Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
DIRECCION REGIONAL ANTIOQUIA
Centro Zonal Aburra Sur (Antioquia)
PUBLICA

Al contestar cite este número

Radicado No:
20253100500010145 1

Itaguí, 2025-06-12

Señor
ALBERTO GUBBAY PEREZ
CALLE 37 No.51-22 Edificio Dubai. Bello-Antioquia
alberto.gubbay@creermas.org
Bello-Antioquia

ASUNTO: Cierre al requerimiento con Radicado No. 20253100500009320 1 del 30 de mayo de 2025.

El supervisor de los contratos de aporte de Primera Infancia del Centro Zonal Aburrá Sur de la Regional Antioquia del ICBF, quien tiene a su cargo la supervisión del Convenio Interadministrativo N° **05001492025** suscrito entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y la **CORPORACION CREER MÁS Nit 901298444-4**, se procede a dar **CIERRE** al requerimiento con radicado 20253100500009319 1 del 30 de mayo de 2025, al cual se le dio respuesta por parte de la EAS el día 06 de junio de 2025, misma al ser estudiada y analizada por el equipo interdisciplinario del centro zonal, desde la Supervisión de Contratos no se procederá con el pago, así:

El motivo del requerimiento es el presunto incumplimiento de las siguientes cláusulas contractuales:

CLAUSULAS CONTRACTUALES Y LINEAMIENTOS GENERALES, Y ESPECÍFICOS DEL CONTRATO DE APORTE PARA LA ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA PARA LOS SERVICIOS HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR HCB, HOGAR COMUNITARIO DE BIENESTAR, FAMILIA, MUJES E INFANCIA – HCB FAMI, HCB FAMI BIENVENIR, JARDINES COMUNITARIOS Y DESARROLLO INFANTIL EN ESTABLECIMIENTO DE RECLUSIÓN – DIER.

CLÁUSULA 3. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO:

3.1 OBLIGACIONES DURANTE LA FASE PREPARATORIA. *La EAS debe garantizar las condiciones necesarias para dar inicio al servicio, según lo establecido en el Manual Operativo vigente de la Modalidad según corresponda el servicio, en referencia a las actividades que hacen parte de la Fase Preparatoria.*

3.2 OBLIGACIONES DURANTE LA FASE DE IMPLEMENTACIÓN DEL CONTARO:

(…) 3.2.3. Obligaciones del Componente de Salud y Nutrición: 3.2.3.1 *Dar cumplimiento a cada una de las orientaciones relacionadas con el componente establecidas en el Manual Operativo vigente de la Modalidad según corresponda el servicio, y las demás orientaciones y/o recomendaciones expedidas por el ICBF.* ***3.2.3.5*** *Garantizar la entrega de las raciones alimentarias preparadas, para preparar y refrigerios según aplique, en la cantidad y calidad establecida para cada grupo de edad, teniendo en cuenta el ciclo de menú elaborado y aprobado por el ICBF (para el caso de los servicios HCB, HCB AGRUPADOS, HCB FAMILIA MUJER E INFANCIA – FAMI, HCB MÚLTIPLES) y aprobado por el ICBF, (para el caso de los servicios de HCB EMPRESARIALES Y JARDINES SOCIALES Y DIER) utilizando materias primas de calidad conforme a las fichas técnicas de alimentos establecidas, dando cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura, la normatividad sanitaria y de rotulado nutricional vigentes; dejar registro documental y fotográfico de la relación de alimentos comprados y entregados a cada UDS o UA.* ***3.2.3.6.*** *Diseñar y/o implementar según aplique de acuerdo con el servicio, el ciclo de menús de conformidad con la minuta patrón vigente de los servicios de Primera Infancia desde el inicio de la atención efectiva a los usuarios del servicio.* ***3.2.3.8*** *Garantizar el cumplimiento a la "Guía Técnica Del Componente De Alimentación Y Nutrición Para Los Programas Y Proyectos Misionales Del ICBF", en lo referido a complementación alimentaria, requisitos sanitarios del servicio de alimentos, manual de buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento Básico.*

(…) 3.2.11. Obligaciones relacionadas con la Administración de Recursos. 3.2.11.2. Mantener un control presupuestal y financiero independiente para la ejecución, administración y manejo de los recursos asignados en virtud del presente contrato y de los demás recursos que reciba para la ejecución del mismo; lo cual se verificará a través de los informes técnicos, administrativos y financieros radicados mensualmente.

SOLICITUD:

En el marco de la supervisión a los contratos de aporte suscritos con el ICBF, se requiere a la Entidad Administradora de Servicio que usted representa para que:

a. Allegar respuesta explicando los motivos por los cuales se da el presunto incumplimiento en el marco del seguimiento a la ejecución del contrato.

b. Aportar todas las evidencias y gestiones realizadas por el la Entidad Administradora de Servicio.

c. Implemente las acciones correctivas – Plan de mejora para la subsanación del presunto incumplimiento identificado en los hechos del presente requerimiento que garantice la no repetición.

Posteriormente, el día 06 de junio de 2025 la EAS CORPORACION CREER MÁS Nit 901298444-4, allega respuesta por medio del cargue en la carpeta de ONE DRIVE del contrato en el cual argumenta:

Desde el área de salud y nutrición realizó la evaluación de la ficha técnica y la tabla nutricional del producto en mención “Bebida láctea” de la marca El Galán, identificando que los ingredientes incluían leche entera y suero de leche, y que el aporte nutricional de proteína por porción de 150gr, es de 4.5gr, similar al de un vaso de leche entera de 150 ml que es de 4.65gr, de esta manera evidenciamos que nutricionalmente se estaba dando cumplimiento con el aporte nutricional como intercambio del alimento. Es cierto que cómo ficha técnica no contaba con el cumplimiento del producto yogurt, este se entrega como intercambio del grupo de alimento de lácteos, con el aporte nutricional adecuado para dicho grupo; sin embargo, en el momento de recibir la respuesta por parte de la supervisión frente a la no aprobación de la ficha técnica del producto, se realiza el cambio por el producto “Yogurt entero de melocotón” de la marca Colanta el cual tiene fecha de aprobación del 21 de marzo de 2025, por ello la Entidad manifiesta que desde el área financiera durante el mes de mayo realiza la compra del yogurt al proveedor Colanta, sin embargo, en las facturas anexadas se observa compra de yogurt sabor fresa.

Además, en los meses de febrero y marzo se reportó para compra local la bebida en las facturas mencionadas en este requerimiento, por lo cual la EAS asume la no validación del producto en el reporte. Sin embargo, como se expresó en el requerimiento la compra del alimento mencionado anteriormente, no está afectando las cláusulas contractuales de compras locales, pues desde el equipo de seguimiento a la ejecución no se validó este en el reporte de compras locales, el requerimiento se realizó por presunto incumplimiento al componente de salud y nutrición.

Con relación a la justificación del uso de la bebida láctea, desde el Componente de Salud y Nutrición del Centro Zonal y la Supervisión de Contratos se aclara que la minuta avalada contempla exclusivamente el uso de yogur como parte de la minuta

derivada, este puede ser intercambiado únicamente por kumis, leche u otro alimento expresamente incluido en la lista de intercambios aprobada. En este sentido, la bebida láctea no está contemplada dentro de dichos intercambios y/o a la fecha la EAS no cuenta con dicha aprobación para realizar el intercambio. Al considerar la bebida láctea como un sustituto de la leche, es necesario precisar que, conforme a las fichas técnicas del ICBF, los lácteos utilizados en los programas no deben contener adición de suero lácteo. La bebida láctea, por su parte, es una mezcla líquida que puede contener leche, suero, agua, almidones, azúcares y otros aditivos. Aunque su contenido nutricional puede ser similar al de la leche o el yogur, la diferencia en su composición debe ser cuidadosamente considerada, especialmente en el marco de los lineamientos técnicos y nutricionales establecidos por el ICBF.

Teniendo en cuenta lo anterior, con fundamento en la competencia conferida a los supervisores en cuanto al seguimiento del cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de la entidad contratante, se procede a no realizar el pago de dicho producto del mes de febrero y marzo.

FICHA TÉCNICA: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA NATURAL

Nombre Comercial	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT-LARGA VIDA, ENTERA NATURAL.
Calidad	− Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. − Esterilidad comercial establecida de acuerdo con la NTC 4433 de 2015. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. − El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. − El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. − Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. − Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).
Requisitos generales	− **Descripción física**: Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche de vaca cruda o termizada, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico. − Aroma: Característico a leche − Sabor: Característico a leche − Color: Blanco − Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes y de sueros lácteos adicionados.

FICHA TÉCNICA: YOGURT ENTERO

Nombre Comercial	YOGURT ENTERO
Calidad	- Cumplir con la resolución 2310 de 1986, modificada por las Resoluciones 1804 y 11961 de 1989, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados Lácteos. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).
Requisitos generales	- Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus termophilus*. los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. - Se exige yogurt entero saborizado o no y con o sin azúcar adicionado. - El producto lácteo debe presentar color y olor acordes con el sabor declarado, aroma lácteo, consistencia semilíquida y cremosa. - Exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas o a las frutas, los aromatizantes y colorantes declarados. - El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Colorantes: Se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, Resolución No. 10593/85, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado, excepto el amarillo N°5 o Tartrazina. - Saborizantes: Se permite la adición de saborizantes naturales, idénticos a los naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.

Así mismo, acompaña su respuesta con el anexo:

1. Factura de compra 1504220 del 12/05/2025 – COLANTA.
2. Documentos legales del proveedor COLANTA.
3. Matriz Plan de Mejora.

De lo anterior infiere el suscrito, al analizar con el equipo interdisciplinario del Centro Zonal, las evidencias allegadas por la Entidad, se procede a cerrar el requerimiento con 20253100500093201 del 30 de mayo de 2025, con la decisión tomada desde la Supervisión en los términos antes expuestos, aclarando que la CORPORACION CREER MÁS Nit 901298444-4., debe garantizar que los hechos mencionados no se repetirán.

Cordialmente,

SANDRA LILIANA JARAMILLO JIMENEZ
Supervisor del Contrato de Aporte No. **05001492025.**

Proyectó: Dayana Stephania Rosero Palacios Contratista.
Profesional de Seguimiento a la Ejecución. Centro Zonal Aburra Sur.
Yenifer Camina Garcia Salazar - Contratista.
Profesional de Seguimiento a la Ejecución Financiera. Centro Zonal Aburra Sur.