Al contestar cite este número

Radicado No:
20253100400006150 1

Ciudad, 2025-04-15

Hermana
MARÍA AMANDA MIRANDA BETANCUR
Representante Legal
INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA
Modalidad Internado - Sede Girardota – Sede San Pedro de los Milagros
Correo electrónico: coordinacioninternado@hogarsantaclara.org - direccion@hogarsantaclara.org
Dirección: Kilómetro 1 - Vereda San Andrés - Girardota
Teléfono: 316 518764

] Requerimiento ante presunto incumplimiento al contrato de aporte N. 05018772024 de 2024. Requerimiento ante presunto incumplimiento al contrato de aporte N. **05018772024 de 2024**, con vigencia del 30 de diciembre de 2024 al 30 de junio de 2025 - Modalidad Internado - Sede Girardota – Sede San Pedro de los Milagros.

Con fundamento en la competencia conferida a los supervisores en cuanto al seguimiento del cumplimiento de las obligaciones contractuales contenidas en los contratos de aporte y los convenios interadministrativos, en este caso del contrato de aporte N. **05018772024 de 2024** y su facultad para solicitar informes y aclaraciones sobre el desarrollo del mismo, remito el presente requerimiento en el que se exponen de manera clara y detallada los hechos constitutivos de presuntos incumplimientos al Contrato de Aporte suscrito entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y la María Amanda Miranda Betancur identificada con cédula de ciudadanía N. 42677536 en calidad de representante legal del Instituto de Hermanas Franciscanas de Santa Clara - modalidad internado.

Es oportuno señalar que de acuerdo con la relación contractual derivada del contrato de aporte N. 05018772024 de 2024, es obligación de la entidad contratista "Atender durante la ejecución del contrato, los requerimientos, instrucciones y recomendaciones que le imparta el ICBF, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones." (7. OBLIGACIONES. 7.1 Obligaciones del Contratista. 7.1.1 Obligaciones Generales del Contratista. Numerales 2 y 6).

HECHOS

PRIMERO: Desde el Centro Zonal Aburrá Norte del Instituto Colombiano de bienestar Familiar – ICBF – Regional Antioquia, se lleva a cabo la labor de supervisión y control a la ejecución del contrato de aporte N. 05018772024 de 2024, a cargo de la profesional especializada Helen Jeleny Villada Pérez quien la ejerce de acuerdo al Estatuto General de la contratación de la Administración Pública y decretos reglamentarios, el Estatuto Anticorrupción, el Manual de contratación del ICBF, la Guía de Supervisión de contratos y convenios suscritos por el ICBF y demás normas expedidas para el efecto.

SEGUNDO: El día martes **25 y 26 de marzo de 2025**, el equipo de apoyo a la supervisión del Centro Zonal Aburra Norte, realiza visita de supervisión a la entidad contratista - Instituto de Hermanas Franciscanas de Santa Clara - modalidad internado; en sus dos sedes, con el objetivo de verificar el cumplimiento de Obligaciones contractuales de acuerdo con el ANEXO No. 13 PARA LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES MODALIDAD DE RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS INTERNADO y CASA HOGAR VISITA SEDE DE ATENCIÓN V3, encontrando presunto incumplimiento y los resultados:

No.	Operador	Dirección	Sede	Fecha de visita	% Cumplimiento global
1	Instituto de hermanas franciscanas de santa Clara	Kilometro 1 - Vereda San Andres	Girardota	25MAR2025	89.83%
2	Instituto de hermanas franciscanas de santa Clara	Carrera 52A No. 42-73 Barrio Guamuru	San Pedro De Los Milagros	26MAR2025	94.91%

TERCERO: El día 25 de marzo de 2025, en el proceso de verificación documental de la Sede Girardota del Operador, se solicita a la entidad una muestra de 10 anexos de historia de atención, de las beneficiarias activas en el operador, se verifican las carpetas de las beneficiarias: ADHZ (27/01/2025), AAA (30/01/2025), LMBE (05/02/2025), DMMG (10/02/2025), YCAC (30/01/2025), MVAL (07/02/2025), SRP (11/02/2025), YFBS (31/01/2025), MYCR (06/02/2025), SVP (31/01/2025). en los que se realiza la revisión de**:**

- Ítem **1.2 Archivo del anexo de la historia de atención,** en el Criterio g. *Los documentos del anexo de historia de atención se diligencian en forma clara y legible, sin tachones ni enmendaduras, sin dejar espacios en blanco y sin utilizar siglas.* NO CUMPLE . El plan de caso de la usuaria YFBS que ingresó el 31 de enero de 2025 cuenta con siglas (IMC)

- Por su parte, en la variable **1.4 Evaluación integradora**, se diligencia en acta que: La evaluación integradora de la beneficiaria D.M.M.G que ingresó el 10 de febrero de 2025 indica que fue elborada el 17 de marzo de 2025, S.R.P que ingresó el 11 de febrero de 2025 indica que se elaboró a los 21 días del mes de marzo del 2025, Y.F.B.S que ingresó el 31 de enero de 2025 indica que se elaboró el 12 de marzo de 2025, es decir, fuera de los tiempos establecidos, ya que de acuerdo al lineamiento para la implementación del modelo indica que ésta debe ser elaborada antes del plan de caso como insumo para el mismo.

CUARTO: El día 26 de marzo de 2025, en el proceso de verificación documental de la Sede San Pedro de loa Milagros del Operador, se solicita a la entidad una muestra de 8 anexos de historia de atención correspondientes a las beneficiarias: SSS, LMCC, MNA, MBET, JET, DBET, MJCB, KYMF, en los que se realiza la verificación de**:**

- Ítem **1.1 Documentos del anexo de la historia de atención:** Se encuentran presuntos incumplimientos en el criterio g. "*Los documentos del anexo de historia de atención se diligencian en forma clara y legible, sin tachones ni enmendaduras, sin dejar espacios en blanco y sin utilizar siglas"*. Se evidencia presunto incumplimiento debido a que, en los anexos de historia de atención de la muestra, se encuentra que en los seguimientos del área de enfermería se usan siglas durante la descripción de las atenciones.

QUINTO: Durante la verificación de los diferentes procesos que se llevan a cabo en el servicio de alimentación de las dos sedes de atención, las cuales fueron visitadas el 25 de marzo del 2025 (Girardota) y 26 de marzo del 2025 (San Pedro de los Milagros) se encontró lo siguiente:

1. Ítem 2.1 Alimentación: (SEDE SAN PEDRO DE LOS MILAGROS)

- Se realizó validación del cumplimiento del tamaño de las porciones de los alimentos que conforman el tiempo del almuerzo para el grupo de edad de los 14 años y 17 y 11 meses de edad, en este proceso se observó lo siguiente:

Preparación	Minuta Patrón ICBF (14 años a 17 años y 11 meses.	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
Arroz pimentón	121-162 gr	145 gr	143 gr	152 gr
Torta de res	63 gr	57 gr	59 gr	60 gr
Plátano maduro cocido	120 gr	126 gr	89 gr	124 gr
Ensalada de lechuga con zanahoria	38-40 gr	53 gr	52 gr	53 gr
Jugo de lulo	210 cc	255 cc	254 cc	255 cc

De acuerdo con lo anterior, se evidencia que las porciones de la torta de carne estuvieron por debajo de lo establecido (gramaje correspondiente: 63 gr) y el plátano de la muestra 2 estuvo por debajo, el resto de las preparaciones estuvieron correctas.

- A. Las porciones servidas en el tiempo de comida evidenciado corresponden a las establecidas en la minuta patrón aprobada por ICBF, según grupos de edad. Tenga en cuenta la minuta utilizada por la entidad (con o sin Bienestarina MÁS ®).
- E. La alimentación diaria suministrada cumple con el porcentaje de calorías y nutrientes de acuerdo con lo establecido en los Manuales operativos, de acuerdo con el tiempo de permanencia del niño, niña, adolescente o joven en la modalidad. Tenga en cuenta que para adolescentes y mayores de 18 años gestantes y lactantes se incluye refrigerio nocturno.

2. Ítem 2.3 Almacenamiento de alimentos: (SEDE GIRARDOTA)

Se encontró que los alimentos almacenados en frío no contaban con rotulación, tampoco se tenía el Kardex diligenciado de forma actualizada, algunos alimentos se les registraba salida solo hasta el 17 de marzo del 2025.

Teniendo en cuenta lo anterior, se afectaron los siguientes criterios:

G. Existe un control de primeras entradas y salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos de manera que los alimentos con fecha de vencimiento más próxima son los primeros en salir.

J. Se realiza control diario de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación. Contraste con el registro correspondiente.

K. Se lleva un registro de entradas y salidas de las materias primas, insumos y determinar las existencias (kárdex), con el fin de controlar las cantidades existentes.

3. Ítem 2.4 Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos, de los equipos y utensilios. (SEDE GIRARDOTA)

En la verificación de las condiciones de las instalaciones del servicio de alimentación se identificó la presencia de insectos (moscas) específicamente en el área de preparación de alimentos, a partir de lo anterior, se afectó el siguiente criterio:

B. El servicio se verifica sin presencia de animales, roedores ni vectores.

SEXTO: En recorrido por las instalaciones y dialogo con las beneficiarias, se procedió a verificar la obligación contractual referente a la variable **DOTACIÓN ESCOLAR.** Se evidencian las planillas de entrega de dotación debidamente diligenciadas y firmadas por las beneficiarias, sin embargo, no se logra evidenciar la presencia de la totalidad de prendas del uniforme de diario (zapatos (1), medias (1 par), yomber (1), camisa (1), buso (1)).

SÉPTIMO: El día 25 de marzo de 2025, en la visita de supervisión Sede Girardota, se evidencia como Debilidad: *"Como debilidad, se evidencia que las carpetas del talento humano requerido para su verificación y validación, tienen contrato con fecha de antes de que se realizara el comité de aprobación de presupuesto, por lo que se validó una tabla desactualizada y en el momento de la visita se actualizó."*

FUNDAMENTOS TÉCNICOS

Es importante precisar desde la supervisión del contrato de aporte N. 05018772024 de 2024 lo siguiente:

De acuerdo con el documento denominado: "***PROCEDIMIENTO CONFORMACIÓN HISTORIA DE ATENCIÓN Y PROCESOS DE ADOPCIÓN***" Versión 2 de diciembre

2019, específicamente en el Numeral 3 – Políticas de operación (página 4 y 5), en el cual se hace referencia a la manera correcta de archivar de los anexos de las historias de atención:

(…)

3.24 Las personas jurídicas (Entidades Prestadoras de Servicios-EAS), con las cuales el ICBF contrata la atención de los niños, niñas y adolescentes en proceso administrativo de restablecimiento de derechos- PARD y de niños, niñas adolescentes y jóvenes atendidos en servicios de Restablecimiento en administración de justicia y/o del Sistema de Responsabilidad Penal – SRPA, deben contar con una historia del proceso de atención, la cual se denominará ANEXO de la Historia de Atención, en la que se realice el registro secuencial por área de atención, de las actuaciones realizadas por el equipo interdisciplinario, su disponibilidad debe obedecer a la ubicación donde el NNA sea atendido.

3.25 El anexo de la Historia de Atención se abre a partir del ingreso del niño, niña, adolescente o joven, previa autorización de la autoridad administrativa competente.

3.26 Dada la confidencialidad y reserva de la Historia de Atención, ésta solo puede ser conocida por personal autorizado por Ley, o profesionales debidamente autorizados en el cumplimiento de sus funciones.

3.27 Para los expedientes de adopción, que se encuentran bajo reserva legal, tendrá acceso aquellos que se encuentren autorizados por el artículo 75 de la Ley 1098 de 2006.

3.28 Los expedientes conformados por los operadores se constituyen en anexo de la Historia de Atención que reposa en las Defensorías de los Centros Zonales, éstos deben organizarse en orden alfabético por área de atención, foliado de manera consecutiva (1 a n) por el total de las carpetas, las carpetas no deben contener más de 200 folios por carpeta, éste debe contener3: - Documento de ubicación por parte de la autoridad administrativa competente a la modalidad correspondiente. - Documentos de identificación del NNA o joven. - Certificados de vinculación a salud (soporte físico o magnético o la gestión del trámite). - Registro de vacunación conforme con lo establecido en el esquema nacional de vacunación vigente en Colombia. - Certificado de vinculación al sistema educativo, constancias escolares en los casos que aplique. - Certificación de pertenencia a grupo étnico, expedida por la autoridad tradicional para el caso de NNA o joven o de la gestión correspondiente. - Valoraciones y registro de los seguimientos por cada área de atención.

3.29 El anexo de la Historia de Atención debe ser refoliado, al momento de la entrega al ICBF, de tal manera que se evidencie la trazabilidad del proceso y exista una sola foliación.

3.30 El operador debe contar con un sistema que permita la custodia y conservación de la información.

(…)

El **LINEAMIENTO TÉCNICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MODELO DE ATENCIÓN DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES EN LAS MODALIDADES DE RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS. Versión 1 con fecha 27/07/2021.**

3.1 Objetivo general
Establecer las directrices que se deben cumplir para la atención a los niños, las niñas, los adolescentes en las modalidades de restablecimiento de derechos establecidas, con el fin de superar las situaciones de amenaza y /o vulneración de derechos; generar condiciones y gestionar oportunidades para el restablecimiento y goce efectivo de los mismos." Página 20.

En referencia a la Descripción del Proceso de atención se señala que el: *"proceso de atención se concreta mediante el componente estratégico que es el Método de Administración de Casos, a través de (3) tres hitos: Estos a su vez se organizan en cinco (5) momentos como lo describe el siguiente esquema": "A continuación se describe en detalle cada uno de los hitos del proceso de atención: Hito 1: Prospectiva del caso"*

***Momento 1**: Evaluación integradora*
***Momento 2**: Diseño del plan de caso Hito 2: Gestión del caso*
***Momento 3:** Implementación del plan del caso Hito 3: Consolidación del cambio*
***Momento 4**: Reunificación*
***Momento 5**: Reintegración y cierre del caso*

Ahora bien, al referirse al ítem de seguimiento del proceso de atención, se indica:

5.3 Seguimiento del proceso de atención

Para el seguimiento del proceso de atención se llevara registro de las atenciones en el anexo 79 historia de atención entendida como aquella que repose en la modalidad o servicio80

Para el seguimiento en el anexo de la historia de atención se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:
■ *La frecuencia se establecerá a partir del nivel de complejidad establecido en el plan y seguimiento del caso (…)*
■ *El seguimiento se registrará en el área del profesional según corresponda de acuerdo con la necesidad identificada en el plan de caso o informe de seguimiento del plan de caso .*
■ *De considerarse necesario modificar la frecuencia del seguimiento por que las caracteristicas de complejidad del caso han cambiado esto se debe establecer en*

análisis o reunion de caso o en el momento de realizar el seguimiento del plan de caso.
■ *No aplica valoración, ni seguimiento para profesional en Nutrición.*
■ *La evidencia de actividades grupales van registradas en las evidencias del PIYC.*
(…)

Guía Técnica Para la Metrología Aplicable a los Programas de los Procesos Misionales del ICBF, versión 8 del 05 de marzo del 2025, indicó:

1.3.1. Estandarización de Porciones.

Estandarizar porciones es fijar la cantidad exacta que se va a servir de un alimento o preparación, bien sea en peso, tamaño y/o volumen, para poder entregar a los usuarios del servicio de alimentación la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones de energía y nutrientes definidas en la minuta patrón (promedio semanal). La estandarización de recetas y porciones permite al nutricionista, al supervisor y al manipulador de alimentos, garantizar que, indistintamente de quien prepare la receta y realice el servido, el producto final será de la cantidad esperada y una adecuada calidad nutricional, además contará con las características organolépticas esperadas.

Talleres de estandarización de porciones

Los talleres de estandarización de porciones deben ser dirigidos por los nutricionistas de las EAS, una vez han recibido la capacitación para ello, por parte de los nutricionistas ICBF. El nutricionista ICBF podrá programar el acompañamiento a los talleres, para efectos de ajustes en procedimiento. Para preparaciones que requieren cocción, los talleres de estandarización de porciones deben realizarse inmediatamente después del taller de estandarización de recetas.

Aplicabilidad de los resultados de los talleres de estandarización

Fuente: Elaboración propia ICBF 2023 En la operación, los resultados de los talleres de estandarización de preparaciones y porciones permiten homogenizar la presentación de los platos que serán consumidos por los beneficiarios de programas ICBF.

• El error máximo permitido para el peso servido es de ±5% tomando como valor de referencia el resultado promedio obtenido del ejercicio de estandarización.

• La cantidad de alimento servido en la minuta patrón deberá ajustarse en el servicio teniendo en cuenta los resultados de los talleres de estandarización para la

conversión de crudo a cocido, por alimento y por método de cocción descritos en el Anexo No. 1 Tablas de apoyo para talleres de estandarización.

• La unidad casera de servido deberá ajustarse teniendo en cuenta los resultados de los talleres de estandarización de porciones a través de los instrumentos de medición que se hayan estandarizado en la Unidad de Servicio.

• La tabla de porciones ofrece evidencia que soporta los ajustes en cantidad de alimento servido y unidad casera; es una forma de transmitir a todo el personal del servicio de alimentación, empleados y beneficiarios, la importancia de la estandarización como paso final para la implementación y cumplimiento de la minuta patrón.

Ubicar las tablas de porciones en un lugar visible en el sitio de servido de alimentos y mantener los instrumentos para el servido disponibles en todo momento, permite y promueve la actividad por parte de los manipuladores de alimentos y la verificación por parte de los funcionarios supervisores. La documentación de los talleres de estandarización permite a la supervisión ICBF verificar el cumplimiento en el servido de las porciones considerando las características propias de la preparación, método de cocción y factores de conversión de crudo a cocido.

Adicionalmente, para las EAS, los talleres de estandarización permiten:

✓ Control de costos. Por ejemplo, si el tamaño de la porción de carne establecido es de 100 gramos en peso neto, pero se sirven porciones de 125 gramos, los gramos adicionales servidos representan un sobrecosto. Adicionalmente, al servir un gramaje mayor se podrían presentar faltantes en las últimas raciones.

✓ Desarrollar seguridad por parte del personal manipulador de alimentos al momento de servir. Si conocen exactamente cuánto deben preparar y servir, trabajarán con más confianza y agilidad.

✓ Satisfacción de los usuarios. Los usuarios estarán satisfechos y se reducen las quejas contra el servicio si las cantidades de las porciones son uniformes.

(…)

LINEAMIENTO TÉCNICO PARA EL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, 04 de marzo del 2025:

1.3. MARCO CONCEPTUAL

1.3.1. Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, enfoque de la Política Pública Nacional En este marco de acción se hace necesario partir del reconocimiento de los Derechos Humanos, los cuales son definidos como “derechos inherentes a todos los seres humanos, sin distinción alguna de nacionalidad, lugar de residencia, sexo, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición. Todos tenemos los mismos derechos humanos, sin discriminación alguna. Estos derechos son interrelacionados, interdependientes e indivisibles” (Naciones Unidas, s.f.). Como parte de los derechos humanos, se reconocen los derechos económicos, sociales y culturales, estos incluyen, entre otros, el derecho a la salud, al trabajo, a la vivienda, a la cultura, a la educación y el derecho a la alimentación y nutrición adecuada. Es así como, El Pacto Internacional de Derechos Económicos Sociales y Culturales, principal instrumento en materia de estos derechos afirma en su artículo 11 numeral 1 que (Naciones Unidas, 1966): “Los Estados Parte en el presente Pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia.

Los Estados Parte tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento”. Posteriormente el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales en la observación general número 12 (Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, 1999), relaciona en su numeral 6: “El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. El derecho a la alimentación adecuada no debe interpretarse, por consiguiente, en forma estrecha o restrictiva asimilándolo a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos.

El derecho a la alimentación adecuada tendrá que alcanzarse progresivamente. No obstante, los Estados tienen la obligación básica de adoptar las medidas necesarias para mitigar y aliviar el hambre tal como se dispone en el párrafo 2 del artículo 11, incluso en caso de desastre natural o de otra índole”. En la actualidad existen instrumentos internacionales que abordan la temática del derecho humano a la alimentación, entre ellos están (FIAN, 2015):

Es importante señalar que el Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) reconoció la protección contra el hambre como un derecho fundamental (Jusidman-Rapoport, 2014), el cual debe lograrse a través de dos acciones puntuales por parte del Estado: 1. Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos. 2. Asegurar la distribución equitativa de

alimentos en relación con las necesidades, siempre teniendo en cuenta las importaciones y exportaciones de los productos agrícolas. Por otra parte, los materiales elaborados por los relatores especiales sobre el derecho a la alimentación de la Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas (2014) para los Derechos Humanos, definen el derecho a la alimentación como: "el derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a la que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna" (Ziegler, 2003). Lo anterior recoge dos facetas importantes, aunque no las únicas, del derecho a la alimentación expuestas en el artículo 11 del PIDESC: el no tener hambre y el acceder a alimentos sanos y nutritivos; en busca de garantizar a todo ser humano la posibilidad de alimentarse a sí mismo y a los suyos, mediante alimentos suficientes y accesibles, lo que necesariamente pasa por contar con medios para producir u obtener los alimentos (Delgado Blanco, 2016). Por lo tanto, como punto fundamental para el logro del DHAA se requiere de la adopción y articulación de políticas económicas, ambientales y sociales adecuadas, en los planos nacional e internacional, orientadas a la erradicación de la pobreza y al disfrute de todos los Derechos Humanos (Gualdrón Rivero, 2017).

3.1.3.3. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN Históricamente, el establecimiento de recomendaciones de calorías y nutrientes ha estado liderado por el Departamento Nacional de Planeación (DNP), el Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF). Es así como en 1981 el DNP publicó las "Recomendaciones de consumo de calorías y nutrientes", las cuales para su aplicación técnica contaron con el respaldo normativo de la Resolución 17855 de 1984 del Ministerio de Salud "Por la cual se establece la Recomendación Diaria de Consumo de Calorías y Nutrientes (Derogada por el artículo 7 de la Resolución 3803 de 2016)". En 1988 el Ministerio de Salud y el ICBF realizaron la primera actualización de las recomendaciones las cuales se denominaron: "Recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para la población colombiana", cuya primera edición fue en publicada en el año 1990 y se reimprimieron en el 2000. Al igual que las anteriores (1981), estas se establecieron para personas saludables y tenían como objetivos la evaluación del consumo de energía y nutrientes para individuos y grupos, la planeación de dietas y la regulación en la innovación y evaluación de productos alimentarios. Dado que la comunidad científica a nivel mundial había venido avanzando en el estudio sobre los requerimientos de los nutrientes, evidenciando la relación directa que existe entre dieta y salud, las deficiencias nutricionales como causas de morbimortalidad y su incidencia en las enfermedades no transmisibles, desde el año 2005 hasta el 2014,

el ICBF lideró el proceso de actualización de las recomendaciones de ingesta para la población, proceso en el que se concluyó entre otros aspectos que en Colombia no se contaba con documentación e investigación que apoyaran un proceso de establecimiento de las recomendaciones, por esto fue necesario adoptar y adaptar los valores de referencia y las cantidades propuestas por organismos internacionales que contaban con una amplia documentación, numerosos estudios y metodologías de investigación apropiadas que sustentaran el establecimiento de las mismas para diferentes grupos y que aplicaran para la población colombiana, tomando como fuente de información científica, el Comité de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Organización Mundial de la Salud - Universidad de las Naciones Unidas (FAOANHO/UNU), el Comité de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina de los Estados Unidos (Food and Nutrition Board - FNB of the lnstitute of Medicine -I0M) y el Consejo Nacional de Salud e Investigación Médica de Australia y Nueva Zelanda (National Health and Medical Research Council - NHMRC). . Cabe destacar que el ICBF, contó con el apoyo técnico de las Universidades Nacional de Colombia y de Antioquia, entre otros. Paralelamente el Departamento Nacional de Planeación, mediante documento CONPES DNP 113 de 2008 aprobó la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - PNSAN y estableció como estrategia, para el abordaje de la problemática en torno a la seguridad alimentaria y nutricional, la actualización y difusión permanente de orientaciones alimentarias y nutricionales, tales como las recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, lo cual reforzó el trabajo que se estaba adelantando. Como resultado del anterior proceso, se establecieron las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la población colombiana (MSPS, 2016a), mediante la Resolución No. 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social; las cuales son una Herramienta del Derecho Humano a la Alimentación que reconoce las necesidades de energía y nutrientes que tiene la población en el país a partir de sus diferentes condiciones de sexo, edad, estado fisiológico y actividad física. Su objetivo fundamental es alcanzar y mantener un estado nutricional y de salud óptimo para favorecer las actividades que realizan los individuos y que permiten el desarrollo del país. Las RIEN comprenden un conjunto de valores de referencia, entre los más importantes, el requerimiento promedio estimado (EAR), el aporte dietético recomendado (RDA) o la ingesta dietética recomendada (RDI), la ingesta adecuada (AI) o ingesta aceptable, el nivel de ingesta máximo tolerable (UL) y el requerimiento promedio de energía (ER).

Dentro de los usos más frecuentes de las RIEN se encuentran los procesos de evaluación y planeación alimentaria en individuos y grupos poblacionales. No obstante, estas tienen incidencia actividades como la formulación de la política alimentaria y nutricional del país; marco de referencia para la actualización de las

Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para la población colombiana (ICBF, 2015); diseñar programas de información y educación alimentaria y nutricional; planear y desarrollar investigaciones en alimentación y nutrición; referente para la fortificación de alimentos y son la base para la formulación de suplementos dietarios y proveen información para establecer los valores diarios para el etiquetado o rotulado nutricional de productos alimenticios. Cabe señalar que, al interior del ICBF, las RIEN son un insumo fundamental para la planeación del componente de alimentación que ofrecen las modalidades de las áreas misionales, así como, para la determinación del aporte nutricional que deben cumplir los Alimentos de Alto Valor Nutricional que diseña, produce y distribuye la Dirección de Nutrición.

3.2.8. Alimentación y Nutrición en la primera infancia, infancia y adolescencia Página 72 de 92 El desarrollo de hábitos alimentarios saludables en niñas y niños de 2 a 5 años se fortalece de un ambiente enriquecedor que promueve la autonomía, la exploración y la socialización. Al interactuar con sus pares, explorar su entorno y participar en la toma de decisiones sobre su alimentación, desarrollan confianza e independencia. Escuchar atentamente sus preferencias y respetar sus elecciones permite a los cuidadores adaptar las prácticas de alimentación a sus necesidades individuales, favoreciendo la aceptación de nuevos alimentos y una dieta variada y equilibrada. Asimismo, la interacción con la naturaleza, a través de la exploración de su entorno y la participación en actividades como huertos familiares, despierta su curiosidad por los alimentos y promueve el consumo de frutas y verduras, fomentando la conciencia ambiental y el valor de los recursos naturales. Entre los 6 y 9 años, la niñez experimenta cambios biológicos significativos, incluyendo el crecimiento, el desarrollo endocrino y la dentición. El ingreso al colegio, con su aumento de actividad física, demanda un mayor consumo de energía Por su parte, la adolescencia (12-18 años) es un período de rápido desarrollo físico, mental y emocional, con cambios hormonales que influyen en la composición corporal. La testosterona en los varones promueve el desarrollo muscular, mientras que los estrógenos en las mujeres favorecen la acumulación de grasa. Así mismo, continúa el crecimiento a diferentes velocidades por sexo hasta los 20 años; esta característica justifica las diferencias establecidas en las recomendaciones de ingesta. (Allen Brittany, 2019) La alimentación en la primera infancia y la infancia debe ser una experiencia positiva y compartida. Ofrecer una amplia variedad de alimentos con diferentes colores, sabores, olores y texturas estimula la exploración sensorial y el disfrute de la comida. Acompañar los momentos de alimentación, creando un ambiente comunicativo y de apoyo, fortalece el vínculo familiar y previene problemas como la selectividad alimentaria. Es fundamental complementar esta experiencia con la implementación de prácticas higiénicas rigurosas en todas las etapas, desde la preparación y manipulación hasta la conservación y el consumo

de alimentos. (ICBF, 2022). Para conocer herramientas que permitirán contar con ayudas pedagógicas para divulgar los mensajes de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, específicamente a niñas y niños en esta etapa, se puede consultar la Guía para el Facilitador GABA para Niños y Niñas en Edad Escolar (6 a 12 años) disponible en la página web del ICBF. Establecer hábitos básicos a la hora de comer, por ejemplo, los horarios regulares, tiene un efecto positivo sobre las condiciones de salud de la niña, niño o adolescente, sobre su habilidad de aprender, comunicarse, pensar analíticamente, socializar y adaptarse a nuevos ambientes y personas. Finalmente, involucrar a las niñas, niños y adolescentes en los procesos de obtención de alimentos, ya sea a través del cultivo de un huerto familiar o la cría de animales, de manera sustentable, les permite conectar con la procedencia de la comida, valorar el trabajo implicado y desarrollar una mayor conexión con la naturaleza. Diversificar e intercambiar la producción familiar garantiza una dieta variada y rica en nutrientes, promoviendo hábitos alimentarios saludables desde la infancia y fortaleciendo el sentido de pertenencia y la toma de decisiones informadas sobre su alimentación (ICBF, 2022). Las Guías Alimentarias buscan orientar a la población colombiana mayor de 2 años para la adopción y práctica de patrones alimentarios saludables, que contribuyan al bienestar nutricional y a la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación, teniendo en cuenta las diferentes regiones que existen en el país.
(...)

Además, la participación en espacios de educación e incidencia política relacionados con la alimentación sustentable es crucial para promover la soberanía alimentaria a nivel comunitario. Informarse sobre las políticas alimentarias locales, apoyar iniciativas que promuevan la producción agroecológica y participar en diálogos sobre sistemas alimentarios justos y sustentables son acciones que empoderan a los individuos y contribuyen a la construcción de un sistema alimentario más equitativo y resiliente. Por lo anterior, es crucial que el talento humano genere las articulaciones necesarias, de índole interdisciplinar, interinstitucional o de otro orden, que faciliten el desarrollo de propuestas pedagógicas en el marco de la Soberanía y Autonomía Alimentaria, para promover y reconocer hábitos, creencias y prácticas alrededor de lo alimentario acordes al curso de vida, de la mano con su rol en las familias y sus comunidades. En las personas adultas mayores (60 años o más) los cambios fisiológicos están asociados al envejecimiento, evidenciándose así un aumento en la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles, incrementando la necesidad de atención médica, consumo de medicamentos controlados y, en ocasiones, requieren de acompañamiento para realizar actividades cotidianas. Problemas como la pérdida de piezas dentales, el estreñimiento y la disminución de la eficiencia digestiva son comunes en los adultos mayores. Durante este momento del curso de la vida, la alimentación debe ser

natural, balanceada, suficiente y adaptada a estos cambios fisiológicos, incluyendo alimentos de todos los grupos y respetando las preferencias culturales y los alimentos tradicionales. La atención individualizada en nutrición es fundamental para el bienestar físico, emocional y social de los adultos mayores, requiriendo el apoyo de la familia, el Estado y la sociedad. Por otro lado, las personas adultas mayores son portadores de un acervo de conocimientos y saberes, incluyendo prácticas culinarias tradicionales, remedios caseros y técnicas de cultivo, que pueden transmitir a las generaciones más jóvenes. Fomentar espacios de intercambio intergeneracional, como talleres de cocina, huertos comunitarios o sesiones de narración oral, permite preservar estas tradiciones y fortalecer los vínculos comunitarios. Además, la transmisión de conocimientos sobre alimentación saludable y sustentable contribuye a la formación de hábitos alimentarios positivos en niños, niñas, adolescentes y adultos, contribuyendo así al logro de la Soberanía Alimentaria.

Referente al componente de Alimentación se deberá retomar lo señalado en la **GUÍA PARA EL IMPULSO A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA POR EL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA EN LAS MODALIDADES Y SERVICIOS DEL ICBF, del 04 de diciembre del 2024.**
Planta Física

• La ubicación de los servicios de alimentación debe estar aislada de lugares que representen un riesgo de contaminación para los productos. Los accesos y alrededores deben permanecer limpios, libres de acumulación de basuras y apartado de la generación de polvo, estancamiento de aguas, suciedades, plagas u otras fuentes de contaminación para los alimentos.

4.5.4.5. Requisitos del servicio de alimentos

Para la operación adecuada del servicio de alimentos, debe darse cumplimiento con los procesos necesarios para garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación suministrada. Plan de Saneamiento Básico El Plan de Saneamiento Básico tiene el propósito de promover la seguridad y la adecuada aplicación de procesos y procedimiento para el control, prevención y eliminación de los focos de contaminación de alimentos, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y asegurando la producción de alimentos seguros y nutritivos. El plan de Saneamiento Básico debe incluir los siguientes programas:

• Programa de control de plagas Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, desde la prevención, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en

las radicales. Debe contener como mínimo: Objetivos, alcance, definición glosario, marco teórico, procedimientos (que incluya identificación de focos externa e internamente, control físico de acceso de vectores, control químico y en general tener en cuenta), formatos de registro de programa de control de vectores y fichas técnicas de los productos químicos empleados en el caso de que se evidencie la presencia de plagas, acciones correctivas y plan de contingencia. En general tener en cuenta prevención y capacitación, personal involucrado, sustancias empleadas, métodos de aplicación, control y seguimiento. El diagnóstico y las recomendaciones de control físico, así como el control químico deben ser desarrollados por empresas autorizadas por la Entidad de salud que corresponda.

OBLIGACIONES PRESUNTAMENTE INCUMPLIDAS:

A continuación, se señalan las presuntas obligaciones contractuales incumplidas por el operador, según los hechos citados anteriormente:

7.1.1. Obligaciones Generales Del Contratista: 1) Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en este contrato. 2) Cumplir con el objeto del contrato y con todos los lineamientos, manuales operativos, documentos técnicos, condiciones de calidad y demás documentos aplicables a la modalidad bajo su propia responsabilidad. **7.1.2. Obligaciones Específicas del Contratista: 7.1.2.1. Obligaciones del componente técnico: 2)** Abrir para cada niño, niña o adolescente un anexo de historia de atención que cumpla con los criterios establecidos en los documentos vigentes del ICBF**. 5)** Cumplir con el componente de alimentación y nutrición, acorde con lo establecido en los documentos y manuales técnicos, memorandos, requerimientos y/o directrices que emita el ICBF. **7)** Entregar a los usuarios (as), y hacer reposición de esta por uso y necesidad de los elementos de dotación de dormitorio, personal, de aseo e higiene, escolar y disponer del material lúdico deportivo, acorde con lo establecido en el manual operativo del ICBF.

SOLICITUDES

Por los motivos anteriormente mencionados, solicito las evidencias de las acciones a realizar por parte de la institución en relación con dar cumplimiento a lo estipulado en las obligaciones del contrato de aporte **N. 05018772024** de **2024** internado Discapacidad, realizar las correcciones a que haya lugar en relación con los hallazgos mencionados y establecer estrategias verificables que lleven a minimizar estos, asimismo, se solicita al Operador:

1. Realizar Plan de acciones correctivas, donde se expongan las estrategias que procuren la no repetición de las situaciones expuestas en el acápite de los

hechos. Las estrategias expuestas deberán señalar los objetivos, evidencias donde se exponga los resultados de las estrategias, los responsables, las fechas o periodicidad y el impacto que se tendrá para procurar la debida ejecución del modelo de atención de conformidad a la modalidad ejecutada.

Nota: Dicho plan no deberá exponer las acciones de subsanación de los presuntos incumplimientos, asimismo, se sugiere que este sea un plan a realizarse a corto plazo, antes de terminar la fecha de ejecución contractual

2. Aportar evidencias, registros y soportes relacionados con la implementación – ejecución de dicho plan de acción y no repetición de conformidad a la periodicidad establecida en dicho Plan, se señala que este deberá dar como resultado la subsanación y/o mitigación de los hechos evidenciados en la visita.

3. En relación con el hecho TERCERO Y CUARTO, se solicita relacionar acciones de capacitación y socialización del diligenciamiento y seguimiento a las herramientas del Método de Administración de Casos – MAC. Dirigido al talento humano de la sede Girardota.

4. En cuanto al hecho QUINTO, se solicita presentar los soportes de las acciones mediante las cuales se subsana el incumplimiento a los criterios afectados en la variable del COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, mediante acta, planillas y registro fotográfico que dé cuenta de la acción correctiva y preventiva generada.

5. Remitir las evidencias que den cuenta de la subsanación de lo expuesto en el hecho QUINTO referente a: "*Ítem 2.4 Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos, de los equipos y utensilios. (SEDE GIRARDOTA) En la verificación de las condiciones de las instalaciones del servicio de alimentación se identificó la presencia de insectos (moscas) específicamente en el área de preparación de alimentos, a partir de lo anterior, se afectó el siguiente criterio: B. El servicio se verifica sin presencia de animales, roedores ni vectores.*"

6. Con respecto al hecho SEXTO, se solicita reportar las evidencias de la entrega de dotación escolar (uniformes de diario), de las 10 beneficiarias seleccionadas en la muestra: ADHZ (27/01/2025), AAA (30/01/2025), LMBE (05/02/2025), DMMG (10/02/2025), YCAC (30/01/2025), MVAL (07/02/2025),

SRP (11/02/2025), YFBS (31/01/2025), MYCR (06/02/2025), SVP (31/01/2025). Dentro de los soportes solicitados anexar registro fotográfico de la prenda y la marca de identificación, planilla de entrega.

Así las cosas, teniendo en cuenta que la supervisión procede conforme a la guía de supervisión del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al artículo 84 del Estatuto Anticorrupción (ley 1474 de 2011) y de acuerdo a interpretaciones jurisprudenciales, se señala: "Los interventores y supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual y serán responsables por mantener informada a la entidad contratante de los hechos y circunstancias que puedan constituir actos de corrupción o puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, cuando tal incumplimiento se presente".

Dando plena aplicación del debido proceso de conformidad con el artículo 29 de la Constitución Política y el artículo 17 de la ley 1150 de 2007 se concede el término de **CINCO (05) días hábiles**, contados a partir del recibo del presente requerimiento para dar respuesta y hacer entrega de las evidencias correspondientes.

Así mismo, se informa que de no aportar la información y/o documentación solicitada en el presente requerimiento dentro del término previsto, se dará aplicación a lo establecido en el aparte del Contrato de Aporte: **SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO**, que textualmente consagra: "*El ICBF podrá imponer multas, declarar el incumplimiento o declarar la caducidad, de conformidad con lo establecido por los artículos 17 de la Ley 1150 de 2007, 18 y 40 de la Ley 80 de 1993, 86 de la Ley 1474 de 2011 y 2.2.1.2.3.1.19 de Decreto 1082 de 2015, y demás normas aplicables*".

Cordialmente,

HELEN JELENY VILLADA PÉREZ
Supervisora contrato de aporte N. 05018772024 de 2024

Proyectó: Diana Milena Rojas Pineda – Trabajadora Social Apoyo a la Supervisión Centro Zonal Aburrá Norte.
Claudia Rosa Oyola Esquivel – Nutricionista Apoyo a la Supervisión Centro Zonal Aburrá Norte.
Carolina Vélez Quintero - Psicóloga Apoyo a la Supervisión Centro Zonal Aburrá Norte.

Revisó: Ledy Marcela Hernández Acevedo – Abogada de apoyo a la supervisión – Regional Antioquia ICBF