Al contestar cite este número

Radicado No:
202655003000065121

Dosquebradas 20 de noviembre de 2026

Señores:
Anónimo SIM 280149821

Asunto: Respuesta a queja anónima relacionada con la ejecución del Contrato de Aporte No. 66004152026 suscrito entre la Federación Baluarte Capitulo Risaralda y el ICBF.

A continuación, se expone respuesta a queja anónima relacionada con la ejecución del Contrato de Aporte No. 66004152026 suscrito entre la Federación Baluarte Capitulo Risaralda y el ICBF. Objeto del contrato: “Complementar la atención a través de la entrega de alimentos y de acciones de soberanía alimentaria para fortalecer el componente alimentario y nutricional en el marco de los servicios del ICBF – (zona 1809, 1823)”.

En atención a la queja anónima radicada y tramitada mediante petición SIM No. 280149821, y en cumplimiento de los principios de transparencia, publicidad, debido proceso, control y vigilancia de la contratación estatal, se procede a dar respuesta a cada una de las solicitudes formuladas, con fundamento en las actuaciones de supervisión adelantadas sobre el Contrato de Aporte No. 66004152026.

1. Primera. Admitir y tramitar la presente queja anónima, valorando la información aportada y disponiendo las verificaciones que resulten procedentes.
Frente a su solicitud de admitir y tramitar la presente queja anónima, se informa que la misma fue recibida, registrada y gestionada mediante el sistema SIM bajo el radicado No. 280149821, efectuándose el correspondiente traslado y trámite conforme a las disposiciones legales y procedimentales aplicables al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

2. Segunda. Identificar la totalidad de contratos de aporte que se hayan celebrado durante la vigencia 2026 con la Federación Baluarte – Capitulo Risaralda relacionados con las zonas 1809

y 1823, precisando cuantía, objeto, plazo, obligaciones, unidades de servicio y supervisores designados.
Se verificó la existencia del Contrato de Aporte No. 66004152026, suscrito con la Federación Baluarte Colombia Capitulo Risaralda, cuyo objeto consiste en complementar la atención mediante la entrega de alimentos y acciones de soberanía alimentaria para fortalecer el componente alimentario y nutricional en las zonas 1809 y 1823.
El contrato cuenta con una cuantía de **$2.109.280.071** y dispone de supervisión contractual ejercida de manera colegiada por los profesionales:

- Nancy Jackeline Pacheco Perez (Pereira).
- Marcela Arcos Alvarez (Pereira).
- Carolina Hurtado Martinez (Santa Rosa de Cabal).
- Julian Jaramillo Sánchez (Dosquebradas).

Asimismo, se verificaron las obligaciones generales, específicas y de gestión establecidas contractualmente para el operador. Actualmente el contrato cuenta con una proyección de ejecución hasta el 30/12/2026 en el marco de suministrar los alimentos al servicio DIER.
Es importante mencionar que en el marco del contrato 66004152026 se atendieron los requerimientos de diversos servicios y programas del ICBF en 3 municipios (Pereira – Santa Rosa y Dosquebradas) mediante un proceso de supervisión colegiado; los servicios atendidos son: Somos familia, somos comunidad, casa atrapa sueños, Centro de atención a la inclusión, DIER, EIH operación directa y EIH con operador pedagógico.

Obligaciones del contrato:
obligaciones: Cumplimiento de Obligaciones del Sistema Integrado de Gestión (i)
1. Socializar con el equipo de trabajo que realiza las actividades definidas en el contrato, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Normatividad interna vigente, Objetivos Estratégicos, Políticas y Sistema Integrado de Gestión SIGE) así como dar a conocer los diferentes documentos (lineamientos técnicos, manuales operativos, procedimientos, guías, formatos, entre otros) necesarios para la operación de los servicios contratados.

2.Identificar y gestionar acciones de mejora que fortalezcan de manera adecuada la prestación de servicio.

3.Contar con información documentada para la recepción, tratamiento y respuesta a las peticiones, quejas, reclamos y sugerencias (PQRS), en el marco de la ejecución del objeto contractual.

4.Contar con un registro de los documentos utilizados para la operación del servicio, incluyendo de ser necesario, el control de los cambios realizados.

5.Certificar el cumplimiento, seguimiento y revisión de los asuntos correspondientes a seguridad de la información, enmarcado de la normativa interna del ICBF vigente durante la ejecución del contrato.

6.Suscribir un documento de compromiso de confidencialidad con el representante legal, el cual deberá ser entregado al supervisor una vez se firme el contrato o convenio.

7.Suscribir un documento de autorización de tratamiento de datos personales con el representante legal, el cual deberá ser entregado al supervisor una vez firme el contrato.

8.Informar al supervisor, en el momento que ocurran incidentes de seguridad o se materialice un riesgo de seguridad de la información que afecten la disponibilidad, integridad y/o confidencialidad de la información del ICBF, en el marco de la ejecución del objeto establecido.

9.Prever el Plan de Recuperación y contingencia del servicio contratado antes los eventos que puedan afectar el cumplimiento de la ejecución de este.

10.Presentar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, documentados, en el marco de la Seguridad y Salud en el Trabajo durante la ejecución del contrato o convenio.

11.Realizar la inducción al equipo de trabajo que se empleará durante la ejecución del contrato o convenio en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

12.Suministrar a los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio los elementos de protección personal y ropa de trabajo requerida para la realización de sus actividades.

13.Presentar el concepto médico ocupacional favorable de los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio.

14.Formular e implementar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.

15.Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la Política Ambiental de la Entidad.

16.Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente.

17.Presentar las certificaciones de revisiones tecno mecánicas y de emisión de gases de los vehículos al servicio del ICBF, siguiendo los procedimientos adecuados estipulados en la normatividad vigente.

18.Adoptar las medidas necesarias para el manejo adecuado y la disposición final de los residuos especiales y/o peligrosos que se generen durante la ejecución del contrato.

19.Formular e implementar plan de saneamiento que incluya como mínimo los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, de acuerdo con la normatividad vigente.

Cumplimiento de Obligaciones Generales del Contrato y/o Convenio (i)

1. Ejecutar y cumplir a cabalidad con el desarrollo del objeto del contrato.

2. Ejecutar el objeto del contrato a todo costo es decir asumiendo todos los costos directos e indirectos asociados a la entrega de los alimentos en los puntos coordinados con la EAS y el supervisor del contrato o el prestador de servicios de atención a la primera infancia.

3. Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de sus obligaciones establecidas en este contrato.

4. Compartir con el ICBF la información y las herramientas metodológicas necesarias para el cabal desarrollo del contrato.

5. Entregar al supervisor del contrato, los informes que se soliciten sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos cuando así se requiera.

6. Atender oportunamente los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta EL ICBF a través de los supervisores, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones en el desarrollo del objeto contractual.

7. Suministrar información necesaria para atender los requerimientos que sean efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del contrato, cuando se requiera por parte del supervisor.

8. Guardar estricta reserva sobre toda la información y documentos que tenga acceso y manejo en el desarrollo de su actividad o que llegue a conocer en el desarrollo del contrato y que no tenga carácter de pública. En consecuencia, se obliga a no divulgar por ningún medio dicha información o documentos a terceros, sin la previa autorización escrita del ICBF.

9. Garantizar la correcta ejecución de los recursos financieros entregados por el ICBF, según los requerimientos técnicos, logísticos y administrativos necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato.

10. Reintegrar los saldos no ejecutados si los hubiere, correspondiente a los recursos del ICBF, en la cuenta que designe la entidad para tal fin. En todo caso, los pagos se realizarán sobre los valores ejecutados y debidamente legalizados por el contratante.

11. Efectuar el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal contratado, para la ejecución del contrato, así como el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución de este.

12. Cumplir, si a ello hubiere lugar, con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, relacionado con la afiliación y aportes a los sistemas de salud, ARL, pensiones y aportes a cajas de compensación familiar, ICBF, SENA, cuando a ello haya lugar, durante la ejecución del contrato y hasta su liquidación, estableciendo una correcta relación entre el monto cancelado y las sumas que debieron haber sido cotizadas de acuerdo al Decreto 1703 de 2002, Ley 797 de 2003, Decreto 510 de 2003 y Ley 1562 de 2012, o las normas que lo modifiquen o complementen.

13. Devolver al ICBF, una vez finalizada la ejecución del contrato, los documentos que en desarrollo de este se hayan producido, e igualmente todos los archivos que se hayan generado en cumplimiento de sus obligaciones.

14. Cumplir con las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución

Cumplimiento de Obligaciones Especificas del Contrato/ convenio (i)

1. Establecer y adecuar los espacios del punto de acopio, de acuerdo con las particularidades territoriales y los tiempos de depósito que se requieran de acuerdo con el tipo de ración o paquete de olla comunitaria que maneje cada unidad (incluye la dotación de elementos y equipos mínimos para garantizar alimentos sanos y seguros).

Al respecto se deberá realizar una relación de los espacios físicos dispuestos para el desarrollo del objeto contractual, documento que deberá ser presentado al supervisor del contrato en el marco del primer comité técnico operativo.

2. Coordinar con la EAS o PDS y el supervisor del contrato los medios de transporte, distribución, rutas y las frecuencias de abastecimiento (cronograma de entregas), según las

particularidades territoriales, las cuales deberán ser aprobadas en el marco del primer comité técnico operativo.

3. Coordinar con la EAS o PDS y el supervisor del contrato los tiempos y puntos de entrega del alimento, así como los canales y personas que decepcionarán la entrega respectiva, las cuales deberán ser aprobadas en el marco del primer comité técnico operativo.

4. Seleccionar proveedores para la adquisición de los alimentos no producidos directamente por la organización, posicionando la compra a organizaciones campesinas productoras locales de primer nivel y/o pequeños productores agropecuarios locales y productores de la agricultura campesina, familiar, étnica y comunitaria, o de sus organizaciones que hagan parte de la economía popular.

5. Presentar al supervisor del contrato, dentro del plazo que este determine y, en todo caso, a más tardar dentro de los dos (2) primeros meses de ejecución, el Plan de Saneamiento Básico –PSB– (programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable y control de plagas y vectores) y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura –BPM, con los procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos aplicables según la modalidad o servicio, conforme a la normatividad vigente y a la Guía para el impulso a la soberanía alimentaria por el derecho humano a la alimentación adecuada en las modalidades y servicios del ICBF.

6. Recibir y acatar el listado de mercado entregado por la EAS o PDS, elaborado a partir de la construcción conjunta en los espacios de diálogos comunitarios o de los lineamientos definidos por el ICBF. Cualquier modificación deberá sujetarse a lo previsto en la lista de intercambio de alimentos aprobada por la supervisión del contrato de conformidad con lo establecido en la Guía de Impulso a la Soberanía Alimentaria. La necesidad de cambios debe ser informada a la supervisión del contrato con mínimo 48 horas de antelación.

7. Acopiar los alimentos requeridos, de acuerdo con las necesidades propias de la modalidad o servicio, garantizando su disponibilidad y entrega en los puntos acordados.

8. Efectuar la entrega de alimentos sanos y seguros durante su producción y adquisición, en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y demás disposiciones aplicables.

9. Privilegiar la compra a productores de la agricultura campesina, familiar, étnica, comunitaria, o de sus organizaciones de economía popular.

10. Certificar mensualmente el cumplimiento de al menos el treinta por ciento (30%) en compras locales (compra 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).” calculando sobre el valor total del desembolso correspondiente a cada periodo de pago, de acuerdo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020. Estas compras deberán realizarse aplicando y cumpliendo con lo dispuesto en la guía “G5.ABS- Guía Orientadora para la Implementación de la Estrategia de Compras Locales” y deberán ser reportadas mensualmente al supervisor del contrato, haciendo uso de la última versión del formato que para el efecto se encuentre aplicable en el proceso de adquisición de bienes y servicios de la entidad o del medio que para tal efecto adopte el ICBF dentro del Sistema de Gestión de Calidad.

11. Pagar contra entrega el, o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, 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).

12. Definir y gestionar el tipo de empaque correspondiente a la ración y alimentos a entregar.13. Garantizar que los materiales del empaque permitan mantener el buen estado de los alimentos e incluyan las orientaciones para la reducción de plásticos de un solo uso y mantengan la identidad visual del ICBF (aplica para RPP).

14. Organizar y embalar los alimentos de acuerdo con el tipo de ración o entregas para la olla comunitaria, según corresponda, considerando la cantidad de alimentos y la lista de mercado.

15. Evitar plásticos de un solo uso en el empaque secundario privilegiando formas tradicionales de empaque reutilizables acordes con la cultura del territorio, que permitan proteger los alimentos a entregar según el tipo de ración.

16. Organizar las rutas de distribución de los alimentos de acuerdo con las dinámicas territoriales (distancias, vías de acceso, condiciones geográficas, disponibilidad de transporte convencional y no convencional, entre otras) sin que esto afecte la oportunidad, pertinencia, cantidad y calidad de los alimentos a entregar.

17. Promover condiciones de transporte que permitan mantener alimentos sanos y seguros.

18. Garantizar las cadenas de frío de los alimentos perecederos que ameriten refrigeración o congelación para lograr su conservación en debida forma durante el transporte.

19. Efectuar la entrega de los alimentos en los puntos previamente concertados con la EAS o PDS y con el supervisor del contrato, en las cantidades definidas en la lista de mercado y con la frecuencia establecida, garantizando oportunidad, suficiencia y condiciones adecuadas de

conservación durante el proceso de entrega.

20. Atender de manera inmediata y oportuna los requerimientos y solicitudes que se generen frente a posibles casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA, informadas por las Unidades de Servicio y/o el ICBF, adoptando las medidas necesarias para mitigar riesgos y garantizar la calidad de los alimentos.

21. Reportar de forma inmediata al supervisor del contrato cualquier novedad o situación de emergencia que pueda afectar, retrasar o impedir la entrega de los alimentos, indicando las medidas adoptadas o propuestas para solventar la situación y garantizar la continuidad en la prestación del servicio.

22. Realizar de manera oportuna el pago de salarios, prestaciones, aportes a seguridad social y parafiscales del personal vinculado para el desarrollo del objeto contractual (cuando aplique) preferiblemente por transferencia bancaria.

23. Cuando aplique, la organización debe presentar en el primer Comité Técnico Operativo para su aval, la programación y uso de los aportes de contrapartida. Si los conceptos de gasto de la contrapartida se encuentran cumplidos, y queden recursos por ejecutar, la organización deberá presentar propuesta de redistribución de estos recursos al Comité Técnico Operativo, conforme a las líneas de contrapartida ofrecida inicialmente, la cual deberá ajustarse a las necesidades reales del servicio.

24. Disponer de una cuenta de ahorro la cual se constituirá en una cuenta maestra de conformidad con lo establecido en la Resolución 1400 del 24 de febrero de 2020 modificada por las Resoluciones 8300 de 2021 y 3944 de 2022, donde se llevará el manejo exclusivo de los recursos aportados por el ICBF para la ejecución del presente contrato. La organización se compromete a entregar al ICBF debidamente diligenciado y firmado, el formato de autorización para abono directo en cuenta de ahorros para uso exclusivo de los recursos aportados por el ICBF, anexando certificación bancaria (con saldo) de la titularidad de la cuenta. Si la organización presenta una cuenta bancaria que haya utilizado previamente para el manejo de recursos propios, deberá estar certificada por parte del Banco con saldo cero. Así mismo en marco de esta obligación el contratista deberá reportar al supervisor del contrato de manera mensual el manejo y los movimientos de la cuenta maestra. En caso de que la supervisión detecte manejos inadecuados de la cuenta maestra, podrá solicitar a la Dirección de Contratación o quien haga sus veces a nivel regional, adelantar los procedimientos administrativos sancionatorios y las acciones legales que correspondan.

25. Garantizar que los recursos aportados por el ICBF y demás recursos que llegare a recaudar con ocasión del presente contrato sean utilizados única y exclusivamente para el financiamiento de las actividades previstas en el desarrollo del objeto del presente contrato.

26. Abstenerse de pactar y realizar cobros no autorizados a los participantes o a terceros por concepto de los servicios prestados.

27. Reintegrar a la cuenta bancaria que defina el ICBF al término del contrato, los recursos no ejecutados del aporte del ICBF, que no hayan sido descontados en los desembolsos, ni liberados durante la vigencia, ni reinvertidos Dichos recursos podrán corresponder entre otros: Inicio tardío de la prestación del servicio, Raciones no entregadas.

28. Reintegrar, en el caso que se generen, los rendimientos financieros por parte de los recursos del ICBF y como quiera que se trata de recursos del Presupuesto General de la Nación, de acuerdo con la instrucción que para el efecto imparta la Dirección Financiera.

29. Contar con personal idóneo, suficiente para la prestación del servicio y mantener dicho personal capacitado en manipulación de alimentos, normatividad vigente y protocolos de atención. El contratista deberá informar a la respectiva regional la relación del personal con el que contratará para la ejecución del objeto contractual.

30. Responder por los daños y perjuicios que se causaren a los beneficiarios de la modalidad o formas de atención, en el caso de intoxicaciones por causa de alimentos o accidentes causados por hechos generados por la prestación del servicio a su cargo.

31. Las condiciones comerciales que se deriven de la prestación de un servicio de los proveedores son de su responsabilidad y por ningún motivo podrá trasladarse dicha relación al ICBF, el contratista no podrá condicionar o amparar su responsabilidad frente al pago de proveedores, con el momento de realización del pago por parte del ICBF.

32. Informar oportunamente al supervisor los inconvenientes o problemas que se presenten en el desarrollo de las entregas, para que de manera conjunta se validen

unidades de servicio: ninguna. El contrato por sus características suministra alimentos en distintas unidades de servicio, pero no ejecuta acción alguna sobre ellas.

3. Tercera. Ordenar visitas extraordinarias y, de ser posible, sin previo aviso a los puntos de almacenamiento, distribución y unidades de servicio vinculadas a la operación, con el fin de verificar directamente las condiciones de los alimentos.
La supervisión contractual desarrolla visitas de seguimiento de manera periódica y aleatoria a los diferentes puntos de entrega y unidades de servicio vinculadas al contrato. La frecuencia de las visitas adelantadas varía según el tipo de servicio y los requerimientos o necesidades identificadas por profesionales de fortalecimiento y supervisión del ICBF.
Adicionalmente, se han realizado visitas al centro de acopio de alimentos del operador. La última visita adelantada a dicho contexto data del mes de Octubre (no se identificaron

novedades o situaciones de riesgo) y a partir del presente reclamo se ordenó una nueva visita para el mes de noviembre. Visita sujeta a la disponibilidad de la agenda de la contratista encargada.

A continuación, se relaciona un consolidado de visitas adelantadas a condiciones de calidad, oportunidad y disponibilidad de los alimentos y su manejo:

PROPOSITO DE LA VISITA	FECHA DE LA VISITA	UNIDAD O LUGAR EN EL QUE SE ADELANTA LA VISITA.
Realizar visita en aras de verificar la relación de los espacios físicos dispuestos para el desarrollo del objeto contractual, a su vez, verificar espacio y condiciones para almacenamiento de AAVN	5/03/2026	Punto de acopio Federación Baluarte - Cra. 18 No. 98-34, Barrio Belmonte, Pereira
Realizar visita de seguimiento y verificación a la entrega de refrigerios suministrados por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta establecida, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y la entrega efectiva a los beneficiarios de las UA Santa Teresita y Los Naranjos.	16/03/2026	En las UA Santa Teresita y Los Naranjos, Operación Directa, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de verificación a la entrega de las Raciones para Preparar (RPP) suministradas por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta patrón aprobada, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, la correcta identificación y empaque de los productos, así como la entrega efectiva a los beneficiarios de las UA Santa Teresita y Los Naranjos.	25/03/2026	UA Santa Teresita y UA Los Naranjos, Operación Directa, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de verificación a la entrega de Raciones Listas para el Consumo (RLC) suministradas por el operador Federación Baluarte Capitulo de Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta establecida, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como la entrega efectiva a los beneficiarios de la UA Aurora Alta y UA Villa Fanny	16/03/2026	UA Aurora Alta y UA Villa Fanny - Operación directa, centro zonal Dosquebradas
Realizar visita de seguimiento y verificación a la	22/04/2026.	UA Los Rosales,

entrega de refrigerios y Raciones para Preparar (RPP) suministradas por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menú aprobados, así como las condiciones de calidad, inocuidad, empaque, identificación y entrega efectiva de los alimentos a la población beneficiaria.		Operación Directa, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de seguimiento y verificación a la entrega de refrigerios y Raciones para Preparar (RPP) suministradas por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menú aprobados, así como las condiciones de calidad, inocuidad, empaque, almacenamiento y entrega efectiva de los alimentos a la población beneficiaria.	22/04/2026.	UA San Fernando, Operación Directa, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de verificación a la entrega de Raciones Listas para el Consumo (RLC) suministradas por el operador Federación Baluarte Capitulo de Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta establecida, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como la entrega efectiva a los beneficiarios de la UA Santa Isabel y UA Campestre	28/04/2026	UA Santa Isabel, UA Campestre, Operación directa, centro zonal Dosquebradas
Realizar visita de seguimiento y verificación a la entrega de refrigerios en la UA Floresta, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menú aprobados, así como las condiciones de calidad, inocuidad, conservación y entrega efectiva de los alimentos a la población beneficiaria.	12/05/2026.	UA Floresta, Operación Directa, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de verificación a la entrega de refrigerios en la Unidad de Atención Guayacanes, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta establecida, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, la adecuada entrega a los beneficiarios y el diligenciamiento de los soportes requeridos para la operación del servicio	12/05/2026.	UA Guayacanes, Operación Directa, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de verificación a la entrega de Raciones Listas para el Consumo (RLC)	26/05/2026	UA Limonar (coohobienestar) y

suministradas por el operador Federación Baluarte Capitulo de Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta establecida, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como la entrega efectiva a los beneficiarios de la UA Limonar y UA Villa Fanny		Villa Fanny (operación directa)
Realizar visita de verificación a la entrega de las Raciones para Preparar (RPP) suministradas por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta patrón aprobada, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, la correcta identificación y empaque de los productos, así como la entrega efectiva a los beneficiarios de las UA Aurora Alta, Villa Fanny, San Rafael, El Limonar y Santa Isabel.	27/05/2026	UA Aurora Alta, Villa Fanny, San Rafael, Santa Isabel (Operación directa) y Limonar (coohobienestar)
Realizar visita de verificación a la entrega de la Ración Para Preparar (RPP) en la UA Floresta, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón aprobada, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, el adecuado empaque e identificación de los productos y la entrega efectiva a los beneficiarios del servicio.	17/06/2026.	UA Floresta, Operación Directa, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de verificación a la entrega de Raciones Listas para el Consumo (RLC) suministradas por el operador Federación Baluarte Capitulo de Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta establecida, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como la entrega efectiva a los beneficiarios de la UA Primavera azul country	17/06/2026	UA Primavera Azul Country - Coohobienestar
Realizar visita de verificación a la entrega de la Ración Para Preparar (RPP) en la Unidad de Atención Guayacanes, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón aprobada, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, el adecuado empaque e identificación de los productos y la entrega efectiva a los beneficiarios del servicio.	17/06/2026.	UA Guayacanes, Operación Directa, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de verificación a la entrega de las	17/06/2026.	UA Primavera Azul

Raciones para Preparar (RPP) suministradas por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta patrón aprobada, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, la correcta identificación y empaque de los productos, así como la entrega efectiva a los beneficiarios de las UA Primavera Azul country y Martillo San Diego		Country y Martillo San Diego - Coohobienestar
Realizar visita de verificación a la entrega de refrigerios y Ración Para Preparar (RPP) en la Unidad de Atención Camilo Torres 1, con el propósito de validar el cumplimiento de la minuta patrón y del ciclo de menú aprobado, así como las condiciones de calidad, inocuidad, empaque, identificación y entrega de los alimentos a los beneficiarios del servicio.	28/072026.	UA Camilo Torres 1, Operador Coohobienestar, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de verificación a la entrega de Raciones Listas para el Consumo (RLC) suministradas por el operador Federación Baluarte Capitulo de Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta establecida, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como la entrega efectiva a los beneficiarios de la UA Santiago Londoño y San Rafael	28/07/2026	UA Santiago Londoño (Coohobienestar), San Rafael (Operación directa)
Realizar visita de seguimiento y verificación a la entrega de refrigerios y Raciones para Preparar (RPP) suministradas por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menú aprobados, así como las condiciones de calidad, inocuidad, empaque, almacenamiento y entrega efectiva de los alimentos a la población beneficiaria.	28/07/2026	UA San Rafael, San Fernando (Operación directa) y Santiago Londoño (Coohobienestar)
Realizar visita de verificación a la entrega de la Ración Para Preparar (RPP) en la Unidad de Atención Santiago Londoño, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón y del ciclo de menú aprobado, así como las condiciones de calidad, inocuidad, empaque, identificación y distribución de los alimentos a los beneficiarios del servicio.	26/08/2026.	UA Santiago Londoño, Operador Coohobienestar, Centro Zonal Dosquebradas.

Realizar visita de seguimiento y verificación a la entrega de refrigerios y Raciones para Preparar (RPP) suministradas por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menú aprobados, así como las condiciones de calidad, inocuidad, empaque, almacenamiento y entrega efectiva de los alimentos a la población beneficiaria.	26/08/2026	UA San Rafael - Operación Directa
Realizar visita de verificación a la entrega de la Ración Para Preparar (RPP) en la Unidad de Atención Camilo Torres 1, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón aprobada, así como las condiciones de calidad, cantidad, presentación, inocuidad, empaque e identificación de los alimentos suministrados a los beneficiarios del servicio.	22/09/2026.	UA Camilo Torres 1, Operador Coohobienestar, Centro Zonal Dosquebradas.
Realizar visita de seguimiento y verificación a la entrega de refrigerios y Raciones para Preparar (RPP) suministradas por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menú aprobados, así como las condiciones de calidad, inocuidad, empaque, almacenamiento y entrega efectiva de los alimentos a la población beneficiaria.	22/09/2026	UA Santa Isabel (Operación Directa) y Limonar (Coohobienestar)
Realizar visitas de verificación a la entrega de las Raciones Preparadas para Llevar (RPP) en las Unidades de Atención de Operación Directa, con el fin de validar el cumplimiento de las condiciones de calidad, cantidad, inocuidad, presentación y correspondencia con la cobertura autorizada, conforme a los lineamientos técnicos establecidos por el ICBF.	27/10/2026.	UA Santa Isabel, La Aurora Alta, Campestre, Santa Teresita y Guayacanes, Operación Directa, Centro Zonal Dosquebradas.
Aplicación de instrumento estratégico para evaluar las condiciones de calidad del punto de acopio del operador Federación Baluarte Capitulo de Risaralda	22/10/2026	Punto de acopio Federación Baluarte - Cra. 18 No. 98-34, Barrio Belmonte, Pereira
Realizar visita de verificación a la entrega de Raciones Listas para el Consumo (RLC) suministradas por el operador Federación	28/10/2026	UA Santiago Londoño (Coohobienestar)

Baluarte Capitulo de Risaralda, con el fin de comprobar el cumplimiento de la minuta establecida, las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como la entrega efectiva a los beneficiarios de la UA Santiago Londoño		
Realizar visita de seguimiento y verificación a la entrega de refrigerios y Raciones para Preparar (RPP) suministradas por el operador Federación Baluarte Capítulo Risaralda, con el fin de validar el cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menú aprobados, así como las condiciones de calidad, inocuidad, empaque, almacenamiento y entrega efectiva de los alimentos a la población beneficiaria.	28/10/2026	UA Santiago Londoño (Coohobienestar), Rosales (Operación directa)

4. Cuarta. Realizar una auditoría técnica sobre cantidades, calidad, fechas de vencimiento, condiciones sanitarias, transporte, almacenamiento y oportunidad de las entregas.

A lo largo de la vigencia durante las visitas a diferentes unidades de atención (descritas en la respuesta al numeral Tercero), se ha verificado los siguientes puntos por cada tipo de visita:

VISITAS VERIFICACIÓN CONDICIONES RLC: Durante la visita de verificación de entrega de RLC se constata la siguiente información:

- **Entrega de los alimentos:** se verifica que cumplan con los alimentos aprobados por parte del centro zonal para Ración lista para el consumo (RLC) y que este cumpla con el ciclo de menú

  Gestantes y lactantes → Cereal + Fruta + Lácteo + Proteína
  Niños y niñas 6 a 11 meses→ Cereal + fruta
  Niños y niñas 1 a 5 años 11 meses→ Cereal + fruta + Lácteo + Proteína

- **Características organolépticas:** En cuanto a las características organolépticas de los alimentos, se constata que estos se encuentran en buen estado, cumpliendo con lo estipulado en la propuesta de RLC; asimismo, no se han evidenciado olores inadecuados, ni texturas irregulares y/o alteraciones visibles, lo que confirma que los alimentos conservan condiciones óptimas de calidad, se socializa con las agentes educativas la importancia de realizar siempre la revisión de los alimentos al momento de la entrega, con el fin de que el operador logístico pueda efectuar oportunamente los cambios requeridos, asimismo, se recuerda la necesidad de verificar las fechas de vencimiento y el estado de maduración de la fruta, garantizando así el adecuado consumo de los alimentos ofrecidos dentro de la unidad de atención.

- Embalaje: En cuanto al empaque, se observa que las RLC se encuentran almacenadas de acuerdo con el producto, en el caso del pan se evidencia un empaque individual por producto con bolsa plástica transparente y/o bolsa de papel, en el caso de empanada se evidencia bolsa individual de papel, maní se encuentra en bolsa plástica transparente con porción establecida, frutas en su estado natural y lácteo en su empaque original (con fechas de vencimiento vigente).

- Cantidad y entrega: Por último, se verifica que por parte del operador pedagógico se entregue la cantidad requerida a cada usuario atendido en la unidad de atención, se verifica la entrega de la RLC a través del formato de entrega, verificando que si se esté cumpliendo con ello, a su vez, se evidencia el consumo de los alimentos en el encuentro observando una buena aceptación por parte de los usuarios; se resalta la importancia de diligenciar adecuadamente los formatos establecidos, asimismo, durante las visitas se indaga con las familias sobre los alimentos recibidos, frente a lo cual manifiestan respuestas positivas y expresan satisfacción y agradecimiento por los alimentos entregados.

VISITAS VERIFICACIÓN CONDICIONES RPP: Durante la visita de verificación de entrega de RPP se constata la siguiente información:

- Entrega de los alimentos aprobados por parte del centro zonal para la RPP: De acuerdo con lo aprobado, se realiza la verificación de los alimentos entregados, evidenciándose que cumplan con lo estipulado en la propuesta de RPP, es importante destacar que, se elige un paquete al azar por cada grupo etario para verificar cada uno de los alimentos integrados en la ración los cuales deben cumplir con la propuesta aprobada, así como con los gramajes estipulados para cada grupo etario, condiciones de calidad y estado actual del producto, es importante destacar que, durante las visitas se evidencia una adecuada gestión por parte del operador encargado de la entrega de alimentos (Federación Baluarte), evidenciándose el suministro oportuno de los alimentos de acuerdo con los horarios establecidos en el cronograma previamente remitido a supervisión, asimismo, se resalta la respuesta inmediata ante las novedades identificadas durante las entregas, realizando el cambio oportuno de los alimentos que presentan condiciones no adecuadas y subsanando de manera inmediata los casos en los que, por error humano, se evidencia la ausencia de algún alimento dentro del paquete correspondiente.

- Características organolépticas: En cuanto a las características organolépticas de los alimentos, se verifica que estos se encuentran en buen estado, cumpliendo con lo estipulado en la propuesta; se evidencia además que los productos presentan un empaque adecuado, el cual favorece la protección del alimento, evita la manipulación directa, asimismo, no se han evidenciado olores inadecuados, texturas irregulares ni

alteraciones visibles, lo que confirma que los alimentos conservan condiciones óptimas de calidad, se resalta que algunas veces se han evidenciado alimentos en estado verde y/o pintón, por lo que se aconseja que informen a las familias que estos no sean directamente refrigerados debido a que impiden la maduración natural de los alimentos, por otro lado, se han observado fechas de vencimiento vigentes.

- Embalaje de la RPP: Se ha evidenciado que los paquetes presentan un empaque secundario flexible y transparente, tipo bolsa aprobada de acuerdo con lo establecido, en el cual se observa impreso el logotipo del ICBF, implementando el uso de mallas para fruta, verdura y tubérculos; se resalta que el empaque siempre se ha evidenciado que se encuentra sellado y en su exterior se incluye en papel adhesivo la tabla con la descripción de los alimentos que conforman cada ración, junto con su respectivo gramaje.

- Cantidad y entrega: se verifica que por parte de la Federación baluarte se entregue la cantidad requerida para la unidad de atención y que se esté realizando las entregas a las familias usuarias, se verifica la entrega de la RPP a través del formato de entrega, verificando que si se esté cumpliendo con ello, se resalta la importancia de diligenciar adecuadamente los formatos establecidos, así como de garantizar su entrega al acudiente del beneficiario; en caso de que el acudiente no pueda presentarse a recibir la ración, se deberá contar con un formato de autorización debidamente diligenciado, en el cual se especifique la persona autorizada para reclamarla, asegurando así la trazabilidad y la transparencia del proceso, por último, durante las visitas se indaga con las familias sobre los alimentos recibidos, frente a lo cual manifiestan respuestas positivas y expresan satisfacción y agradecimiento por los alimentos entregados.

VISITAS CONDICIONES DE CALIDAD PUNTO DE ACOPIO: Durante las visitas de verificación de condiciones de calidad realizadas en el punto de acopio, se llevan a cabo las siguientes actividades, es importante precisar que el alcance de la verificación puede ajustarse de acuerdo con los aspectos que, desde la supervisión del contrato, se considere pertinente revisar:

- Verificación espacios físicos (Condiciones de calidad, áreas y estado general de los elementos que se encuentran en el punto de acopio): Se verifican aspectos relacionados con la manipulación de alimentos, el empaque y el estado general de los productos destinados a las familias, en relación con la RPP y/o RLC, se observa el proceso de alistamiento y empaque de los alimentos correspondientes a los diferentes grupos etarios, durante la revisión se verifican además las condiciones generales de los productos, los gramajes frente a lo aprobado, las fechas de vencimiento y el cumplimiento de los requisitos de empaque y rotulado, los alimentos revisados se

registraron con fechas de vencimiento vigentes y condiciones de empaque y rotulado conformes con lo verificado.

- **Condiciones generales de la infraestructura y almacenamiento:** Se evidencia cumplimiento en los aspectos generales de las instalaciones del centro de acopio, entre ellos: disponibilidad de espacio suficiente para el almacenamiento; iluminación y ventilación natural; recipientes para residuos sólidos; extintor vigente y botiquín; pisos que permiten una limpieza adecuada; techos en condiciones que protegen los alimentos; avisos alusivos a BPM; estibas suficientes para el almacenamiento; y ausencia de malos olores, basuras u otros elementos ajenos a los alimentos.

- **Condiciones sanitarias y prácticas:** Se realiza la revisión de la documentación sanitaria y de las condiciones higiénico-sanitarias del punto de acopio, verificando la disponibilidad del concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente, la certificación vigente de control de plagas y el plan de saneamiento, con sus respectivos programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos, durante el proceso se ha evidenciado que la documentación se encuentra completa y vigente, asimismo, se verifica que los elementos de aseo se encuentren almacenados en un espacio exclusivo, debidamente separado de las demás áreas y elementos del punto de acopio, y que el personal disponga de los elementos de protección requeridos para el desarrollo de sus actividades.

- **Documentación del transporte:** se revisa la documentación del vehículo destinado al transporte de alimentos, incluyendo inspección sanitaria, control de plagas y revisión tecno mecánica, de acuerdo con lo verificado durante las visitas, se evidencia que la documentación se encuentra vigente y no se reportaron requerimientos pendientes

- **Verificación espacio destinado para el almacenamiento de AAVN:** Se realiza la verificación de las características físicas del punto de entrega primario, de acuerdo con los criterios establecidos en el formato “Guía de Almacenamiento en Puntos de Entrega de Alimentos de Alto Valor Nutricional”, durante la visita se evidencia que se cuenta con un espacio exclusivo destinado al almacenamiento de AAVN (Alimento de alto valor nutricional) cuyas dimensiones y capacidad son acordes con el volumen y la cantidad de alimentos que se requiere almacenar, asimismo, se verifican las condiciones de infraestructura del área, encontrando pisos y techos en condiciones adecuadas, disponibilidad y uso de estibas para el almacenamiento de los productos, así como alrededores limpios y libres de acumulación o estancamiento de agua, se evidencia que

el área destinada para el almacenamiento permite conservar los alimentos bajo condiciones apropiadas, de acuerdo con los criterios establecidos en la guía.

- VISITA APLICACIÓN DE INSTRUMENTO ESTRATEGICO: De forma extraordinaria se realiza aplicación de ***instrumento estratégico de verificación en bodega o centro de acopio al suministro de alimentos*** *en modalidades de educación* inicial a través del formato IN7.MT1.PP versión 1, con el propósito de verificar las condiciones generales de infraestructura, almacenamiento, higiene y saneamiento, así como el cumplimiento de los requisitos establecidos para garantizar la adecuada recepción, conservación y almacenamiento de los alimentos.

  Durante la visita se lleva a cabo la revisión de los diferentes aspectos contemplados en el instrumento, entre ellos, la disponibilidad y suficiencia de espacios para el almacenamiento de los alimentos, las condiciones físicas de las instalaciones, iluminación, ventilación, pisos, techos, disponibilidad de estibas, elementos para el manejo de residuos sólidos, extintor y botiquín, asimismo, se verifican las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, incluyendo la documentación sanitaria, concepto sanitario favorable, certificación de control de plagas, plan de saneamiento y sus respectivos programas.

  De igual manera, se revisan las condiciones de almacenamiento de los elementos de aseo, la disponibilidad y uso de elementos de protección personal por parte del talento humano, los soportes médicos y de laboratorio requeridos para la manipulación de alimentos, las prácticas higiénicas del personal y las condiciones de los equipos destinados a garantizar la cadena de frío, cuando se requiera.

  En la aplicación del instrumento se realiza una valoración integral de las condiciones del centro de acopio y se identifica el cumplimiento de los aspectos evaluados, así como posibles situaciones que requieran recomendaciones, acciones de mejora o seguimiento por parte de la supervisión. Se resalta que durante la aplicación de instrumento realizada en la vigencia del contrato el 22 de octubre de 2026 NO se evidencian alertas y/o presuntos incumplimientos, observando el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad requeridos para la prestación del servicio

  NOTA: Se resalta que, durante las diferentes visitas de seguimiento y verificación realizadas al operador FEDERACIÓN BALUARTE CAPÍTULO DE RISARALDA, se ha evidenciado el cumplimiento de las cantidades de alimentos establecidas para cada Unidad de Servicio y de acuerdo con los respectivos grupos etarios, adicionalmente, se destaca la disposición y

receptividad del operador frente a las observaciones realizadas durante las visitas, especialmente cuando se han identificado faltantes en las entregas, frente a los cuales ha atendido oportunamente los requerimientos, realizando los respectivos ajustes y reposición de los productos faltantes, según corresponda.

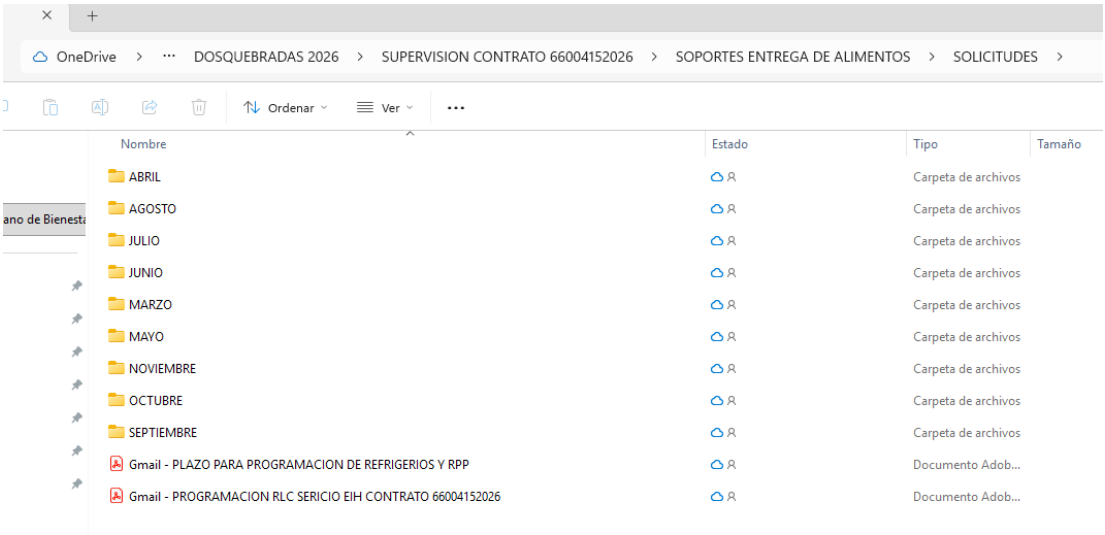
5. Verificación de cronogramas y entregas

La supervisión a lo largo de la ejecución contractual tiene conocimiento de cada uno de los cronogramas de entrega que genera el operador. Información que es aportada por correo electrónico previo a la entrega en cada unidad de atención. Cada cronograma obedece a solicitudes específicas que realizan los profesionales de operación directa (contratistas del ICBF) o los operadores de cada servicio.

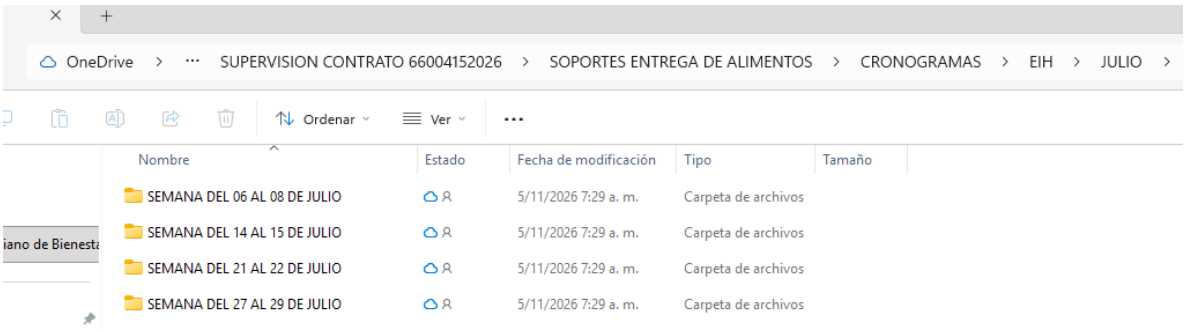
Las programaciones son previamente socializadas por el operador y cualquier novedad es registrada en los soportes de entrega correspondientes. Posteriormente, la supervisión confronta los pedidos realizados, la programación establecida y los alimentos efectivamente entregados contrastando dicha información con planillas físicas, soportes de entrega y registros de atención, como parte del proceso de seguimiento mensual y liquidación financiera del contrato.

Para tal fin la supervisión del contrato cuenta con insumos de verificación de cada semana de atención. A continuación, se comparten ejemplos de lo expresado:

Solicitudes:



CRONOGRAMAS:

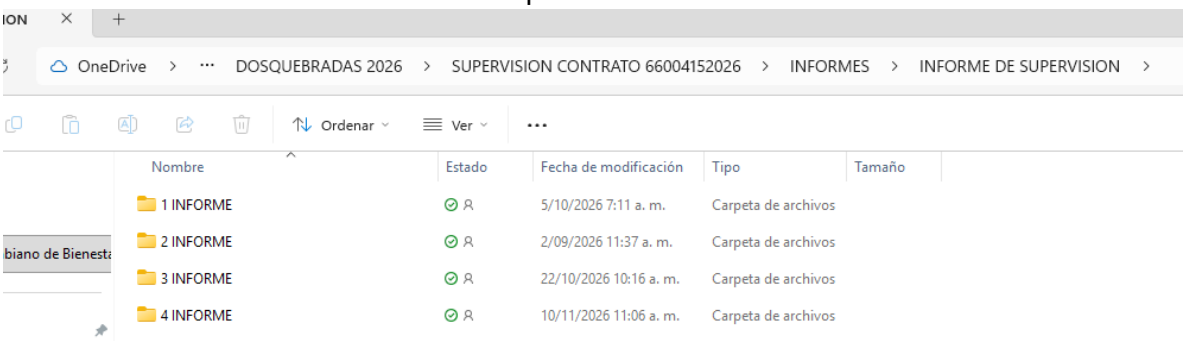


6. Sexta. Efectuar una revisión documental y financiera de las actas de entrega, remisiones, facturas, cuentas de cobro, comprobantes de pago, informes de ejecución, registros de inventario y certificaciones expedidas por la supervisión.

La supervisión adelanta mensualmente la revisión técnica, administrativa y financiera de la documentación asociada al contrato, incluyendo actas de entrega, cuentas de cobro, soportes financieros, registros de ejecución y demás documentos que respaldan la prestación del servicio.

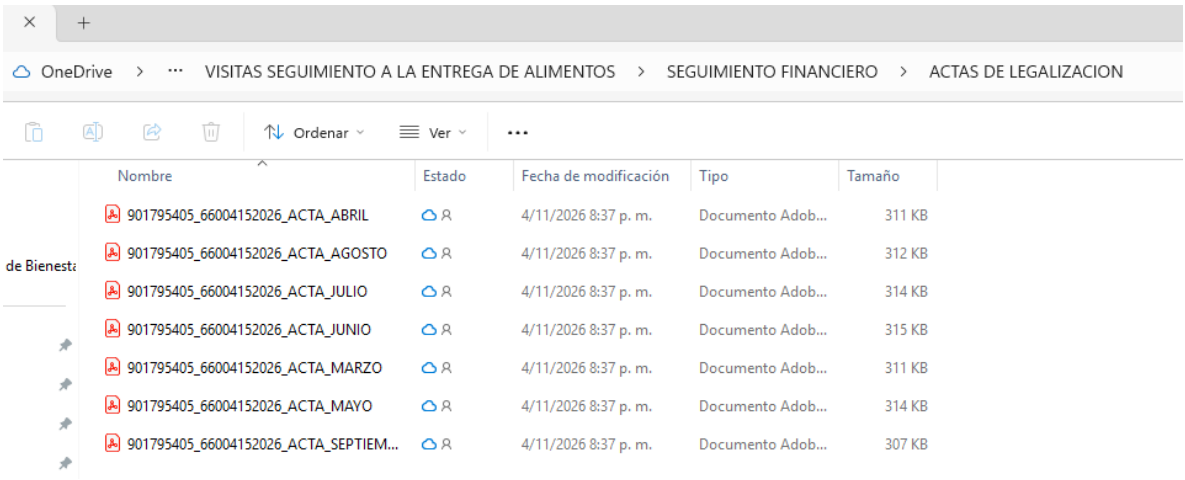
Igualmente, se elaboran informes de supervisión de manera bimensual conforme a los períodos establecidos institucionalmente.

A la fecha se cuenta con informes de supervisión:



1: febrero – Marzo.
2: Abril – Mayo.
3: Junio – Julio.
4: Agosto – septiembre.

A nivel de supervisión y verificación de recursos cada mes cuenta con la respectiva Acta de Legalización la cual es verificada por los profesionales vinculados a la supervisión del contrato:



7. Séptima. Verificar si se han reconocido o pagado raciones que no cumplieron las condiciones contractuales de cantidad, oportunidad, calidad o inocuidad. En caso afirmativo, determinar los valores involucrados y adoptar las actuaciones correspondientes.

A lo largo del proceso de supervisión adelantado al contrato 66004152026 no se generado el reconocimiento o pago de alimentos que no hubiesen sido efectivamente entregados o que incumplieran las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad exigidas contractual y técnicamente.

El proceso de verificación y contrastación de información se adelanta de forma permanente de manera tal que se evidencia una correlación directa entre lo programado, lo reportado en cronogramas de entrega, lo recibido por el talento humano y en última instancia por los participantes de cada servicio. A lo largo del proceso cualquier novedad identificada es subsanada oportunamente por el operador y los alimentos que no cumplen los requisitos exigidos no son objeto de reconocimiento económico por parte de la supervisión.

8. Revisar el cumplimiento de las obligaciones de contrapartida y verificar la existencia y actuación efectiva del gestor de alimentos previsto en los documentos técnicos, cuando resulte exigible al contrato celebrado.

Se verificó que la contrapartida contractual se encuentra ejecutándose conforme a las condiciones previstas en la minuta contractual y en los Comités Técnicos Operativos. El ultimo comité técnico operativo de seguimiento a la gestión obedece a fecha 13/11/2026 en el cual se conto con la presencia de las diferentes dependencias comprometidas para tal fin.

Actualmente se evidencia que la ejecución de las diferentes líneas establecidas guarda concordancia con las acciones aprobados y con los procedimientos institucionales establecidos para la adquisición de bienes y dotaciones.

9. Practicar entrevistas reservadas al personal responsable de recibir los alimentos y a otros adultos que puedan aportar información, evitando exponer innecesariamente los datos personales de niños y niñas.
Durante las visitas efectuadas de manera aleatoria a las unidades de servicio se realizaron verificaciones con personal responsable de la recepción de alimentos.
Como resultado de dichas actuaciones no se obtuvo información que corroborara los hechos expuestos en la queja anónima. Por el contrario, se evidenció disposición por parte del operador para atender novedades y requerimientos derivados de la prestación del servicio.
De forma complementaria la supervisión del contrato 66004152026 adelanto espacios de entrevista aleatorios y reservados con talento humano inmerso en diferentes etapas del proceso sin que se logre correlación entre lo expuesto en el reclamo que motiva la presente respuesta y las condiciones evidencias en la ejecución y desarrollo del contrato.

10. Solicitar a la autoridad sanitaria competente las inspecciones y verificaciones que correspondan, incluyendo toma de muestras cuando exista justificación técnica.
Se constató que el operador cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la Secretaría de Salud competente para su punto de acopio en la ciudad de pereira.
Adicionalmente, las actividades de supervisión desarrolladas hasta la fecha no han evidenciado situaciones que justifiquen la solicitud de inspecciones extraordinarias o toma de muestras por parte de la autoridad sanitaria.

11. Evaluar la adopción de medidas preventivas y correctivas inmediatas cuando se detecten riesgos para la salud, incluyendo la reposición de alimentos no conformes y la garantía de continuidad del suministro.
La supervisión ha adoptado las actuaciones administrativas correspondientes frente a las novedades presentadas durante la ejecución contractual, garantizando la continuidad del servicio y la protección de los beneficiarios, sin que se hayan configurado riesgos que comprometan la prestación de este. A lo largo del contrato 66004152026 se han presentado 2 novedades que depararon en la instauración de un plan de mejora y un requerimiento. ambos procesos a la fecha se encuentran cerrados y fueron atendidos a conformidad por el operador encargado.

12. Determinar si existen méritos para iniciar actuaciones por presunto incumplimiento contractual, conforme al procedimiento aplicable y con garantía del derecho de defensa y contradicción.

Producto de las verificaciones efectuadas, a la fecha no se evidencian incumplimientos contractuales que ameriten el inicio de un procedimiento administrativo sancionatorio o la adopción de medidas derivadas de presuntos incumplimientos por parte del operador. Como se expreso en el apartado anterior; A lo largo del contrato 66004152026 se han presentado 2 novedades que depararon en la instauración de un plan de mejora y un requerimiento. ambos procesos a la fecha se encuentran cerrados y fueron atendidos a conformidad por el operador encargado.

13. En caso de encontrarse elementos objetivos que indiquen posibles irregularidades fiscales, disciplinarias o penales, disponer el traslado de los hallazgos a las autoridades competentes.

A lo largo del proceso surtido en la ejecución y seguimiento del contrato 66004152026, no se identificaron hallazgos con alcance fiscal, disciplinario o penal que justifiquen el traslado de información a organismos de control o autoridades competentes.

14. Verificar las actuaciones de seguimiento adelantadas por los supervisores contractuales y establecer si los mecanismos de control resultaron suficientes frente a las situaciones que se lleguen a comprobar.

Se verificó que el Contrato No. 66004152026 cuenta con mecanismos permanentes de seguimiento y control, incluyendo visitas de supervisión, revisión documental, validación de entregas y realización de Comités Técnicos Operativos.

Adicionalmente, el director regional, en su calidad de ordenador del gasto, participa en los espacios de seguimiento previstos contractualmente, teniendo conocimiento directo de la ejecución del contrato y de las actuaciones desarrolladas por la supervisión, sin que a la fecha se hayan emitido observaciones que cuestionen la suficiencia de dichos mecanismos de control.

15. Garantizar que la presente queja sea objeto de una valoración material y que su carácter anónimo no impida adelantar las verificaciones administrativas que sean legalmente procedentes.

Finalmente, se informa que la presente queja anónima fue objeto de análisis, valoración y verificación material por parte de la supervisión contractual, adelantándose las actuaciones consideradas procedentes para esclarecer los hechos denunciados.

El carácter anónimo de la comunicación no constituyó impedimento para la realización de las verificaciones administrativas correspondientes, garantizando así el cumplimiento de los principios de transparencia, responsabilidad y control de la gestión pública.

Conclusión

Por todo lo expuesto, una vez efectuado el análisis integral de la información aportada en la queja anónima, revisados los soportes técnicos, administrativos y financieros del contrato, verificadas las actuaciones de supervisión adelantadas y evaluados los antecedentes documentales que reposan en el expediente contractual, no se evidencian elementos objetivos, verificables o probatorios que permitan concluir la existencia de incumplimientos contractuales, irregularidades administrativas o conductas que ameriten el inicio de actuaciones sancionatorias o el traslado a organismos de control.

La presente respuesta se emite en observancia de los principios de legalidad, debido proceso, transparencia, responsabilidad, buena fe, eficacia y control de la gestión pública, consagrados en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, la Ley 1437 de 2011 (CPACA) y demás normas concordantes que regulan la función administrativa y la contratación estatal. En tal sentido, las verificaciones realizadas permitieron garantizar una valoración material de los hechos puestos en conocimiento de la entidad, sin que el carácter anónimo de la comunicación constituyera obstáculo para el ejercicio de las competencias de inspección, vigilancia y control a cargo de los supervisores designados en el marco del Contrato No. 66004152026.
No obstante, en aplicación de los principios de prevención, mejora continua y protección del interés público, la supervisión contractual continuará desarrollando las actividades de seguimiento, monitoreo y verificación establecidas en la minuta contractual y en los lineamientos institucionales vigentes, adoptando de manera inmediata las acciones correctivas, preventivas o de control que resulten procedentes frente a cualquier situación que pueda afectar la adecuada prestación del servicio a la población beneficiaria.
En consecuencia, y con fundamento en las actuaciones adelantadas, se da respuesta de fondo a los aspectos planteados en la queja objeto de estudio, dejando constancia de que, a la fecha, no se configuran circunstancias que justifiquen la apertura de procedimientos administrativos sancionatorios, declaratorias de incumplimiento contractual o remisión de actuaciones a autoridades disciplinarias, fiscales o penales, sin perjuicio de las competencias de dichas autoridades o de la facultad de la Administración para adelantar nuevas verificaciones si con posterioridad se allegan pruebas o elementos de juicio distintos a los evaluados en la presente actuación. En consecuencia, las afirmaciones contenidas en la comunicación deben entenderse como manifestaciones del denunciante que no han sido acreditadas dentro del expediente contractual.

La sola formulación de señalamientos o sospechas no constituye prueba de incumplimiento contractual. Conforme a los principios del debido proceso, buena fe y presunción de legalidad que gobiernan la actuación administrativa, cualquier conclusión sobre responsabilidad contractual, disciplinaria, fiscal o penal requiere soporte probatorio suficiente y el agotamiento de los procedimientos legalmente establecidos.

Finalmente, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar reafirma su compromiso con la transparencia, la correcta administración de los recursos públicos y la garantía de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y familias beneficiarias de sus programas, manteniendo abiertos los canales institucionales para la recepción, análisis y atención de cualquier información que contribuya al fortalecimiento de los mecanismos de control y vigilancia de la gestión contractual.

PAULA ANDREA GÓMEZ MONTOYA
Coordinadora Centro Zonal Dosquebradas
Proyecto: Julián Jaramillo Profesional Universitario
Revisó: Andrés Yepes – Abogado Contratista