

57004

Al contestar cite este número



Radicado No:
202657004000017781

Bucaramanga, 24 de febrero de 2026

Señores

FUNDACION CENTRO DIA TERESA DE JESUS

CLAUDIA BUENO RIVERO

Representante Legal Fundación Teresa de Jesús

Calle 18 No. 21 - 34 Barrio San Francisco

SANTANDER - BUCARAMANGA

Email: fundacionteresadejesus@gmail.com

ASUNTO: Requerimiento Núm. 1 Contrato Aportes N° 6800-859-2025

En mi ejercicio como supervisora del contrato de aporte No. **6800-859-2025** suscrito, entre el **ICBF** y la **FUNDACIÓN TERESA DE JESÚS** con NIT 900632931-9; cuyo OBJETO: *“BRINDAR ATENCIÓN A NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DE 7 A 18 AÑOS CON DISCAPACIDAD QUE TIENEN UN PROCESO ADMINISTRATIVO DE RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS, EN LA MODALIDAD DE ACOGIMIENTO RESIDENCIAL INTERNADO-DISCAPACIDAD /CASA DE ACOGIMIENTO DISCAPACIDAD, DE ACUERDO CON LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS VIGENTES EXPEDIDOS POR EL ICBF..”* ...en mi calidad de supervisora del contrato en mención, me permito hacer el siguiente requerimiento basado en lo establecido en la Cláusula 6.- OBLIGACIONES DEL ICBF 1.) Ejercer la vigilancia y el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor del mismo; quien ejercerá la supervisión de acuerdo con el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública y decretos reglamentarios, el Estatuto Anticorrupción, el Manual de Contratación del ICBF a la Guía de supervisor de contratos y convenios suscritos por el ICBF y demás normas internas expedidas para el efecto por el ICBF el artículo 17 de la Ley 1150 del 2007 y artículo 86 del Decreto 1082 de 2016.

www.icbf.gov.co



Este requerimiento se fundamenta en lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 6300 del 26 de diciembre de 2024, el cual establece que: “El ICBF ejercerá la inspección, vigilancia y control sobre las personerías jurídicas que haya otorgado o reconocido, de conformidad con lo que se establezca en la normatividad vigente y en los documentos técnicos que se expidan para tal fin”. En consecuencia, ante el incumplimiento de las normas relacionadas con la protección integral y la garantía de los derechos de niños, niñas, adolescentes y sus familias, procederá la aplicación

de acciones de requerimiento por escrito.

Adicionalmente, se sustenta en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 86 del Decreto 1082 de 2016 y los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011. Asimismo, se apoya en la Guía de Supervisión de Contratos y Convenios del ICBF, junto con las demás normas y manuales vigentes aplicables.

En ejercicio de las funciones asignadas a la supervisión del contrato, se ha realizado el control y vigilancia de su ejecución, verificando el cumplimiento de las obligaciones contractuales en cuanto a plazo, lugar, cantidad, calidad y oportunidad de los planes, proyectos, acciones y actividades. De igual manera, se ha garantizado que las partes involucradas cumplan de manera idónea y oportuna con el objeto contractual y las responsabilidades derivadas del mismo.

En el marco de las acciones de seguimiento y control técnico, jurídico y financiero adelantadas por el Centro Zonal, se hace necesario dejar constancia y requerir lo siguiente:

I. HECHOS QUE SUSTENTAN EL REQUERIMIENTO

1. El día 17 de febrero de 2026, se realiza visita por parte del equipo de apoyo a la supervisión al operador teresa de Jesús en la cual se aplica instrumento de supervisión, la cual da como resultado 41.08%.
2. En la visita de supervisión, se encuentra lo siguiente:
 - a) En documentos del anexo de la historia de atención, No cumple en los 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 o evidencias de la gestión realizada. y (No aplica) el Certificado de vinculación al sistema educativo, constancias escolares en los casos que aplique o la gestión para su vinculación.
 - b) En archivo del anexo de la historia de atención, No cumple variable.
 - c) En seguimiento a plan de caso, No se cumple porque fue entregado de manera extemporáneo a la autoridad administrativa (710)

- d) En alimentación, Las porciones servidas en el tiempo de comida evidenciado no corresponden a las cantidades establecidas en la minuta patrón aprobada por el ICBF, según los grupos etarios definidos. Asimismo, se constató que el servicio no cumple con el menú establecido en el ciclo programado.
- e) En minuta patrón y ciclos de menús, No se da cumplimiento con la preparación de los alimentos según la minuta establecida.
- f) En almacenamiento de alimentos, En la revisión de las condiciones de almacenamiento de alimentos se evidenciaron incumplimientos. No se cuenta con un control de primeras entradas y salidas (PEPS) para garantizar la adecuada rotación de productos; las sustancias peligrosas como plaguicidas, detergentes y desinfectantes no se encuentran debidamente rotuladas; se presentan deficiencias en la prevención de contaminación cruzada en neveras y congeladores; no se realiza control ni registro diario de temperaturas en equipos de refrigeración y congelación y no se lleva un kárdex actualizado de entradas, salidas y existencias de insumos. Respecto al servicio contratado, se evidenció que no se cuenta con certificado de capacitación en manipulación de alimentos ni certificación médica de aptitud para el personal manipulador; no existe un plan de capacitación sobre minuta patrón, ciclo de menús, lista de intercambios, estandarización de porciones, manejo de dietas especiales, manual de BPM y plan de saneamiento básico. En cuanto al concepto sanitario vigente es favorable con requerimientos.
- g) En condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos, de los equipos y utensilios, Las áreas del servicio no están delimitadas visualmente, las ventanas presentan mallas anti-insectos sueltas; la iluminación es insuficiente y sin rejilla de protección y la puerta carece de separación adecuada.
- h) En personal manipulador de alimentos Se evidencia que el personal manipulador de alimentos presenta múltiples incumplimientos frente a los criterios establecidos.
No se cumple con la acreditación del perfil en cuanto al nivel educativo y experiencia específica.
En el componente de educación y capacitación, no se presentan certificaciones de formación en prácticas higiénicas ni soportes de capacitación en aspectos de organización y administración del servicio de alimentos. En cuanto a las prácticas higiénicas y medidas de protección, se evidencia incumplimiento en el uso adecuado de tapabocas y gorro

durante la manipulación, así como en la presentación personal (accesorios).

- i) En educación alimentaria y nutricional, Se evidencian incumplimientos en todos los criterios establecidos: no existe planeación de actividades conforme a la estrategia IEC del ICBF (criterio a), no se definen temáticas según las necesidades de la población atendida (criterio b), no se presenta cronograma de actividades (criterio c), no se identifican registros de asistencia a talleres o sesiones educativas (criterio d), y no se evidencia el uso de diferentes estrategias para el desarrollo de las actividades (criterio e).
- j) En vinculación al sistema general de seguridad social en salud SGSSS, no se encuentra relacionada en ningún documento
- k) En talento humano, De acuerdo a la tabla de humano suministrada por la entidad y aun no aprobada por la supervisora del contrato se pudo constatar que el perfil para el cargo de gestor de caso no cumple con el requisito de poseer título profesional en psicología, trabajo social, desarrollo familiar, antropología, sociología o pedagogía, su formación académica es técnica y además no cuenta con mínimo con un año de experiencia profesional certificada en programas o proyectos sociales o en atención directa con niños, niñas y/o adolescentes.
En la revisión de las hojas de vida algunas de ellas, no cuentan con los soportes de los certificados de antecedente actualizados o están incompletos.
Los soportes de pago de seguridad social no fueron suministrados con el movimiento contable del mes de enero de 2026.
- l) En guía técnica para la meteorología, No se encuentra la verificación intermedia
- m) En estructurar la información financiera de acuerdo con el plan único de cuentas, No se cumplieron los criterios a - b - c - d - e debido a que no fue entregado oportunamente el movimiento contable con sus respectivos soportes y el formato de seguimiento financiero correspondiente al mes de enero de 2026.
- n) En verificación de la ejecución del recurso de forma mensual, acorde con lo establecido en el manual operativo y sus respectivos clasificadores de costo, No se cumplieron los criterios a - b - c - d - e - f - g - h - i - j - k - l - m debido a que no fue entregado oportunamente el movimiento contable con sus respectivos soportes y el formato de seguimiento financiero correspondiente al mes enero de 2026.

- o) 11. Llevar la contabilidad por centro de costos, No se cumplieron los criterios a - b - c - d - e - f - debido a que no fue entregado oportunamente el movimiento contable con sus respectivos soportes y el formato de seguimiento financiero correspondiente al mes enero de 2026.
3. Por otra parte, se encuentran debilidades como: Se evidencia los gabinetes de ropa en regular estado, cajones partidos, puertas caídas, paredes en regular estado, en el patio se observa que hay acumulación de elementos que ya no están en uso, elementos de dotación (lúdicas) para los usuarios con variedad de discapacidad no se evidencian; la ropa en regular estado.
4. Se registran amenazas: Se evidencian incumplimientos graves en el servicio de alimentación y condiciones locativas: no se cuentan con ADRES ni carnés de vacunación actualizados de los usuarios; la manipuladora de alimentos no utiliza los elementos necesarios para la preparación, incluyendo lavado adecuado de hortalizas y carnes; en el servido no se dispone de gramera, cucharas medidoras ni utensilios apropiados; no usa gorro ni tapabocas, porta accesorios no permitidos (pulsera) y no emplea guantes durante la preparación; el carné de manipulación de alimentos presentado es falso; las neveras y refrigeradores carecen de termómetros de temperatura; no se cumple con la minuta diaria en la preparación; no se cuenta con equipos de metrología; y la camilla destinada al baño de los usuarios presenta óxido.

Que, en virtud de lo anterior, la **EAS FUNDACIÓN TERESA DE JESÚS** con NIT **900632931-9** presuntamente se encuentra incumpliendo las siguientes obligaciones contractuales:

II. CLÁUSULAS CONTRACTUALES POSIBLEMENTE INCUMPLIDAS CON LOS HECHOS

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 vigentes aplicables a la modalidad.

I. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: COMPONENTE TÉCNICO

1.1 Anexo de la historia de atención

- d. Certificados de vinculación a salud (soporte físico o magnético o la gestión del trámite).
- f. Registro de vacunación conforme con lo establecido en el esquema nacional de vacunación vigente en Colombia o evidencias de la gestión realizada.

1.2 Archivo del anexo de la historia de atención.

- f. Contiene todos los soportes y registros del proceso de atención.

1.5 Plan de caso

- e. Entregado a la autoridad administrativa cinco (5) días calendario después de la fecha de elaboración.

2. Alimentación y nutrición.

2.1 Alimentación

- 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 ®).
- c. La alimentación suministrada cumple con el menú establecido según el ciclo. En caso de presentarse cambios, estos deben corresponder con lo establecido en la lista de intercambios y no podrán exceder de dos (2) en la minuta diaria.

2.2 Minuta patrón y ciclos de menús

- b. Los ciclos de menús aprobados se encuentran publicados en lugar visible en el espacio destinado para el servicio de alimentos.
- c. La lista de intercambios aprobada se encuentra en carpeta para manejo interno del servicio de alimentos.
- d. La guía de preparaciones aprobada se encuentra en carpeta para manejo interno del servicio de alimentos.

2.3 Almacenamiento de alimentos

- 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.
- h. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que se encuentran dentro del lugar, cuentan con un rótulo en que se informa sobre su toxicidad y empleo y se almacenan en áreas o estantes especialmente destinados para este fin.

- i. En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, se evita la contaminación cruzada; los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas, debidamente identificadas y rotuladas.
- 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.
 - a. Concepto sanitario favorable vigente.
 - b. Certificado de capacitación en manipulación de alimentos y certificación médica en la cual conste aptitud para la manipulación de alimentos.
 - c. Plan de capacitación al personal manipulador de alimentos del servicio contratado, con respecto a minuta patrón, ciclo de menús, lista de intercambios, estandarización de porciones, manejo de dietas especiales, manual de BPM y plan de saneamiento básico.

2.4 Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos, de los equipos y utensilios

- a. Todas las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente, con avisos alusivos al lugar y sus instalaciones se mantienen limpias y en buenas condiciones higiénicas.
- f. Las ventanas u otras aberturas que se comunican con el ambiente exterior están provistas por mallas anti-insectos u otro material que impide la entrada de éstos y los roedores y que es de fácil limpieza y buena conservación.
- g. La iluminación es adecuada y suficiente, ya sea natural o artificial y cuenta con rejilla de protección.

2.5 Preparación de alimentos

- b. Las hortalizas, verduras y frutas que se comen crudas. se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.
- d. Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos - físicos), según el programa de limpieza y desinfección.
- f. Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar etc., se realizarán de manera tal que se protejan los alimentos contra la contaminación.
- h. El servido de los alimentos se hace con utensilios adecuados en calidad y cantidad (pinzas, cucharas medidoras, etc.), según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el directo con las manos.
- i. Se garantiza que los usuarios del programa y personal ajeno al servicio no tengan acceso al área de servido y entrega de alimentos.
 - a. El soporte correspondiente con las firmas de las dos partes, en el que conste que se realizó el control de los nueve criterios relacionados

II.6 Personal manipulador de alimentos

Perfil del personal manipulador de alimentos

- a. Certifique nivel educativo mínimo grado noveno de educación básica y experiencia específica mínima un año en el área de servicios de alimentos. En donde se dificulte la consecución del manipulador de alimentos del nivel educativo del grado 9, se aceptará nivel educativo de básica primaria completa y tres años de experiencia específica como manipulador de alimentos.
- c. Certificado médico en el que conste la aptitud para la manipulación de alimentos, máximo de 1 año de expedición.
- d. En caso de ausencia del trabajo motivada por una infección, debe presentar soporte de reconocimiento médico posterior, con el cumplimiento de las recomendaciones.
- e. Copia de la certificación de formación en prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, con vigencia no superior a 1 año, emitida por Empresas Sociales del Estado adscritas a las Secretarías de Salud departamentales, municipales y distritales o por personas jurídicas o con idoneidad técnica y científica.
- f. Soportes de capacitación por parte del operador en aspectos relacionados con el funcionamiento, organización y administración del servicio de alimentos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos (ejemplo: manejo de minutas, lista de intercambios, estandarización, plan de saneamiento). de conformidad con el plan de capacitación diseñado por la entidad para los manipuladores de alimentos, con la intensidad horaria de mínimo 10 horas anuales según la Guía.
- h. Utilizan tapabocas y gorro mientras se manipula el alimento en el área de preparación y en momento de servido.
- i. Se observan sin accesorios, maquillaje, con uñas cortas y sin esmalte

Para el caso de las instituciones que tengan el servicio de alimentos contratado con un tercero, solicite:

- a. Concepto sanitario favorable vigente, del lugar donde se prepararán o distribuirán los alimentos, expedido por la entidad territorial de salud.
- b. Certificado de capacitación en manipulación de alimentos,
- c. Certificación médica en la cual conste aptitud para la manipulación de alimentos.

2.7 Educación Alimentaria y Nutricional

- a. Existe una planeación de actividades de acuerdo con lo establecido en la cartilla Estrategia de Información, Educación y Comunicación IEC en seguridad Alimentaria y Nutricional SAN del ICBF, para la implementación de la estrategia. Debe incluir los seis pasos y la descripción metodológica.
- b. Se definen las temáticas a partir de las necesidades de la población atendida.
- c. Se evidencia cronograma de actividades con temáticas a tratar.

- d. Se identifican registros de asistencia a talleres, sesiones educativas, entre otros, sobre educación alimentaria de niños, niñas, adolescentes, familias o red vincular (de acuerdo con la caracterización) y talento humano.
- e. Se evidencia uso de diferentes estrategias (físico o magnético) para el desarrollo de las actividades de educación alimentaria y nutricional.

3. Vinculación de los usuarios al Sistema General de Seguridad Social en Salud SGSSS y al Sistema de Educación Formal.

3.1 Vinculación al Sistema General de Seguridad Social en Salud – SGSSS

Del listado de niños, niñas y adolescentes atendidos que lleven más de 30 días calendario en la modalidad, seleccione la muestra de anexos de historias de atención de acuerdo con la tabla 1 y verifique si cuentan con los soportes de la afiliación al SGSSS o soportes de la evidencia de la articulación realizada con la autoridad administrativa para la consecución de la afiliación al SGSSS.

II. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: COMPONENTE ADMINISTRATIVO

7. Talento humano.

- a. El talento humano contratado corresponde a lo establecido en el manual operativo de modalidades y servicio para la atención de los niños, niñas y adolescentes con PARD, de acuerdo con la modalidad y cupos contratados.
- d. El talento humano cuenta con la experiencia y formación requeridas, soportadas en sus hojas de vida.
- f. Certificados de antecedentes (Contraloría, Procuraduría, Policía, registro nacional de medidas correctivas (inicial y con actualización trimestral) y, consulta de inhabilidades por antecedentes de delitos sexuales contra menores de 18 años (inicial y con actualización cuatrimestral).
- h. Soportes de pago de seguridad social.

8. Guía técnica para la metrología.

- a. Los instrumentos de medición utilizados en el servicio de alimentación y para la toma de peso y talla, cuentan con codificación para su identificación, inventario, calibración y control.
- b. Existe una carpeta de los equipos de medición la cual se encuentra archivada y está disponible en la unidad de atención para consulta de la supervisión ICBF.
- c. Cada equipo o instrumento cuenta con los documentos físicos que permiten evidenciar la trazabilidad de las verificaciones siguientes: Hoja de vida, catálogos, instrucciones de uso y almacenamiento del fabricante y certificación de calibración.
- d. Existe registro bimestral de la inspección de las condiciones físicas y/o de funcionamiento de los instrumentos de medición (balanzas, tallímetros e infantómetros), así como de los equipos del servicio de alimentación excepto la nevera cuya inspección debe ser mensual.

- e. Los equipos e instrumentos se encuentran en óptimas condiciones físicas y de funcionamiento y los resultados de la verificación de condiciones se incluyen en el formato establecido.
- f. Se realizan verificaciones intermedias a los equipos.

III. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: COMPONENTE FINANCIERO

9. Estructurar la información financiera de acuerdo con el Plan Único de Cuentas.

- a. La contabilidad está registrada de acuerdo con las normas contables vigentes, las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF o las Normas de Información Contable para el Sector Público NICSP según aplique.
- b. Cuenta con el software contable (licencia) vigente.
- c. Estructura la información financiera de acuerdo con el Plan Único de Cuentas PUC y esta se lleva por centro de costos por contrato.
- d. Cuenta con los soportes contables debidamente organizados.
- e. Cuenta con los balances, comprobantes, libros de contabilidad (mayor, diario, auxiliar, conciliación bancaria, entre otros) y su registro según las normas contables vigentes.

10. Verificación de la ejecución del recurso de forma mensual, acorde con lo establecido en el manual operativo y sus respectivos clasificadores de costo.

- a. Que se cuente con los soportes, registro en los libros auxiliares y extractos de la cuenta de ahorros para el manejo de los recursos del contrato de aporte.
- b. Que la información sea consistente entre los libros, soportes contables, soportes de pago y la información suministrada en el informe mensual de seguimiento financiero y validar que estos coincidan contra el valor pagado de acuerdo con la conciliación y/o extracto bancario.
- c. La información contable y el informe de seguimiento financiero cuentan con la firma del contador y/o revisor fiscal según sea el caso.
- d. El informe de seguimiento financiero se registra en la versión vigente establecida por el ICBF.
- e. Que el porcentaje de ejecución por rubro y los saldos totales no se encuentran en negativo.
- f. Que el talento humano presentado en el presupuesto inicial coincida con el contratado y la tabla de talento humano requerido para la modalidad.
- g. Que la información contenida en las facturas o documentos equivalentes cumpla con los requisitos de ley, verificando el detalle, producto, cantidad, precios (según región, acordes al mercado) y que correspondan a bienes y servicios contratados o utilizados para la atención de los niños, niñas y adolescentes.
- h. Que Facilite de manera oportuna e integral la información: libros de registro, archivos, actas, informes, expedientes y demás información financiera que le solicite el supervisor del contrato; esta información se debe suministrar organizada, completa, comprensible y estar en el lugar de ejecución del contrato, debe estar actualizada, de tal manera que permita verificar la ejecución del recurso, acorde con lo establecido en los documentos y sus respectivos clasificadores de costo según aplique para la modalidad.

- i. Que, en caso de estar obligado, verifique el cumplimiento de la Ley 2046 de 2020, invirtiendo al menos el 30% de los recursos ejecutados para la compra de alimentos, adquiriéndolos directamente a los pequeños productores agropecuarios locales, productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales, organizaciones de estos productores o a las industrias y emprendimientos agroalimentarios que procesen materias primas adquiridas directamente a estos productores locales. Estas compras deberán realizarse aplicando y cumpliendo con lo dispuesto en la guía “Guía Orientadora para la Implementación de la Estrategia de Compras Locales” y deberán ser reportadas mensualmente, haciendo uso de la última versión del Formato seguimiento Compras Locales” o del medio que para tal efecto adopte el ICBF dentro del Sistema de Gestión de Calidad
- j. El Pago contra entrega de los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. Verifique que se haya realizado el pago por transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS). Los pagos en efectivo requieren deben tener autorización previa y hasta por un valor de un SMMLV.
- k. Que se esté garantizando la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, esta provisión se establece en un porcentaje del cinco por ciento (5%) de los bienes y servicios requeridos para la ejecución del contrato
- l. En caso de estar obligado a llevar cuenta maestra, valide la información suministrada por el operador con el reporte de información (movimientos y transacciones) generado desde el banco al ICBF, así como el extracto y/o conciliación de la cuenta de ahorros auxiliar para el manejo de los gastos asociados al contrato y/o convenio acorde con la Resolución 1400 de 2020 y modificatoria 8300 del 2021 y aquellas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.
- m. Que se entregue la información financiera requerida de acuerdo con los lineamientos establecidos para el cargue de la información en la Plataforma SECOP II, estos documentos deben estar alineados a los soportes y evidencias que reposan en la carpeta contractual. (Físico y Digital).

11. Llevar la contabilidad por centro de costos.

- a. La distribución y ejecución del recurso se realiza de acuerdo con lo establecido por el ICBF, evidenciando que los recursos del contrato de aporte sean utilizados únicamente en los gastos establecidos en el lineamiento para la modalidad o servicio, contratado.
- c. El pago al talento humano por transacción bancaria y que este corresponda por nombre o cédula y monto, al que registra en el contrato. Valide si la persona cumple con el tiempo de dedicación establecido por lineamiento acorde al número de cupos contratados y que se encuentre en la modalidad visitada.
- d. Que el talento humano cuente con el pago de seguridad social al día, acorde los tiempos establecidos por ley.

- e. Que los gastos de los niños, niñas y adolescentes correspondan a los autorizados en los lineamientos. Para ello, verifique en cada uno de los rubros, los valores registrados en los libros contables y que sus soportes coincidan y correspondan al servicio contratado.
- f. Que los gastos administrativos correspondan con lo estipulado en los lineamientos. Para ello, verifique en cada uno de los rubros, los valores registrados en los libros contables y que sus soportes coincidan y correspondan al servicio contratado.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

- 2) Cumplir con el objeto del contrato y con todos los lineamientos, manuales, documentos técnicos, condiciones de calidad y demás documentos aplicables a la modalidad con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad

ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA INTERNADO

MANUAL OPERATIVO MODALIDADES Y SERVICIO PARA LA ATENCIÓN DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES, CON PROCESO ADMINISTRATIVO DE RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS -RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS

NOTA: se advierte expresamente al operador que, de no recibirse una respuesta clara, completa, oportuna y de fondo al presente requerimiento, este se considerará **abierto**, entendiéndose que el operador guarda silencio frente a los hallazgos descritos, lo cual configura una **presunción de reconocimiento del presunto incumplimiento** de las obligaciones contractuales señaladas.

Ante esta eventualidad, la supervisión procederá a remitir de inmediato las actuaciones al **Grupo Jurídico de la Regional Santander**, para que, en el marco de sus competencias y conforme a lo previsto en el **artículo 86 de la Ley 1474 de 2011**, se evalúe la apertura formal del correspondiente **proceso administrativo sancionatorio contractual**.

De igual forma, y en aras de garantizar el debido proceso, se dará traslado del presente requerimiento a la **entidad aseguradora garante del contrato**, con el fin de que tenga conocimiento directo de la situación advertida y, dentro del ámbito de sus competencias, adopte las medidas que estime pertinentes para coadyuvar al cumplimiento integral de las obligaciones contractuales por parte del operador.

III. POSIBLES CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

En tal sentido luego de agotado el trámite procesal contenido en el artículo 29 de la Constitución Política Colombiana desarrollado para los efectos de la presente por el artículo 86 de la Ley 1474 y la **CLÁUSULA 14. SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO**: El ICBF podrá imponer multas y declarar el incumplimiento de conformidad con lo establecido por el artículo 17 de la

Ley 1150 de 2007, el artículo 40 de la ley 80 de 1993 y demás normas aplicables, el ICBF podría declarar el incumplimiento total del contrato, declarar la caducidad del mismo, declarar el siniestro, ejecutar la cláusula penal y/o cobrar la sanción de multa correspondiente conforme a la normativa vigente.

IV. DESCARGOS:

Teniendo en cuenta la gravedad de los hechos acontecidos. solicito de manera inmediata y en un término máximo de **dos (2) días hábiles**, presentar por escrito a la Supervisora del Contrato, un informe detallado sobre los hechos, relacionando las acciones adelantadas por el contratista frente a los hechos, con sus respectivos soportes.

Por último, es de resaltar que, de acuerdo con las directrices, lineamientos y estándares establecidos por el ICBF, es prioridad y obligación para nuestra institución, velar por el cumplimiento del objeto contractual, realizando seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Cordialmente,



ASTRID DAYANA DÍAZ ARTUNDUAGA

Coordinadora Centro Zonal Luis Carlos Galán Sarmiento
Regional Santander

Aprobó: Astrid Dayana Díaz Artunduaga - Supervisora Contrato de Aportes - CZ Luis Carlos Galán Sarmiento - Regional Santander

Revisó: Astrid Dayana Díaz Artunduaga - Supervisora Contrato de Aportes - CZ Luis Carlos Galán Sarmiento - Regional Santander

Proyectó: Angélica Liliana García Flórez – Abogada Contratista - Regional Santander