

	PROCESO PROTECCIÓN ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA	A29.G27.P	30/04/2024
		Versión 2	Página 1 de 11

1. OBJETIVOS

- Orientar a los supervisores y sus equipos de apoyo, sobre las acciones que deben desarrollar para realizar la supervisión de los contratos de aporte de las medidas y sanciones del proceso judicial – SRPA, Centro Transitorio **en visita a las sedes de atención**, con el fin de identificar el cumplimiento del objeto y las obligaciones contractuales por parte de las entidades contratistas que desarrollan los procesos de atención de los adolescentes y jóvenes del Sistema de Responsabilidad Penal.
- Contribuir a la formulación de los planes de asistencia en los niveles Nacional, regional y Zonal para el mejoramiento de la calidad de la prestación del servicio y para el ajuste a los lineamientos técnicos, instructivos, manuales operativos y guías del ICBF.

2. ALCANCE

Inicia con la aplicación de los instrumentos de supervisión en visitas a las entidades contratistas. Finaliza con las acciones de supervisión que permitan controlar que la ejecución del contrato se desarrolle de acuerdo con las especificaciones técnicas, jurídicas, administrativas y presupuestales pactadas y de asistencia técnica que se desarrolle para mejorar la calidad de la prestación del servicio de atención de los y las adolescentes y jóvenes en cumplimiento de las medidas y sanciones del proceso judicial – SRPA.

Aplica para nivel regional y zonal.

3. DESARROLLO

Este instrumento aplica para la modalidad que atiende medidas y sanciones del proceso judicial – SRPA. Centro Transitorio.

Encontrará que una obligación puede agrupar dos o más variables, las cuales pueden incluir criterios, notas aclaratorias o No aplica; es importante que las tenga en cuenta para la verificación. Utilice el Registro de Cumplimiento de Obligaciones correspondiente a la modalidad que está supervisando y los anexos de apoyo definidos para la verificación del cumplimiento de las variables que aplican para la modalidad.

Si en las visitas de supervisión a la sede o sedes de la entidad contratista, observa o identifica alguna situación que pueda afectar el desarrollo de la modalidad o el ejercicio de los derechos de los adolescentes y jóvenes y no se encuentra incluida en ninguna de las obligaciones a verificar, realice una breve descripción de la situación en el Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones.

Si la situación observada o identificada puede afectar el cumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato, comuníquela de inmediato al supervisor o supervisora del contrato, adjuntando copia del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

	PROCESO PROTECCIÓN ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA	A29.G27.P	30/04/2024
		Versión 2	Página 2 de 11

Si la situación observada o identificada puede amenazar o vulnerar algún derecho del adolescente o joven, comuníquela de inmediato al defensor o defensora de familia competente, adjuntando copia del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones.

Verifique los formatos vigentes aplicables al desarrollo del proceso de atención en la página web del ICBF.

Para la aplicación de este instrumento seleccione una muestra, de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 1. Selección de muestra.

Cupos contratados	Número de elementos de la muestra
1 – 5	4
6 – 29	6
30 – 49	8
50 o +	10

Tenga en cuenta que la selección de la muestra puede ser ampliada por el equipo de apoyo a la supervisión cuando lo crean necesario, esto debe ser registrado en el formato registro de observaciones.

En los casos en los cuales no se cuente con la información de las valoraciones realizadas por el sector salud, el operador deberá registrar esta observación y anexar los soportes de gestión con la Defensoría de familia o autoridad administrativa.

Tenga en cuenta la fecha de ingreso de los adolescentes a la modalidad para exigir que las carpetas de los adolescentes y jóvenes cuenten con los documentos establecidos y Manual de estándares de calidad en los servicios de Restablecimiento en Administración de Justicia.

4. Clasificación de las minutas de contrato SRPA

No.	Minutas de contrato	Medidas y sanciones y medidas complementarias y/o de RAJ
1	Modalidades privativas de la libertad	Centro de atención especializada y Centro de internamiento preventivo
2	Modalidades no privativas de la libertad	Internación en medio semicerrado, Libertad vigilada/asistida y Prestación de servicios a la comunidad
3	Medidas complementarias y/o de restablecimiento en administración de justicia RAJ	Internado RAJ, externado jornada completa RAJ, Externado media jornada RAJ, Intervención de apoyo y Apoyo post institucional
4	Centro de emergencia	Centro de emergencia
5	Centro transitorio	Centro transitorio

	PROCESO PROTECCIÓN ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA	A29.G27.P	30/04/2024
		Versión 2	Página 3 de 11

I. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: COMPONENTE TÉCNICO

Obligación
1. Alimentación y Nutrición.
1.1 Alimentación.
<p>Del listado de adolescentes y jóvenes atendidos, seleccione al azar el número de anexos de historias de atención a revisar según la tabla 1 e identifique, el plan de atención propuesto; observe si la alimentación suministrada a los adolescentes y jóvenes corresponde a lo establecido en la G6.PP. Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF y documentos vigentes relacionados. Contraste la información mediante observación directa en el servicio de alimentos, entrevista grupal o individual a la población de la muestra e identifique si se implementan los criterios siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 ®). La alimentación ofrecida está adecuada a las características de la población atendida según edad y condiciones (discapacidad, mujeres en periodo de gestación o lactancia y estados de malnutrición, entre otros). La alimentación suministrada cumple con el menú publicado en el área de consumo. Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. (Color, combinación, apariencia, olor). La alimentación diaria suministrada cumple con el porcentaje de calorías y nutrientes de acuerdo con lo establecido en los Manuales Operativos de acuerdo con el tiempo de permanencia del adolescente o joven en la modalidad. Tenga en cuenta que para adolescentes y mayores de 18 años gestantes se incluye refrigerio nocturno La alimentación suministrada a cada adolescente o joven corresponde a las recomendaciones nutricionales consignadas en el plan de atención de la valoración o seguimiento nutricional reciente y a la lista publicada en el servicio de alimentos. El menú diario se encuentra publicado. Los alimentos ofrecidos cuentan con ficha técnica, de acuerdo con lo establecido en la guía técnica del componente de alimentación y nutrición y están aprobadas por el supervisor de contrato. <p>Notas: En este componente, podrán realizarse acciones que permitan la implementación del enfoque diferencial étnico, definida en el marco del MD.1 Modelo Enfoque Diferencial de Derechos, adecuando estrategias para brindar una atención diferencial que reconozca las expresiones culturales y tradiciones alimentarias de los grupos étnicos. Los usuarios hacen uso del comedor durante los tiempos de comida (Desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio, cena).</p> <p>En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.</p>
1.2 Almacenamiento de alimentos.
<p>Observe e identifique si la forma y condiciones en las que están almacenados los alimentos se ajustan a lo establecido en la G6.PP. Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF, el artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013 y los documentos vigentes relacionados, de acuerdo con los criterios siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cada uno de los productos recibidos está organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento (seco, frío, de frutas y verduras, leche y productos lácteos, cárnicos pollo y pescado), así mismo se encuentra debidamente rotulado de acuerdo con su naturaleza. Se encuentran señalizadas dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de producto. Los alimentos están separados de las paredes, pisos y techos (ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se disponen sobre estibas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros). El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes de insumos necesarios para el cumplimiento de los ciclos de menús aprobados, según frecuencia de compra de la entidad y dispone de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de insumo, la limpieza y mantenimiento del área. Los productos congelados (que deben permanecer a -18°C o menos), un día antes de ser empleados pasan a refrigeración para controlar la cadena de frío, por lo tanto, estos alimentos y los que se mantienen refrigerados permanentemente, se encuentran a 4°C o menos. El almacenamiento en frío se realiza de acuerdo con la capacidad de los equipos y del área de almacenamiento sin saturar el refrigerador y/o el congelador, permitiendo la circulación de aire y la distribución de la temperatura.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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



PROCESO PROTECCIÓN

ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA

A29.G27.P

30/04/2024

Versión 2

Página 4 de 11

- 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 que informa sobre su toxicidad, 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.
- 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.

Si la institución contrata el servicio de alimentación y no utiliza espacios de la institución para el servicio de alimentos, solicite el de acta de visita mensual por parte del profesional en nutrición y dietética del operador con las firmas de las dos partes, en el que conste que se realizó el control de los siguientes criterios:

- a. Concepto Sanitario Favorable vigente.
- b. Certificado de capacitación en manipulación de alimentos, certificación médica en la cual conste aptitud para la manipulación de alimentos.
- c. Plan de capacitación al personal manipulador de alimentos (personal de cocina) 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.
- d. Los vehículos, utensilios de almacenamiento y personas transportadoras, cumplan con los criterios necesarios para garantizar la calidad, inocuidad e integridad de las preparaciones durante el transporte de alimentos.
- e. El transporte de los alimentos preparados se realice en condiciones que impidan la contaminación cruzada, la proliferación de microorganismos y evite su alteración y que distribución de los alimentos preparados cumplan con las condiciones de inocuidad del alimento, manteniendo y controlando las variables inherentes a su conservación (especialmente la temperatura).
- f. Garantizar que los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos preparados sean de materiales de que permitan correcta limpieza y desinfección.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple, o No cumple para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

1.3 Condiciones específicas de las áreas de elaboración, de los equipos y utensilios.

Observe e identifique si la forma y condiciones en las que están almacenados los alimentos se ajustan a lo establecido en la G6. PP. Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF, el artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013 y los documentos vigentes relacionados, de acuerdo con los criterios siguientes:

- 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.
- b. El servicio se verifica sin presencia de animales.
- c. Los servicios sanitarios del servicio se mantienen limpios y dotados de los siguientes elementos básicos: papel higiénico, jabón desinfectante, papeleras e implementos desechables para el secado de las manos.
- d. Los pisos están contruidos con materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, son resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes ni deslizantes y con acabados libres de grietas para que no dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento.
- e. Las paredes y los techos son de fácil limpieza y desinfección, de acabado liso y sin grietas, Las uniones entre las paredes y pisos o techos están selladas para impedir acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.
- 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.
- h. Las áreas de elaboración están ventiladas de manera directa o indirecta y las aberturas que se utilizan para ventilación están protegidas con mallas de material no corrosivo y de fácil limpieza y reparación.
- i. Todas las superficies de los equipos y utensilios en general son de acero inoxidable o algún material no poroso, (no deben ser en madera), de fácil limpieza y desinfección, así mismo se encuentran en buen estado.
- j. Todas las superficies (pisos, ventanas, techos, angeos), equipos y utensilios, entre otros se evidencian limpias.

No aplica: Si la institución contrata el servicio de alimentación y no utiliza espacios para el servicio de alimentos.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple, No cumple o No aplica para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

	PROCESO PROTECCIÓN ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA	A29.G27.P	30/04/2024
		Versión 2	Página 5 de 11

1.4 Preparación de alimentos servido y distribución de alimentos.

Observe el espacio destinado a la preparación y manipulación de alimentos e identifique mediante entrevista individual o grupal al personal manipulador de alimentos (personal de cocina), si durante el momento de la preparación, se rigen por las condiciones establecidas en la G6.PP. Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF, la Resolución 2674 de 2013 y otros documentos vigentes relacionados, realizándose conforme con los requisitos siguientes:

- a. Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas, frutas y productos de la pesca con agua potable corriente, antes de su preparación.
- b. Las hortalizas, verduras y frutas que se comen crudas, se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.
- c. Las operaciones de preparación se realizan en forma secuencial y continua, de tal forma que se protege el alimento de la proliferación de microorganismos o contaminación cruzada.
- 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.
- e. Cuando se requiere esperar entre una etapa de elaboración y la siguiente, el alimento se mantiene protegido y en el caso de los alimentos susceptibles a la contaminación como carnes y sus derivados, leche y sus derivados, se aseguran las temperaturas según sea el caso.
- 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.
- g. Se separan los alimentos crudos de los cocidos, con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- 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

Si la institución contrata el servicio de alimentación y no utiliza espacios de la institución para el servicio de alimentos, solicite:

- 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.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

1.5 Personal manipulador de alimentos (personal de cocina).

Solicite al coordinador de la modalidad o profesional responsable los soportes requeridos para el personal manipulador de alimentos (personal de cocina), los cuales establece la legislación sanitaria vigente y la G6.PP. Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los Programas y Proyectos Misionales del ICBF y documentos vigentes relacionados. Identifique si la entidad cuenta con los documentos siguientes:

Perfil del personal manipulador de alimentos (personal de cocina)

- 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 (personal de cocina) del nivel educativo del grado 9, se aceptará nivel educativo de básica primaria completa y tres años de experiencia específica como manipulador de alimentos.
- b. Copia de cédula de ciudadanía o documento que haga sus veces, en el cual se puede verificar que es mayor de 18 años.

Acreditación del estado de salud

- 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.

Educación y Capacitación

- 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.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROTECCIÓN ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA	A29.G27.P	30/04/2024
		Versión 2	Página 6 de 11

- 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 el manipulador de alimentos (personal de cocina) con la intensidad horaria de mínimo 10 horas anuales según la Guía.

Prácticas higiénicas y medidas de protección

- g. Utilizan uniforme (pantalón, camisa o bata de color claro) que no posean botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba, calzado antideslizante, bajo, de color claro, cubierto y en material no poroso (no tela)
- 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
- j. Se realiza lavado de manos entre cada proceso que se realiza durante la preparación de alimentos

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.

Nota: La experiencia mínima en el área de alimentos se acredita mediante la presentación de constancias escritas, expedidas por la entidad, empresa o sitio en donde se prestó la actividad de manipulación de alimentos en los servicios de alimentación. Deberán contener como mínimo: Nombre o razón social de la entidad o empresa, o del jefe inmediato con el que desempeñaron las funciones del manipulador de alimentos (personal de cocina), número de contacto del firmante de la certificación, periodos en los cuales estuvo vinculado, funciones o actividades desempeñadas. En caso de resultado positivo en los exámenes de laboratorio es requisito que en el punto exista copia del tratamiento efectuado y exámenes de control posterior según patología. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no, para la manipulación de alimentos.

La vigencia de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos, así como la duración del curso, estarán sujetas a las disposiciones de la autoridad de salud competente en el ámbito local.

La capacitación en manipulación de alimentos mínimo de 10 horas, expedido por persona natural o jurídica idónea y con expedición del último año. En Bogotá se debe cumplir con la Resolución 378 del 28 de mayo de 2012 de la Secretaría Distrital de Salud y En los departamentos, de acuerdo con las disposiciones de cada Secretaría Seccional de Salud. (Circular externa DAB 4150-10264-19 INVIMA de 2020).

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.



PROCESO PROTECCIÓN

A29.G27.P

30/04/2024

ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA

Versión 2

Página 7 de 11

2. Atender en forma separada a: (i) los adolescentes por sexo, (ii) los menores de 18 años de los mayores de edad y (iii) por modalidad, en el evento en que se autorice por el ICBF la atención de diferentes modalidades en la unidad de servicio.

Observe e indague con el coordinador de la modalidad o profesional responsable, como es la organización de los adolescentes y jóvenes de la modalidad (según corresponda) para desarrollar el proceso de atención. Identifique si se tienen en cuenta el criterio siguiente:

- El Centro Transitorio dispone de espacios en los alojamientos para separación de acuerdo con el enfoque diferencial de los adolescentes y/o jóvenes y/o por condiciones especiales que determine el equipo interdisciplinario con base en un estudio de caso.

No aplica: Cuando no se preste atención de diferentes modalidades en la unidad de servicio.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple, No cumple o No aplica, para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada

II. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: COMPONENTE ADMINISTRATIVO

3. Mantener actualizadas las carpetas del talento humano vinculado para la ejecución del contrato.

Solicite al coordinador o profesional responsable, el listado del personal e identifique si la entidad cuenta con el talento humano requerido para el desarrollo de la modalidad, de acuerdo con el número y perfil indicados en el manual de operación de las modalidades que atienden medidas y sanciones, según corresponda. Revise si tienen en cuenta los criterios siguientes:

- El número total de talento humano contratado corresponde con lo establecido en los manuales, de acuerdo con la modalidad y cupos contratados.
- El tiempo de dedicación a la atención de los adolescentes corresponde con lo establecido en los manuales operativos para la modalidad contratada.
- El talento humano cuenta con los soportes de formación, experiencia y demás requisitos necesarios para la ejecución del contrato:
 - Hoja de vida
 - Soportes de estudio
 - Tarjeta profesional (cuando aplique),
 - Certificaciones de experiencia
 - Código ético firmado
 - Contrato debidamente firmado.
 - Certificados de antecedentes (contraloría, procuraduría, policía), registro nacional de medidas correctivas (inicial y con actualización trimestral), consulta de antecedentes por delitos sexuales contra adolescentes y jóvenes (inicial y con actualización cada 4 meses).
 - Soportes de pago de seguridad social.
 - Documentos de compromiso de confidencialidad y de protección de datos firmados.

Notas: Durante la revisión, apóyese en el Registro de talento humano y consulte las tablas de talento humano para cada modalidad en el manual operativo correspondiente.

El tiempo completo está definido en la normatividad vigente, según lo dispone la Ley 2101 de 2021, **por medio de la cual se reduce la jornada laboral semanal de manera gradual, sin disminuir el salario de los trabajadores y se dictan otras disposiciones.** Para los cargos de formador diurno y formador nocturno, el operador debe organizar turnos que aseguren la atención las 24 horas del día.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple, para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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



PROCESO PROTECCIÓN

ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA

A29.G27.P

30/04/2024

Versión 2

Página 8 de 11

4. Reglamento de trabajo

Indague con el coordinador de la modalidad o profesional responsable sobre la socialización del código de ética y solicite los soportes correspondientes. Del listado de adolescentes y jóvenes atendidos y del talento humano vinculado a la modalidad, seleccione al azar según la tabla 1 los usuarios (as) y personal a entrevistar e indague individual o grupalmente sobre el conocimiento y cumplimiento del código de ética. Identifique si el operador considera los criterios siguientes:

- Permanece en un lugar visible y fue socializado con los adolescentes, los profesionales, familiares y redes de apoyo.
- Está incluido en el reglamento interno, en los procesos de inducción, y de evaluación del desempeño del talento humano de los operadores pedagógicos.

Nota: Tenga en cuenta la condición particular (episodios de crisis, bajo efectos por consumo spa, entre otros) de adolescentes y jóvenes para la selección de la muestra en este ítem.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple, para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

5. Confidencialidad en el manejo de la información.

Identifique con el coordinador o profesional responsable, sobre quienes acceden a la información de los adolescentes, jóvenes y sus familias y los mecanismos empleados para garantizar la confidencialidad en el manejo de esta información. Verifique si solo los profesionales a cargo del proceso de atención tienen acceso a la carpeta de adolescentes y jóvenes y demás documentación, ya sea para consignar información o realizar consultas y estudiantes o profesionales autorizados por actividades académicas con un acuerdo de confidencialidad previo.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple, para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

6. Cumplir con las acciones establecidas en la Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF.

Solicite al encargado de la entidad los soportes que den cuenta de la implementación del programa de verificación y calibración de instrumentos y equipos, establecido en la guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF, la Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para las modalidades del ICBF y documentos vigentes relacionados e identifique si la entidad tiene en cuenta los criterios siguientes:

- Los instrumentos de medición utilizados en el servicio de alimentación cuentan con codificación para su identificación e inventario.
- Llevan 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.
- Cada equipo o instrumento cuenta con los documentos físicos que permiten evidenciar lo siguiente: Hoja de vida, catálogos, instrucciones de uso y almacenamiento del fabricante, verificaciones intermedias y certificados de calibración.
- Existe registro bimestral, de las condiciones físicas y/o de funcionamiento de los instrumentos de medición (balanzas y tallímetros), así como de los equipos del servicio de alimentación, excepto la nevera cuya inspección debe ser mensual.
- Los equipos e instrumentos se encuentran en óptimas condiciones.
- Se realizan verificaciones intermedias a los equipos.

Notas: Los equipos e instrumentos del servicio de alimentación son: balanza pesa alimentos o grameras y termómetros.

Las verificaciones intermedias se realizan a las balanzas de alimentos y termómetros de alimentos.

Se deben iniciar las verificaciones intermedias a partir de los 6 meses de uso cuando el instrumento de medición es nuevo y con una periodicidad de 3 meses, sin embargo, esto no exime que se puedan realizar verificaciones antes de este periodo de conformidad con los resultados obtenidos.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple, para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROTECCIÓN ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA	A29.G27.P	30/04/2024
		Versión 2	Página 9 de 11

III. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: COMPONENTE FINANCIERO

7. Estructurar la información financiera de acuerdo con el Plan Único de Cuentas – PUC.

Solicite al contador o persona responsable, los documentos contables que permitan establecer si el operador cumple con los requisitos siguientes:

- 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.

Nota: Por cada contrato se debe organizar la información financiera conforme al Plan Único de Cuentas (PUC); esta debe cumplir con el conjunto específico de normas y procedimientos para el adecuado registro, clasificación y exposición de las operaciones financieras de forma uniforme y sistemática.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple, para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

8. Facilitar de manera oportuna e integral, libros de registro, archivos, actas, informes, expedientes y demás información financiera que le solicite el supervisor del contrato.

Solicite al contador o persona responsable, los documentos contables (recibos de caja, comprobantes de egreso, entre otros), del último trimestre y verifique:

- 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

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

	PROCESO PROTECCIÓN ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA	A29.G27.P	30/04/2024
		Versión 2	Página 10 de 11

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 adicione, 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).

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple, para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

9. Llevar la contabilidad por centro de costos.

Solicite al contador o persona responsable, los documentos contables que permitan establecer el cumplimiento de la obligación contractual y verifique la información siguiente:

- 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.
- b. Si se recibieron recursos adicionales dirigidos a la modalidad, revise que estos cuenten con el registro correspondiente en el informe de seguimiento financiero y en los libros de contabilidad.
- 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.

Notas: Para las adiciones identifique la fuente de recurso, de acuerdo con las normas y procedimientos legalmente establecidos.

El operador debe entregar oportunamente al supervisor del contrato, los informes que solicite sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos en la ejecución del contrato, cuando así se requiera.

En la casilla correspondiente del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones, seleccione Cumple o No cumple, para cada una de las opciones, de acuerdo con la situación encontrada.

IV. OBLIGACIONES DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN (EJE DE CALIDAD, EJE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, EJE DE GESTIÓN AMBIENTAL Y EJE DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN)

Las obligaciones del SIGE se realizarán mediante revisión documental; no obstante, si en las visitas de supervisión a la sede o sedes de la entidad contratista, se observa o identifica alguna situación que pueda afectar el cumplimiento de alguna de las obligaciones SIGE, realice una breve descripción de la situación en el Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones y comuníquela de inmediato al supervisor o supervisora del contrato, adjuntando copia del Registro de Verificación de Cumplimiento de Obligaciones.

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

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

	PROCESO PROTECCIÓN ANEXO VERIFICACIÓN EN VISITA CENTRO TRANSITORIO SRPA	A29.G27.P	30/04/2024
		Versión 2	Página 11 de 11

A. Registros:

Los registros: Documentos del anexo a la historia de atención y Talento humano, se encuentran en los formatos de verificación de la modalidad.

5. FORMATOS RELACIONADOS:

Código	Nombre del formato
F1.A29.G27.P	Formato Verificación en visita Centro transitorio SRPA

6. CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
12-04-2024	Versión 1	Se ajusta al documento con base en las nuevas minutas de contrato de aporte para responsabilidad penal.
N.A.	N.A.	