BIENESTAR FAMILIAR	**PROCESO DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIO** **SOLICITUD DE SERVICIO - CERTIFICACIÓN DE EJECUCIÓN Y CIERRE**	**F2.P4.ABS**	**20/08/2025**
		Versión 10	
		Clasificación de la Información: **CLASIFICADA**	

# De solicitud	Nombre del evento:		# de Participantes:	
112		Encuentro comunitario		180

Tipo de solicitud:	INICIAL	**Fecha inicio:**	**1/07/2025**
Fecha de solicitud:	13/06/2025	**Fecha fin:**	**1/07/2025**
Dependencia / Regional:	**Dirección de Familias y Comunic**	**Hora inicio:**	3:00 p. m.
Nombres enlace del evento:	Laura Jaqueline Bucheli	**Hora fin:**	5:00 p. m.
Teléfono de Contacto:	3174763740	**Ciudad del Evento :**	**Tumaco**
Correo Institucional:	Laura.Bucheli@icbf.gov.co	**Lugar de Realización:**	**Av de los estudiantes- Sector la Y frente a la procuraduri**
Jefe o Director Area / Regional:	Haidy Isabel Duque Cuesta	**Objetivo del Evento:**	Realizar primer encuentro comunitario con las familias vinculadas al Servicio Somos Familia, Somos Comunidad
Cargo:	Directora Técnica Familias y Comunidades		
Macroregión:	**M2: Cau,VdC, Nar, Tol, Hui, Caq, Put, Vau**	**Operador:**	**UT EVENTOS & ICBF 2025**

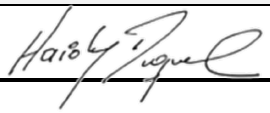
Servicios requeridos - items tarifario:	$ 470.669
ítems no previstos tarifario (iva incluido):	$ 0
Comisión de Admon (7,80%):	$ 0
IVA Comisión de admon:	$ 0
Valor Total Evento:	**$ 470.669**
Valor No Ejecutado:	$ 0
ANS:	$ 47.067
Valor Total Final Evento:	**$ 423.602**

En mi calidad Director o Jefe del area solicitante, Certifico la ejecución del evento, así como también el cumplimiento de los servicios requeridos y estipulados en la documentación adjunta y, en consecuencia, presento mi visto bueno para que se adelanten los trámites tendientes al pago de los servicios realmente prestados.

OBSERVACIONES:

Existe mérito para la aplicación de ANS relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos entregados (leche sin registro Invima y compot as alteradas),debido al riesgo sanitario para la población infantil beneficiaria.

Se firma a los 2 dias del mes de septiembre del año 2025.

Nombre y Apellidos	Cargo	Dependencia / Regional	Firma
Haidy Isabel Duque Cuesta	**ectora Técnica Familias y Comunida**	**irección de Familias y Comunidade**	

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581DE 2012

Informe de Aplicación de ANS – Evento SS. 112 Encuentro comunitario - D. Familias y Comunidades.

1. Antecedentes

En el marco del evento SS. 112 Encuentro comunitario - D. Familias y Comunidades., se solicitaron 180 refrigerios Minuta Patrón Tipo A, B y C para las diferentes edades del programa al operador logístico. Durante el desarrollo de la actividad se presentaron diversas novedades reportadas por el área encarga del evento que afectaron la correcta prestación del servicio, las cuales se detallan a continuación.

2. Novedades Presentadas

Mediante correo electrónico la dirección de familias y comunidades reporto lo siguiente:

Después del acuerdo realizado entre el Operador y la UTFC, se realiza la entrega del refrigerio a las 11:00 am, siendo oportuna la hora.

"la leche entregada no tenía la marca, sin registro invima, sin fecha de vencimiento, se observa que fue manipulada y empacada de manera artesanal, asi como se puede evidenciar en las fotografías. Por lo tanto, fue también necesario volver a manipular por las profesionales para ser servido en los vasos individuales en el que ocasiono derrame del producto.

Las compotas al ser de banano y teniendo en cuenta que para la entrega del refrigerio faltaban horas, estas ya estaban acidas, según comentarios de los asistentes al momento de ser consumidas

El resto de los alimentos llegaron bien y en las cantidades solicitadas."

3. Respuesta del Contratista.

Una vez trasladadas las novedades al contratista, mediante correo electrónico del 19 de agosto de 2025, el operador allega la respuesta, manifestando lo siguiente:

1. *Sobre la observación de la leche entregada se aclara lo siguiente:*

"Corresponde a un producto 100% natural, previamente hervido, sin aditivos ni conservantes. Su presentación no obedece a un envasado industrial con registro Invima, sino a un proceso artesanal y tradicional de conservación, ajustado a las condiciones de la zona de distribución, lo cual garantiza frescura y calidad al momento del consumo. En este sentido, no puede considerarse como una irregularidad, toda vez que la normativa nacional reconoce y permite el suministro de productos naturales siempre que estos cumplan con estándares de inocuidad, los cuales se aseguraron en cada etapa de la preparación.

La manipulación posterior realizada por los profesionales del lugar para servir en vasos individuales respondió exclusivamente a una dinámica operativa de entrega, no a deficiencias en el producto. El derrame reportado obedece a esa manipulación secundaria y no a un mal estado del alimento.

2. *Sobre las novedades en las compotas:*

es importante precisar que fueron elaboradas a base de banano natural, sin preservantes ni estabilizantes químicos. Se debe señalar que este tipo de fruta, al ser altamente perecedera, puede experimentar cambios organolépticos (como acidez o fermentación ligera) después de varias horas, lo cual es un comportamiento normal de un alimento fresco y natural, especialmente en climas cálidos con exposición ambiental. Estos cambios no implican un riesgo sanitario ni comprometen la inocuidad del producto, sino que reflejan precisamente su condición de alimento sin aditivos ni conservantes. Fue entregada en empaque individual con buena presentación".

Una vez analizada la respuesta entregada por el operador se considera necesario indicar lo siguiente:

a. Leche suministrada

"Fue entregada sin marca ni registro Invima, bajo un proceso artesanal de hervido y conservación"

Aunque el operador argumenta que es un producto natural e inocuo, la falta de registro sanitario se considera inaceptable teniendo en cuenta que este requisito fue establecido en la ficha técnica de condiciones de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 (Invima), la cual exige que todo alimento destinado a consumo humano, especialmente en programas sociales, cuente con registro o permiso sanitario que respalde su calidad e inocuidad.

En población infantil, el estándar debe ser mayor, por lo que la ausencia de registro Invima representa un riesgo.

b. Compotas de banano

El operador señala que la acidez se debe a la naturaleza perecedera del producto fresco, sin preservantes.

Esta afirmación no se considera aceptable toda vez que tratándose de refrigerios para niños, los alimentos deben garantizar estabilidad, calidad y seguridad durante todo el tiempo previo al consumo.

La alteración reportada (acidez) evidencia que el producto no cumplió con condiciones adecuadas de conservación ni con el principio de aceptabilidad sensorial exigido por el ICBF.

Por lo anterior, existe mérito para la aplicación de ANS relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos entregados (leche sin registro Invima y compotas alteradas), debido al riesgo sanitario para la población infantil beneficiaria.

4. Análisis aplicación de ANS

Conforme las situaciones presentadas y la respuesta del Contratista, en la que no logra desvirtuar su responsabilidad en los hechos que originaron las quejas recibidas, es viable la aplicación de los Acuerdos de Niveles de Servicios, los cuales se encuentran pactados de la siguiente manera:

8. ACUERDOS DE NIVEL DE SERVICIO

A continuación, se presentan los "Niveles de Servicio Mínimos Establecidos" que serán sujeto de validación:

ITEM	SERVICIO	NIVELES META	MEDIO DE VERIFICACIÓN	DESCUENTOS POR NIVEL DE META
2	Calidad y presentación de alimentos frescos y preparados entregados.	Mantener la frescura y presentación óptima de los alimentos: **Satisfactorio:** Los alimentos cumplen con la calidad y presentación requerida. **Malo:** Los alimentos no cumplen con la calidad y presentación requerida.	Confirmación de entrega por parte del responsable del evento, inspección visual al momento de la entrega y pruebas de temperatura para alimentos calientes y fríos.	**Satisfactorio:** sin penalización **Malo:** penalización del 10% del valor facturado del servicio.

Por otra parte, en lo relacionado con el segundo ANS sobre la calidad y presentación de los alimentos frescos y preparados, se presentaron observaciones sobre los refrigerios entregados y en el *Nivel de Meta* se determinan como "Malo", por lo que debe aplicarse la penalización de 10% del valor facturado del servicio.

Al respecto debe precisarse que, la Ficha de Condiciones Técnicas estableció con relación a la acumulación de ANS los siguiente:

> *"Los 6 niveles de servicio estipulados previamente generan retenciones sobre el valor total de la solicitud de servicio, acumulando los descuentos individuales* ***por servicio hasta un máximo del 10% del pago de la orden de servicio****. Las retenciones*
>
> *por incumplimiento en los ANS se aplicarán a medida que se verifiquen dichos incumplimientos* ***y serán acumulativas, pero solo hasta un tope de 10% del pago de la orden de servicio****."* (Negrilla y subraya fuera de texto)

5. Conclusión

Considerando las novedades presentadas y la aplicación de ANS conforme a lo establecido en el contrato, el valor final a pagar al operador logístico por el evento **SS. 112 Encuentro comunitario - D. Familias y Comunidades** es de **$423.602**, conforme lo siguiente:

Concepto	Valor

Valor total orden de servicio Aprobado	$ 470.669
Descuento por ANS aplicada en Calidad (10%)	$ 47.067
Total, a pagar al operador	**$ 423.602**