Medellín, 19 de Septiembre de 2025

Señora
DANIS ASTRID MUÑOZ SEGURA
Supervisora del contrato de aportes 05006522025
CZ Suroeste

Asunto: Respuesta al radicado número 202531013000159851
Requerimiento ante presunto incumplimiento contrato 05006522025

Cordial saludo

Con el objetivo de dar respuesta a la solicitud a este requerimiento adoptamos las recomendaciones y acciones necesarias que se requieren para dicho cumplimiento.

Adjunto a este oficio presentamos archivos donde se describen las acciones correctivas desarrolladas en las UDS en archivo llamado **Plan de acciones de mejora**, además de una carpeta anexa desde cada uno de los verificadores con registro documental de las acciones realizadas para dar cumplimiento a cada uno de los hallazgos encontrados.

1. Ante la visita de verificación de condiciones de calidad y obligaciones contractuales el dia el 15 de Julio de 2025 por parte del equipo de seguimiento a la ejecución del rol técnico UCA **CER LA SECA RURAL**, Código Cuéntame 0535300024465 ubicada en vereda la Seca municipio de Hispania**,** se da claridad que el cronograma de encuentros educativos para dicha UCA para el mes de Julio tuvo cambios por disponibilidad de préstamo del espacio en el día de realización del encuentro por disponibilidad del espacio y por parte de la coordinación del Municipio no se realizó el ajuste en el cronograma que fue entregado al equipo de supervisión, que contaba con una fecha diferente a la del encuentro comunitario por lo tanto no se logró hacer la verificación ya que el encuentro se desarrollo en un día diferente. Como acción de mejora se realiza reunión con el equipo de coordinación de todos los Municipios para que sea rigurosa la construcción de dicho cronograma y refleje la realidad de los encuentros y evitar visitas fallidas por parte del equipo de supervisión técnica.

Adicionalmente se adjuntan los documentos que permitan la verificación en cada uno de los componentes
Anexo 1. Acta de reunión con coordinadoras
Anexo 2. Carpeta Anexos por verificador UCA CER LA SECA RURAL

2. Ante la visita de verificación de condiciones de calidad y obligaciones contractuales el día el 16 de Julio de 2025 por parte del equipo de seguimiento a la ejecución del rol técnico en el municipio de Caramanta a la UA **CER YARUMALITO** Código Cuéntame **051451114953,** se realizan las acciones para dar respuesta desde el componente:

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

Estándar 13 Verificador 14.

Frente al hallazgo de la no entrega a las familias de la zanahoria ya que se observó en mal estado, Esta situación se presentó debido a que no se realizó una revisión detallada de los alimentos durante el almacenamiento en bodega. Además, en el proceso de transporte de esta entrega, se presentó factores de calor y humedad del municipio favorecieron el deterioro acelerado del alimento, lo que favoreció su descomposición antes de la entrega. Como acciones de mejora se realiza retroalimentación al personal manipulador de alimentos sobre buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento, rotulación y rotación de alimentos (sistema PEPS). En el mes de agosto se realizó la respectiva reposición de este alimento a las familias.

Anexo 3. Acta de retroalimentación al personal

Anexo 4. Formato de reposición de alimentos

3. Ante la visita de verificación de condiciones de calidad y obligaciones contractuales el día el 16 de Julio de 2025 por parte del equipo de seguimiento a la ejecución del rol técnico en el municipio de Valparaiso a la UDS **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL VALPARAISO** Código Cuéntame **0585600021836,** se realizan las acciones para dar respuesta desde los siguientes componentes:

COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES

Estándar 45 Verificador 2

En cuanto a los hallazgos de que se observó plan de gestión de riesgos de accidentes y desastres sin contextualizar, no tiene señalada la ubicación en el plano de evacuación, señalización de rutas y convenciones. No se ha realizado simulacros de respuesta a los riesgos hasta la fecha, ni tampoco se observó cronograma de estos, al momento de la visita se encontraba en proceso de contextualización dicho plan de gestión de riesgo, el simulacro ya se había desarrollado pero en el momento de la visita no se presentaron dichas evidencias, se termina la contextualización de dicho documento, se da organización de la información de acuerdo al procedimiento de gestión documental para que se puedan presentar las evidencias de manera completa en el momento de una supervisión.

Anexo 5. Plan de gestión de riesgo

Anexo 6. Acta de realización de simulacro

Anexo 7. Plano de evacuación

Estándar 44 Verificador 47

Para el hallazgo de que no se contó con soporte que garantice la vinculación a la póliza de accidentes del participante S.V.V. La participante contaba al momento de la visita con afiliación a la póliza, se presentó dificultad para la verificación del carnet digital, pero por los tiempos de la aseguradora no se entregó la certificación de afiliación, Se solicita certificación a la aseguradora de la afiliación de la participante y se anexa

Anexo 8. Certificación póliza S.V.V

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

Estándar 19 Verificador 20

En cuanto al hallazgo que se observó que el alimento carne de cerdo (1000 gr) se encontraba vencido desde el 05 de julio. Se observó plátanos sobremadurados, Frutas congeladas (mandarinas) y papayas y fresas magulladas, alimentos sin rotulo de ingreso como el queso, la razón por la que se presentó esta situación es debido no hay una adherencia a las recomendaciones brindadas en el proceso de

verificación y rotación de alimentos, ya que cuentan con la cualificación y estandarización de proceso. Con respecto a la rotulación, la manipuladora estaba presentando dificultades en la distribución de actividades dentro del servicio en especial los procesos programados de control y rotulación al ingreso de los alimentos. Se realiza retroalimentación al personal manipulador de alimentos sobre buenas practicas de manufactura en el almacenamiento, rotulación y rotación de alimentos (sistema PEPS) y se realiza un refuerzo en la retroalimentación de estos temas

Anexo 9. Acta de retroalimentación al personal
Anexo 10. Acta de retroalimentación al personal mes de agosto
Anexo 11.Matriz de cualificación

Estándar 19 Verificador 21

En el hallazgo donde se observó una (1) nevera vertical y una (1) licuadora dañada, necesarias para los procesos de almacenamiento y preparación de alimentos, En el municipio no se dispone de personal técnico especializado para este tipo de equipos de frio, lo cual ha dificultado su revisión y reparación de manera inmediata. Con respecto a la licuadora se realizó compra y reposición. Con la nevera vertical se realizó cotización para la reparación, se está a la espera de una nueva cotización.

Anexo 12. Evidencia fotográfica de reposición
Anexo 13. Cotización para la reparación

Estándar 19,20,21,22 Verificador 23

Se observó inadecuadas prácticas de BPM en el almacenamiento de alimentos, puesto que se evidenció tubérculos (papa) sobre verduras (tomates) lo cual ocasiona magulladuras; además que se observó verduras almacenadas sin lavar (cebolla) con otras frutas y verduras en el mismo lugar de almacenamiento (congelador horizontal).. La razón por la que se presentó esta situación es debido no hay una adherencia a las recomendaciones brindadas en el proceso de verificación y rotación de alimentos, ya que cuentan con la cualificación y estandarización de proceso. Se realiza retroalimentación al personal manipulador

de alimentos sobre buenas practicas de manufactura en el almacenamiento y rotación de alimentos (sistema PEPS).

Anexo 9. Acta de retroalimentación al personal
Anexo 11.Matriz de cualificación

Estándar 13,14 Verificador 27

Se observó durante la verificación picada de diferentes frutas (mayor a una libra) en bolsa en nevera sin rótulos (papaya, fresas, mango); gestora manifestó que era de uso personal y luego de verificar el ciclo de menús 17 y 18 semana 4 se constató que las frutas correspondían a los distribuidos para los participantes; situación que gestora de alimentos reconoció hallazgo e indicó que eran sobrantes. La situación observada con la picada de diferentes frutas, se presentó debido a que la manipuladora de alimentos no tenía claridad sobre el proceso de disposición de alimentos sobrantes limpios. Se da claridad a la manipuladora del manejo de alimentos sobrantes. Se realiza retroalimentación del proceso de cálculos de alimentos según ciclo de menú.

Anexo 9. Acta de retroalimentación al personal
Anexo 11.Matriz de cualificación

Estándar 16 Verificador 62

Se observó soporte de concepto sanitario vencido y no se evidenció trámite ante la secretaria de salud para la gestión de la visita. La ausencia del concepto sanitario se dio debido a que se presentó una confusión en la fecha de vencimiento del concepto sanitario. Esta situación llevó a que no se realizara oportunamente la gestión de renovación dentro del plazo establecido, se realiza solicitud a la entidad encargada.

Anexo 14. Concepto sanitario actualizado y acta de visita

ADMINISTRATIVO Y DE GESTION

Estándar 28 Verificador 39

Se Observó que en la UDS los tres grupos de atención presentaban diligenciamiento del RAM a lápiz. A pesar de las diferentes orientaciones e indicaciones de manera reiterada que se ha realizado al equipo del talento humano del CDI, las docentes

manifiestan que lo realizan primero a lápiz por temor a equivocarse, luego la pasan a lapicero.

Se realiza corrección inmediata, además del compromiso por parte de las docentes para NO realizar el RAM con lápiz, la coordinadora pedagógica realiza revisión constante para evitar la repetición. Una de las estrategias utilizadas es que la docente diligencie el RAM por fuera de la sala de desarrollo para evitar distracciones en el diligenciamiento del formato RAM y así garantizar la calidad, sin errores, tachones, ni enmendaduras.
Anexo 15. Planillas de RAM diligenciadas correctamente

FAMILIA COMUNIDADES Y REDES

Estándar 3 Verificador 50

La UDS no cuenta con protocolo de actuaciones ante alerta de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en los servicios de atención a la primera infancia. A pesar de contar con dicho documento no se había realizado el cargue en la carpeta correspondiente por lo cual no se permitió la verificación. Se realiza la organización de la información en las carpetas correspondientes que faciliten la verificación.

Anexo 16. Protocolo de actuaciones ante alertas y amenaza, vulneracion o inobservancia.

4. Ante la visita de verificación de condiciones de calidad y obligaciones contractuales el día el 17 de Julio de 2025 por parte del equipo de seguimiento a la ejecución del rol técnico en el municipio de Caramanta a la UDS **VIRGINIA OSORIO DE RESTREPO** Código Cuéntame **0514500024286,** se realizan las acciones para dar respuesta desde los siguientes componentes:

COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES

Estándar 46 Verificador 8

Se observó situaciones de riesgo como estanterías de madera escalables, sin protección o señalización de riesgo, sillas con rodachines y desajustadas, o de madera en algunas aulas. Mesones y asientos de cemento (riesgo de caída). Se observó en salón de párvulos, nevera en funcionamiento con alimentos para uso en cocina, lo que implica un riesgo de contagio para los alimentos y para los niños,

pues la puerta se encontraba abierta al momento de la visita. Los cajones de madera y mesón de cemento hacen parte de la infraestructura de Centro de Desarrollo Infantil, de esta manera, se vio la necesidad de implementar estrategias pedagógicas para prevenir accidentes por parte de los niños y niñas. Además, se verifica la silla de rodachines que se encontraba en la biblioteca y se almacena en el lugar de bodega de elementos de desecho, esperando las indicaciones por parte del ICBF para destino final, ya que esta hace parte del inventario. Por último, la nevera que se encuentra en la cocineta de la sala de párvulos, una vez se tiene los implementos de refrigeración completos en la sede, esta se deja de utilizar y los niños y niñas no tienen acceso a la misma.

Anexo 17. Acta de actividades pedagógicas preventivas
Anexo 18. Acta Aclaracion nevera

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

Estándar 19 Verificador 20

Se evidenció una sobre existencia de alimentos, lo que indica que no se está llevando a cabo una adecuada rotación de estos. Entre los productos encontrados estaba la papaya, mandarina, zanahoria, piña, limón, manzanas, entre otros perecederos. además, que algunos se encontraban en proceso de descomposición (con moho), sobre madurados, algunos estaban en el mismo empaque en que llega, sin la aplicación de las BPM.

Asimismo, se observó que algunos productos presentaban rótulos con fecha de ingreso a la UDS del 15 de junio y otros con fecha del 26 de mayo, lo cual evidencia permanencia prolongada sin uso.

Adicionalmente, se encontraron alimentos sin ningún tipo de rotulación, lo que dificulta el control de fechas y condiciones de almacenamiento.

Con respecto a lasobre existencia de alimentos se presentó debido a que no se estaba reportando al área de compras la cantidad real de existencias sobrantes al finalizar la semana, lo que ocasionó que semanalmente llegara nuevo inventario sin descontar las cantidades disponibles. Esta situación generó acumulación de producto y no se realizó adecuadamente el proceso de rotulado y rotación (PEPS – primero en entrar, primero en salir por parte de las manipuladoras de alimentos.

Con respecto a la rotulación, la manipuladora estaba presentando dificultades en la distribución de actividades dentro del servicio en especial los procesos programados de control y rotulación al ingreso de los alimentos.

Se realiza retroalimentación al personal manipulador de alimentos sobre buenas practicas de manufactura en el almacenamiento (rotulación) y rotación de alimentos (sistema PEPS) y se refuerza la retroalimentación con los siguientes temas: Socialización acta de supervisión de ICBF, sistema PEPS, proceso de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos, inventario de alimentos semanal, limpieza y desinfección de la bodega de alimentos, gramaje y porción de alimentos.

Anexo 19. Acta de retroalimentación al personal
Anexo 20. Acta acompañamiento
Anexo 21. Evidencia fotográfica de bodega de alimentos rotulados

Estándar 19, 20, 21, 22 Verificador 24

En el espacio de bodega se observó presencia de vectores como insectos en general. La presencia de vectores (insectos) en el espacio de bodega se presentó debido a que en el lugar se encontraban bananos en estado avanzado de maduración, lo que favoreció la atracción y proliferación de mosquitos. Se realizó descarte de dicho alimento y se realizó limpieza y desinfección de la bodega. Se realiza retroalimentación al personal manipulador de alimentos sobre buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento y rotación de alimentos (sistema PEPS).

Anexo 19. Acta de retroalimentación al personal
Anexo 22. Evidencia de formato de registro de limpieza y desinfección del servicio de alimentación
Anexo 23. Matriz de cualificación

Estándar 13,14 Verificador 27

Gramaje inferior a lo establecido en la minuta patrón: Para niños y niñas de 4 a 5 años la prueba en gramaje de carne mostró en plato servido 24g, arroz plato servido 20g. La razón por la que se presentó esta situación es debido no hay una adherencia a las recomendaciones brindadas en el proceso de verificación del gramaje de los alimentos servidos, ya que se cuenta con los utensilios correspondientes para una adecuada medición. Se realiza capacitación y taller práctico a las manipuladoras sobre el proceso de estandarización de porciones de alimentos y Aplicación de instrumento de verificación de porciones servidas.

Anexo 23. Matriz de cualificación
Anexo 24. Aplicación de instrumento de verificación de porciones servidas.

Durante la revisión del componente de salud y nutrición, se identificó que el talento humano con autorización de la EAS realizó el traslado de alimentos sobrantes provenientes de la modalidad de Educación Inicial en el Hogar (EIH), como mandarina, manzana y banano, hacia el CDI. El traslado de alimentos sobrantes, se realizó debido a que se contempló esta acción como una estrategia ya que, por las inasistencias de algunos participantes en los encuentros grupales, buscando evitar el desperdicio de los alimentos, teniendo en cuenta que dichos sobrantes no eran entregados a las familias cuando no se presentaban a la actividad, por lo que se optó por su aprovechamiento en el CDI bajo control y seguimiento del componente de salud y nutrición. Se actualiza la estrategia de aprovechamiento de los alimentos sobrantes en los encuentros grupales, por medio de la entrega doble de alimentos a las familias asistentes.

Anexo 25. Evidencia de formato de entrega doble de alimentos a las familias

5. Ante la visita de verificación de condiciones de calidad y obligaciones contractuales el día el 17 de Julio de 2025 por parte del equipo de seguimiento a la ejecución del rol técnico en el municipio de Valparaiso a la UA **ESE SAN JUAN DE DIOS** Código Cuéntame **058561136975,** se realizan las acciones para dar respuesta desde los siguientes componentes:

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

Estándar 19 Verificador 12

Se observó alimentos de la ración lista para el consumo (leche) con fechas próximas al vencimiento. Se observó fruta sobremadura y con mal aspecto a la hora de la entrega puesto que fue almacenado en refrigeración y la concha de esta se quemó (banano). Se observó panificado (pan de bono) destapados, situación que no garantiza la inocuidad del alimento. La presencia de alimentos de la ración lista para el consumo (leche) con fechas próximas al vencimiento se debió a que en la entrega por parte del proveedor se recibió la cantidad de alimentos según la cobertura de usuarios matriculados y contaban con fecha de vencimiento en rangos adecuado

para realizar la entrega a las familias en los encuentros programados. Por lo tanto, el alimento estaba apto para su consumo, ya que no presentaba perdida de características de calidad. Con respecto a la fruta observada (banano), fue debido a que su proceso de maduración se dio de manera rápida, lo que llevó a recurrir al uso de refrigeración como medio de conservación. Sin embargo, este procedimiento afectó la apariencia externa del alimento, generando quemaduras en la cáscara. La situación observada con el panificado (pan de bono) destapado, se presentó debido a una falta de verificación del producto en el momento de la recepción de los alimentos de la modalidad. Esta omisión impidió detectar oportunamente la condición inadecuada del empaque. Se realiza retroalimentación al personal manipulador de alimentos sobre buenas prácticas de manufactura en la recepción, almacenamiento y rotación de alimentos (sistema PEPS). Se solicita al proveedor de entrega de alimentos como las frutas en estado de maduración verde o pintón.

Anexo 26. Acta de retroalimentación al personal
Anexo 27. Evidencia de solicitud al proveedor
Anexo 28. Evidencia fotográfica de la entrega de los refrigerios en el mes de agosto

Estándar 13 Verificador 14

Se observó alimento fruta del paquete alimentario RPP (manzanas con magulladuras). Se observó los alimentos frutas y verduras del paquete RPP en bolsas secundarias que no relacionan gramaje para dar cumplimiento a la entrega que corresponde para cada grupo etario. Se observó inadecuadas prácticas de BPM en el momento de la entrega del RPP. La situación observada con la fruta del paquete alimentario RPP (manzanas con magulladuras) se debió a que este producto fue recibido el día domingo antes de iniciar la semana, pero en esta UDS fue entregado el día jueves. Por lo que no se realizó en el tiempo de almacenamiento la verificación adecuada del estado de calidad ni la rotación de la fruta, lo que permitió que las manzanas presentaran deterioro visible al momento de la entrega en la UDS. La situación observada con las frutas y verduras del paquete RPP, almacenadas en bolsas secundarias sin especificación de gramaje, se debe a que el proveedor no realizó el envío de los paquetes debidamente rotulados, debido a novedad en la impresión de la etiqueta, sin embargo, la orientación del rotulado se realizó en meses anteriores. Las inadecuadas prácticas de BPM observadas durante la entrega del RPP, fue debido a que las agentes educativas implementaron la estrategia de unificar la leche y el aceite en una sola bolsa para agilizar el proceso de entrega a las familias. Además, se presentó tarros de aceite medio abiertos, lo que ocasionó impregnación de este producto en algunos paquetes.

Se realiza retroalimentación al personal manipulador de alimentos sobre buenas prácticas de manufactura en el almacenamiento (rotulación) y rotación de alimentos (sistema PEPS). Se realiza seguimiento y verificación de las entregas siguientes de los paquetes de RPP, donde contenga el rotulo con nombre del alimento y gramaje. Se realiza retroalimentación de BPM en la entrega de los RPP.

Anexo 26. Acta de retroalimentación al personal
Anexo 29. Evidencia fotográfica de la verificación del rotulo de los paquetes
Anexo 30. Evidencia fotográfica de la entrega de los paquetes de RPP con BPM

AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES

Estándar 44 Verificador 34

Se verificó que la UDS no cuenta con certificado o soporte de afiliación de los participantes a póliza; la base datos mostrada por el TH no garantiza la afiliación. Cada participante cuenta con el carnet de la aseguradora en su carpeta. Las acciones relacionadas con la Póliza, coberturas estarán fijada en la UDS de una forma visible, para que así cada participante tenga acceso a dicha información.

Anexo 31. Evidencia fotográfica publicación información póliza

6. Ante la visita de verificación de condiciones de calidad y obligaciones contractuales el día el 21 de Julio de 2025 por parte del equipo de seguimiento a la ejecución del rol técnico en el municipio de Tarso a la UDS **CDI TARSO** Código Cuéntame **057921139708,** se realizan las acciones para dar respuesta desde los siguientes componentes:

Estándar 45 Verificador 2

La UDS no cuenta con la actualización de los planes de riesgo en accidentes (ruta de atención, directorio) y plan de gestión de desastres – emergencias (no se ha realizado simulacros ni tampoco cronograma de estas acciones de prevención, no se cuenta con información de conformación de la brigada de emergencia, ruta de atención, directorio instituciones de emergencia). Además, no se cuenta con acta de socialización de los planes de gestión al talento humano.

El día de la realización de la visita por parte del personal técnico de Bienestar Familiar la auxiliar de enfermería estaba realizando los respectivos ajustes al documento. En cuento al simulacro aún no se había realizado, se ha reprogramado en diferentes ocasiones ya que se realizaría con el cuerpo de bomberos del municipio y en diferentes ocasiones ha sido cancelado por dicha entidad. Durante la semana que se realizó la visita técnica, las carteleras expuestas con las diferentes rutas y directorios de emergencia se encontraban en reparación. Finalizada la revisión técnica se procedió a finalizar la actualización del plan de gestión de riesgo. El simulacro de evacuación se agendó nuevamente para el día 18/09/2025. Se realiza la socialización del plan de gestión del riesgo al Talento Humano.

Anexo 32. Plan de gestión de riesgo actualizado
Anexo 33. Acta de socialización al talento humano
Anexo 34. Rutas expuestas- Directorio de emergencias
Anexo 35. Acta realización simulacro

SALUD Y NUTRICION

Estándar 17 Verificador 63

La UDS no cuenta con certificado de control de plagas. Además, no se evidenció información y/o cronograma de estas acciones en el plan de saneamiento básico. Frente a la observación realizada, aunque la UDS no contaba con un certificado de control de plagas, se adelantaron gestiones de articulación con la Alcaldía Municipal, para la inclusión del CDI en el cronograma oficial de fumigación que la administración municipal ejecuta de manera periódica en las instituciones educativas del municipio. De esta forma, se garantiza el control de plagas y se da cumplimiento a las acciones de saneamiento requeridas. La Alcaldía Municipal realizó la fumigación en el CDI durante el mes de agosto, con el fin de dar cumplimiento al control de plagas y a las acciones de saneamiento básico establecidas.

Anexo 36. Certificado de fumigación
Anexo 37. Evidencia fotográfica de formato de registros de limpieza y desinfección del mes de julio y agosto

Estándar 19 Verificador 20

Se observó el almacenamiento de alimentos en el equipo de frío sin la debida rotulación, como es el caso de la mora y mandarina con fecha de ingreso 26/06/2025 identificando que no se realizó rotación de este alimento. Igualmente, se evidenció la presencia de alimentos que no hacen parte de la minuta ni de los ciclos de menú establecidos para el servicio de atención del CDI (empanadas), las cuales también se encontraban sin rotulación. Se identificó que estos alimentos no corresponden al servicio CDI, sino a otra modalidad (EIH). Al indagar con el personal, indicó que en el área de preparación del CDI se realiza el proceso de fritura de estas empanadas para dicha modalidad. Adicionalmente, al revisar el formato de remisiones se evidenció que este producto (empanadas) está incluido en el mismo documento de recepción de insumos correspondiente al CDI, situación que dificulta la trazabilidad y el control de los alimentos destinados específicamente para cada modalidad.

Con respecto a la mora no se estaba reportando al área de compras la cantidad real de existencias sobrantes al finalizar la semana, lo que ocasionó que semanalmente llegara nuevo inventario sin descontar las cantidades disponibles. Esta situación generó acumulación de producto y no se realizó adecuadamente el proceso de rotulado y rotación (PEPS – primero en entrar, primero en salir por parte de las manipuladoras de alimentos. Con respecto a la mandarina al momento del ingreso no se realizó el ajuste de rotulación correspondiente, ya que al ser un alimento perecedero con vida útil corta, según la afecta de ingreso encontrada su calidad estaría alterada, lo que indica una falencia en el proceso de control y rotulación al ingreso de los alimentos. Con respecto a la presencia de alimentos empanadas en el CDI, se debe a que no se encontró disponibilidad de un proveedor local que realizará este producto.. Por esta razón, la Entidad Administradora del Servicio (EAS) gestionó un proveedor en el municipio de Támesis, el cual suministra la empanada cruda y en congelación. Dado que el programa EIH no cuenta con equipos de refrigeración ni con talento humano manipulador de alimentos para realizar el proceso de fritura, se definió como estrategia operativa almacenar y preparar este alimento en los equipos del CDI, con el fin de garantizar su conservación y entrega en condiciones seguras a las familias beneficiarias de la modalidad EIH. El producto (empanadas) aparece incluido en el formato de remisiones del CDI debido a que la entrega de este alimento se realiza directamente en dicha sede, tal como se explicó anteriormente, para garantizar su conservación y preparación adecuada antes de ser entregado a las familias beneficiarias del programa EIH. No obstante, es importante precisar que, aunque este producto se registre en el formato de recepción de insumos del CDI por motivos logísticos, su

facturación es independiente y no corresponde a los alimentos destinados para la minuta y ciclos de menú del CDI, sino exclusivamente a la modalidad EIH.

Se realiza retroalimentación al personal manipulador de alimentos sobre buenas practicas de manufactura en el almacenamiento (rotulación) y rotación de alimentos (sistema PEPS). Se solicita intercambio permanente de este alimento por las diferentes novedades presentadas en su preparación y entrega a familias. Se realizó separación de los alimentos en la remisión del proveedor según modalidades. Se muestra evidencia de la facturación de la empanada diferenciada por modalidad, lo cual indica que el recurso utilizado es exclusivamente de la canasta de la modalidad EIH.

Anexo 38. Acta de retroalimentación al personal manipulador de alimentos
Anexo 39. Evidencia de solicitud de intercambio.
Anexo 40. Oficio aclaratorio Formato de remisión y facturas.

Durante la verificación realizada en la UDS se observó la presencia de productos correspondientes a carnes frías dentro del equipo de refrigeración, específicamente carne de cerdo sabor a jamón, empacada al vacío, marca PETISCO. Según la indagación con el talento humano, este producto corresponde a lo ofrecido en el marco de los ciclos de menú. Sin embargo, se aclara que dicho alimento no es adecuado, dado que, conforme a lo establecido en la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF (versión 5), no se permite el uso de carnes frías ni embutidos como intercambio de proteínas de origen animal (res, pollo, pescado o huevo).
Este hecho pudo presentarse debido a que, anteriormente, el proveedor realizaba la entrega de la carne en bloque de kilo. Posteriormente, tras la solicitud de cambio en la presentación en empaque de 500 g, el proveedor inició la entrega de este producto sin que se realizara la debida verificación y aprobación previa por parte de la Entidad Administradora del Servicio (EAS).
Se realizó devolución al proveedor, aclarando que este producto no cumple con las características nutricionales del alimento que se solicita según Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF (versión 5) y se inició con la compra de carne de cerdo fresca en el CDI.

Anexo 41. Correo electrónico con devolución oficial al proveedor
Anexo 42. Recepción de carne de cerdo fresca y ficha técnica

Estándar 19 Verificador 20

La porción servida para los niños y las niñas en la preparación ensalada cruda no correspondió al gramaje establecida para este alimento (porción servida 3 a 5 años 35 grs - 26 grs) no correspondiente a la indicada en minuta patrón (39-40 grs). Además, en platos servidos se observó desproporción de esta preparación. Así mismo para la fruta se brindó porción de 52 grs (minuta patrón indica 60 grs). La razón por la que se presentó esta situación es debido a que no hay una adherencia a las recomendaciones brindadas en el proceso de verificación del gramaje de los alimentos servidos, ya que se cuenta con los utensilios correspondientes para una adecuada medición. Se realiza Capacitación y taller práctico a las manipuladoras sobre el proceso de estandarización de porciones de alimentos, además de la aplicación de instrumento de verificación de porciones servidas.

Anexo 43. Matriz de cualificación
Anexo 44. Aplicación de instrumento de verificación de porciones servidas.

Ratificamos desde el equipo técnico líder de la Fundación la realización de acciones evaluativas y de acompañamiento permanente a los equipos en campo que permitan la no repetición de estas situaciones que afectan la calidad del servicio.

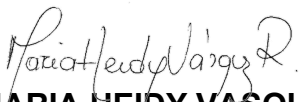
Quedamos atentos a sus observaciones frente a las acciones desarrolladas

Cordialmente,



MIRIAM YANETH MESA LOPEZ
Representante Legal Fundación Carla Cristina
Tel. 3175106623
direccion@carlacristina.org

Proyectó:



MARIA HEIDY VASQUEZ RODRIGUEZ
líder Psicosocial