexos, so pena de iniciar proceso administrativo sancionatorio por presunto incumplimiento, de conformidad con el procedimiento señalado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) o la norma que la sustituya.

Atentamente,



LUZ MERY ALFEREZ SUAREZ
Supervisora contractual

	NOMBRE-CARGO	FIRMAS	FECHA
Aprobó	Luz Mery Alferez Suarez– Supervisora contractual		19/11/2024
Revisó	Luz Mery Alferez Suarez– Supervisora contractual		19/11/2024
Proyectó	Angélica Viviana Espejo Guerrero – Jurídica PI GAT.		19/11/2024
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 la firma			