



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO
JUNIO
2024

Contenido

1	Ficha técnica.....	5
2	Componente Técnico Nutricional.....	6
2.1	Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17.	6
2.2	Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.....	8
2.2.1	GRUPO 1	8
2.2.2	GRUPO 2	18
2.2.3	GRUPO 3	24
2.2.4	GRUPO 4	28
2.2.5	GRUPO 5	35
2.2.6	GRUPO 6	43
2.2.7	GRUPO 7	48
2.2.8	GRUPO 8	59
2.2.9	GRUPO 9	67
2.2.10	GRUPO 10.....	78
2.2.11	GRUPO 11.....	84
2.2.12	GRUPO 12.....	90
2.2.13	GRUPO 13.....	96
2.2.14	GRUPO 14.....	103
2.2.15	GRUPO 15.....	116
2.2.16	GRUPO 16.....	127
2.2.17	GRUPO 17	136
2.3	Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento.....	146
2.4	Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento.....	149
2.5	Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento.....	149
2.5.1	Distribución por contratista.....	149
2.5.2	Distribución por tipología	150
2.5.3	Distribución por regional	150
2.6	Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato.....	151
2.7	Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.....	155
2.8	Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos.....	157
2.8.1	Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas.	157
2.9	Consolidados casos de atención de ETAS.....	176



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.10	Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento).	176
2.11	Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.	177
2.12	Consolidado de entrega de raciones a gestantes.	180
2.13	Entregables.	181
2.13.1	ACTAS DE EMPALME	181
2.13.2	LIMITACIÓN DE EQUIPOS	185
2.13.3	PLANTAS OBLIGATORIAS	187
2.13.4	APROBACIONES DE PLANES DE CONTINGENCIA:	189
3	Componente financiero	192
3.1	Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo	193
3.2	Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos.	195
3.3	Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato	195
3.4	Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo.	196
3.5	Consolidado de descuentos	196
3.5.1	Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora	196
3.5.2	Consolidado de descuentos microbiológicos.	196
3.6	Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique.	196
4	Componente Jurídico	196
4.1	Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo	196
4.2	Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo.	199
4.3	Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo.	200
4.4	Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo	201
4.5	Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución.	201
4.6	Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios.	202
4.7	Recomendaciones de aplicar a los contratistas intervenidos, el Trámite de Incumplimiento Previsto en los Artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011	202
5	Conclusiones Generales	202



CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

6	Recomendaciones o Sugerencias	207
6.1	Recomendaciones generales a los Contratistas	207
7	Recomendaciones a la USPEC	209



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

1 Ficha técnica

Contrato N°	USPEC-CTO-159-2024
Objeto	"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR EL SISTEMA DE RACIÓN, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC), INTERNA EN LA MODALIDAD INTRAMURAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL (ERON), CENTROS DE RECLUSIÓN MILITAR, ESTACIONES DE POLICÍA, UNIDADES TÁCTICAS A CARGO DEL INPEC Y DEMÁS CENTROS DE RECLUSIÓN (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓN DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC".
Alcance del Objeto	El Interventor se registrará por las obligaciones y procedimientos establecidos en el Manual de Interventoría y/o Supervisión vigente de la USPEC, el presente documento, la normatividad vigente que aplica a este tipo de proyectos, garantizando el cumplimiento a cabalidad y tiempo, de acuerdo con lo establecido en los Pliegos de Condiciones para la "INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA SOBRE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR EL SISTEMA DE RACIÓN, PARA LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO (INPEC), INTERNA EN LA MODALIDAD INTRAMURAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECLUSIÓN DE ORDEN NACIONAL (ERON), CENTROS DE RECLUSIÓN MILITAR, ESTACIONES DE POLICÍA, UNIDADES TÁCTICAS A CARGO DEL INPEC Y DEMÁS CENTROS DE RECLUSIÓN (EXCEPTUANDO LAS PPL EN DETENCIÓN DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC"
Contratista	CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024
NIT.	901825253-6
Valor Inicial	CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTISIETE MILLONES TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS (\$42.127.036.808.00) M/CTE
Valor actual	CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTISIETE MILLONES TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS (\$42.127.036.808.00) M/CTE
Fecha de inicio	3 DE MAYO DE 2024
Duración	<ul style="list-style-type: none">- Nueve (9) meses de interventoría propiamente dicha con visitas de campo, hasta la terminación de los contratos de alimentación, esto sin superar el 31 de diciembre de 2024.- Dos (2) meses adicionales sin costo para la realización de actividades complementarias, como el cierre del proceso de facturación, presentación de informes finales y la liquidación de los contratos objeto de seguimiento.
Fecha finalización actual	31 de diciembre de 2024
Garantías	Aseguradora: Seguros Mundial – No. Póliza CG-1054184



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2 Componente Técnico Nutricional

2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17.

La Interventoría realiza visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los establecimientos o sitios en los que se ejecuta la prestación del servicio de Alimentación, mediante el suministro de alimentos por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) reclusa en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional, Centros de Reclusión Militar, Estaciones de Policía, Unidades Tácticas Militares y cualquier otro establecimiento que albergue PPL a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC) que se encuentre en el anexo 23 estudios previos y adenda No 1 a través de los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos anexo técnico y demás instrumentos establecidos por la USPEC.

Las visitas se realizaron con la frecuencia y periodicidad pactada entre las partes, de acuerdo con el cronograma inicial y semanal entregado en la USPEC. Sin embargo, se presentaron algunas modificaciones dada la logística normal del suministro y el manejo de los establecimientos que en ocasiones no autorizaron el ingreso de los interventores a realizar dicha visita, por lo anterior resultaron visitas no efectivas, lo que generó modificaciones en el cronograma.

La interventoría aplicará los instrumentos de verificación en las visitas a los establecimientos de la siguiente manera:

- **VERIFICACION INFRAESTRUCTURA:** Se diligencia el formato **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA** mínimo 1 vez al mes en los establecimientos tipo Eron.
- **VERIFICACION Y/O SEGUIMIENTO A PQRD:** Se diligencia el formato de acá Externa, en todos los establecimientos del objeto contractual, se utiliza cuando se hace seguimiento a una PQR, o un seguimiento específico que sea solicitado por la USPEC o la interventoría.
- **VERIFICACION Y/O SEGUIMIENTO A VISITA EXTRAORDINARIA:** Se diligencia el formato de acá Externa, en todos los establecimientos del objeto contractual, se utiliza cuando se hace visita adicional fuera la frecuencia o un seguimiento específico que sea solicitado por la USPEC o la interventoría.
- **VERIFICACION ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN:** Se diligencia **FORMATO DE SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN** de acuerdo a la frecuencia y periodicidad pactada por la USPEC en los establecimientos tipo Eron- CRM- PLANTA.
- **VERIFICACION (EP) - (UT) - (URI):** Se diligencia el **FORMATO SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE ESTACIONES DE POLICIA (EP) - UNIDADES TACTICAS (UT) Y UNIDADES DE REACCIÓN INMEDIATA (URI)** de acuerdo a la frecuencia y periodicidad pactada por la USPEC en los establecimientos tipo EP- UT-URI.

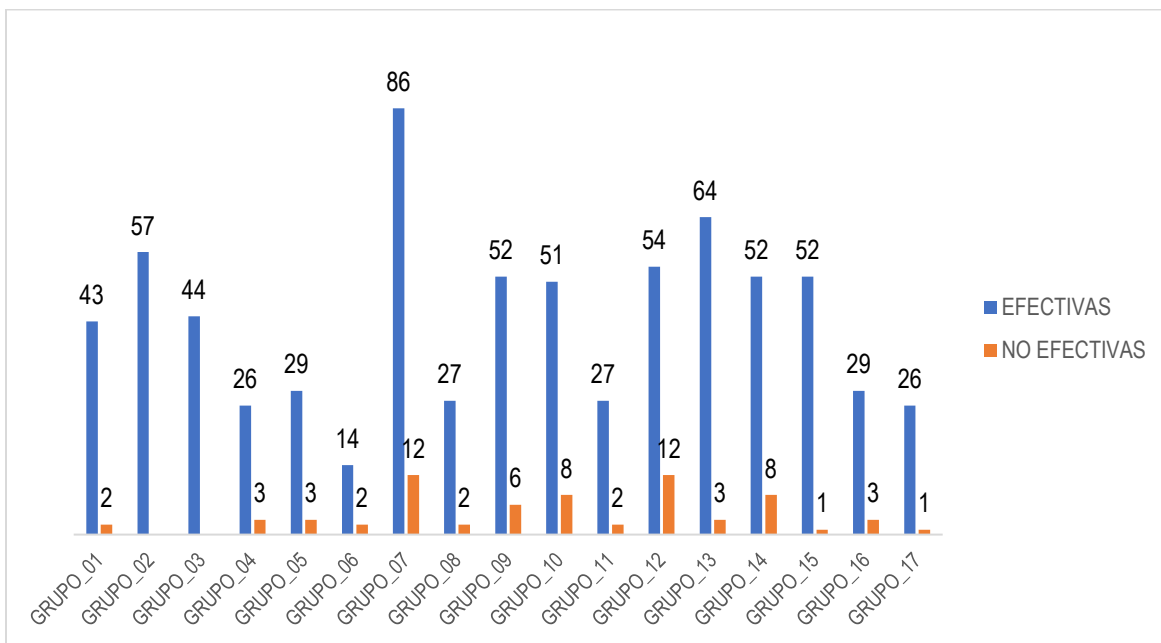
Durante la ejecución del presente informe, la interventoría realizó las visitas por regional teniendo en cuenta el tipo de instrumento de la siguiente manera:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	EFFECTIVAS	NO EFFECTIVAS	Total general
GRUPO_01	43	2	45
GRUPO_02	57		57
GRUPO_03	44		44
GRUPO_04	26	3	29
GRUPO_05	29	3	32
GRUPO_06	14	2	16
GRUPO_07	86	12	98
GRUPO_08	27	2	29
GRUPO_09	52	6	58
GRUPO_10	51	8	59
GRUPO_11	27	2	29
GRUPO_12	54	12	66
GRUPO_13	64	3	67
GRUPO_14	52	8	60
GRUPO_15	52	1	53
GRUPO_16	29	3	32
GRUPO_17	26	1	27
Total general	733	68	801



A continuación, la interventoría detalla la ejecución de visitas discriminando las visitas efectivas y visitas fallidas



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

VISITAS	EPUTURI	ERONCRM	PQRD	ADICIONAL	Total general
EFFECTIVAS	231	414	19	69	733
NO EFFECTIVAS	47	20	0	1	68
Total general	278	434	19	70	801

Se realiza informe respecto a las visitas realizadas en el periodo de JUNIO 2024 a cada uno de los establecimientos el cual se podrá evidenciar en el anexo 2.1

2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

2.2.1

GRUPO 1

2.2.1.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, correspondiente al mes de junio de 2024, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023 con número de contrato 327-2023, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento, verificado en las visitas realizadas, obtenido por el operador durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM. A continuación, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la DTS.

ESTABLECI MIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSTUL TULUA	13/3/2024	Favorable	97,5%	Tres meses	Hallazgo 2.1: Se observa desgaste en ollas de preparación.
CPAMSPY POPAYAN	30/04/202 4	Favorable con requerimiento	60,5%	Dos meses	1. Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso: Vía de acceso principal sin pavimentación, estancamiento de agua, puerta de ingreso al rancho sin protección contra ingreso de plagas. Pisos deteriorados con material poroso cerámicas partidas en las áreas de preparación y almacenamiento, pared con enchape roto y desprendimiento de pintura generalizado. Techos con hollín y con desprendimiento de pintura, Marcos y puertas de todas las áreas con presencia de corrosión. No cuentan con lockers. Recipientes de residuos sin tapa. 2.Equipos y utensilios: Estibas



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECI MIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					deterioradas en cuarto de congelación. Estufa industrial deteriorada. Utensilios deteriorados: ollas tapas y pala para freído. Cuarto frío con condensación. Tablas de picar deterioradas. 3. Personal manipulador de alimentos: Nutricionista con accesorios, ingeniero con dotación negra. Operarios con indumentaria deteriorada y lavando equipo fuera del área de preparación. 4. Requisitos Higiénicos: Producto de panadería con etiquetado y rotulado incompleto, sin notificación sanitaria. Materias Primas (pollo pescado) previas a proceso sin cadena de frío. Elementos para L&D y desinfectantes en diferentes áreas de producción y almacenamiento. 5. Saneamiento: Acumulación de residuos en la entrada al cuarto de refrigeración de frutas y verduras, al ingreso del cuarto frío de congelación en área de almacenamiento. Estancamiento de residuos líquidos al ingreso del rancho de media. Recipiente de residuos sólido sin tapa. Acumulación de hollín en techos del rancho, ollas, calderos, tapas, estufas, extractor. Suciedad en cuartos fríos.
ERON DE POPAYAN	24/10/202 3	Favorable con requerimiento	87,5%	Ocho meses	Hallazgo 1.1: Se evidencia unión entre pared y ventana con desprendimiento de material. Hallazgo 1.2: Se evidencia desprendimiento de pintura en pared de área de fruver y mesón con grietas en área de preparación. Hallazgo 1.3: Se evidencia acumulación y condensación de vapores en área de preparación. Hallazgo 4.4: No se evidencia distancia perimetral entre pared y equipos congeladores en área de fruver. Hallazgo 5.2: Se evidencian residuos líquidos en área de lavado y equipos. Hallazgo 5.3: Se evidencian residuos sólidos en área de lavado. Hallazgo 5.5: Se evidencia suciedad y corrosión en malla de área de almacenamiento fruver.
EPMSC IPIALES	23/4/2024	Favorable	98%	Dos meses	Hallazgo 1.2: Se observan paredes con humedad en área de prealistamiento. Hallazgo 1.3: Se observan techos con humedad en área de procesos.
EPMSC TUQUERRES	8/6/2023	Favorable con	85,50%	Un año	Hallazgo: 1.1.: El área de preparación y almacenamiento no permite el flujo



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECI MIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
		requerimiento s			<p>adecuado de materia prima, personal manipulador y producto preparado.</p> <p>Hallazgo: 1.2. Las paredes del área de preparación de alimentos no son totalmente lisas. Se evidencia piso en todas las áreas con algunas fisuras que no permiten el adecuado proceso de limpieza y desinfección.</p> <p>Hallazgo: 1.3. Los techos de las diferentes áreas no son de material higiénico y se evidencia desprendimiento de algunos materiales.</p> <p>Hallazgo: 1.4. El servicio sanitario no está totalmente dotado; no se evidencia toallas desechables, canecas con bolsas, ni tapa del inodoro.</p> <p>Hallazgo: 2.1. Se observan utensilios en mal estado, como las tapas de las ollas y la canastilla para frituras.</p> <p>Hallazgo: 4.1. Se observa materia prima congelada que no se descongeló gradualmente. No se evidencia los soportes del origen de la carne de res.</p> <p>Hallazgo: 5.5. Se evidencian diferencias entre la aplicación de agentes desinfectantes (concentración del principio activo) y lo contemplado en el programa de limpieza y desinfección. Hay diferencias en las concentraciones.</p> <p>Hallazgo: 5.6. El plan de saneamiento no refleja los procesos reales que se aplican en el establecimiento. Hay diferencias en el programa de saneamiento y calidad de agua, y en limpieza y desinfección.</p> <p>Observaciones: Se evidencian registros que no reflejan la realidad de las operaciones realizadas en el establecimiento.</p>
EPMSC EL BORDO	11/12/202 3	Favorable	91%	Seis meses	<p>Hallazgo 1.3: Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso.</p> <p>Hallazgo 2.1: Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración.</p> <p>Hallazgo 4.4: Se evidencian techos en regular estado.</p> <p>Hallazgo 5.5: Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas.</p>
EPMSC PASTO	22/11/202 3	Favorable con requerimiento s	79%	Siete meses	<p>Hallazgo 1.2: Se observa piso de cuarto frío con rugosidades, con desprendimiento de pintura en bordes bajos de la misma área, secciones de piso en área de preparación con amarillamiento además del área de lavado, estancamiento de agua en cuarto frío.</p>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECI MIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 1.3: Techo sobre campana de área de preparación con deformación por el calor. Instalación eléctrica sin protección en área de fruver son reja. Hallazgo 1.4: Lavaplatos sin funcionamiento el cual no tiene protección al alcantarillado. No cuenta con avisos alusivos al lavado de manos en las áreas correspondientes. Hallazgo 2.1: Se observan olla con abolladuras, sin asas y quemaduras. No cuenta con conexión al desagüe en difusor del cuarto frio. Estructura de estufa y área interna, con quemaduras y óxido. Hallazgo 2.2: Entrepaños de estufa con oxido, quemaduras, desprendimiento de pintura; además una con instalación inadecuada. Hallazgo 4.1: En el momento de la visita, presentan como soporte de adquisición de producto, certificado de inspección sanitaria de producto cárnico importado Rad CR 2023013939, no presenta soporte de legalidad del producto adquirido, ni carne o pollo. Hallazgo 5.5: Se evidencian bordes de campana de extracción con acumulación de grasa y hollín acumulado, en área de preparación.
EPMSC TUMACO	23/4/2024	Favorable	99%	Dos meses	Hallazgo 1.2: Se observa en área de aliste de alimentos pisos no sanitarios, drenajes no protegidos.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los ocho establecimientos visitados del Grupo G1, cuatro han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUMACO. Por otro lado, los otros cuatro establecimientos, CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES y EPMSC PASTO han sido clasificados como FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.

Cabe señalar que, en cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC TUQUERRES, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM. La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

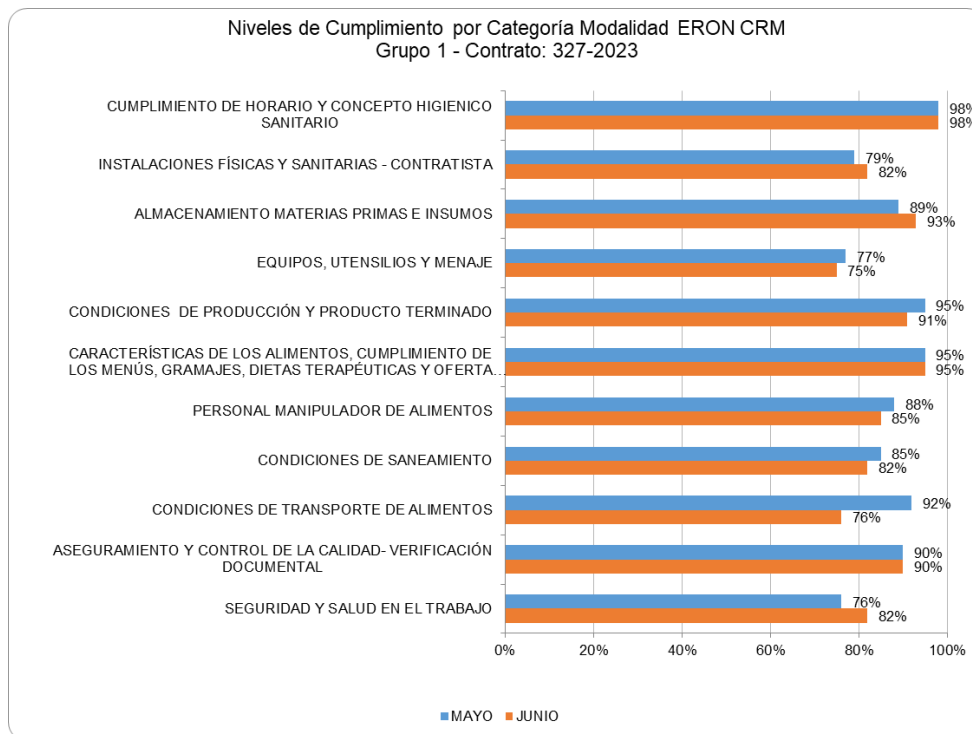


CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.2.1.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de mayo y junio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 1, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual del operador UT PENITENCIARIOS 2023 en los establecimientos del Grupo 1, durante el período del mayo y junio de 2024. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once aspectos técnicos y se califica al contratista en función de estos criterios. El Operador alcanza un 87.7 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo levemente, 0.3 % la calificación en relación al periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (98%): Durante el mes de junio, resultado de evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, el promedio general de cumplimiento se mantiene en comparación al mes anterior. Vale la pena resaltar los resultados obtenidos en los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES que alcanzaron el 100% de cumplimiento, indicando una adherencia alta y sin desviaciones significativas. Sin



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

embargo, CPAMSPY POPAYÁN, alcanzó cumplimiento del 96 %, por uno incumplimiento en el horario de entrega debido a las preparaciones fritas del menú especial.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (82%): Durante el mes de junio se evidenció un crecimiento en la evaluación de la categoría del 3 %, lo anterior, entre otros, debido al cumplimiento cabal evidenciado en los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA y ERON EPMSC IPIALES. El cumplimiento de la categoría se ve afectado ya que EPMSC EL BORDO mostró hallazgos relacionados a bombillos desprotegidos, pisos agrietados, y falta de áreas exclusivas para productos no conformes, con un cumplimiento del 59%, siendo el establecimiento con menor desempeño en el presente periodo de ejecución. Por su parte, en el CPAMSPY POPAYÁN, se evidenciaron lámparas sin funcionamiento, techos y pisos en mal estado, y puertas corroídas, con un índice de cumplimiento del 68%. En EPMSC TÚQUERRES, se identificaron situaciones de moho en techos y humedad en paredes, junto con puertas deterioradas, alcanzando un cumplimiento del 89%. En EPMSC PASTO, se observaron paredes con pintura desprendida, pisos porosos, y problemas de óxido en puertas y ventanas, con un cumplimiento del 86%. En la EPMSC TUMACO, se reportaron lámparas quemadas en áreas críticas, con un cumplimiento del 87%.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%): Se evidencia un crecimiento del 4 % en el cumplimiento de la categoría, resaltando que EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES mostraron un cumplimiento del 100%. Mantuvieron estándares óptimos en el almacenamiento de materias primas e insumos, asegurando condiciones adecuadas para la seguridad alimentaria y la calidad del servicio en el sistema penitenciario. Sin embargo, los hechos que conllevaron a la disminución de la calificación están asociados a que persiste la falta de fichas técnicas para productos en CPMSTUL TULUÁ, donde se observó un cumplimiento del 95%. En EPMSC EL BORDO, se alcanzó un cumplimiento del 91%, se detectaron faltantes de productos y condiciones higiénicas deficientes en el almacenamiento de alimentos perecederos en canastillas plásticas. Finalmente, con los menores cumplimientos se encuentran CPAMSPY POPAYÁN, donde se identificaron novedades, dado que se almacenaron cuchuco de maíz y avena en hojuelas sin etiquetado adecuado. Además, alimentos preliminados o en proceso que se encontraron en canastillas sin protección contra contaminación cruzada. Faltó planificación en las compras, afectando la disponibilidad de alimentos como salchichas y maíz para menús específicos. y almacenamiento de alimentos perecederos respecto a las distancias perimetrales alcanzando 87%. Y En DE POPAYÁN, el cumplimiento fue del 85% por la falta de fichas técnicas y los incumplimientos en el plan de compras.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (75%): Existió una leve disminución del 2 % en el cumplimiento general de la categoría. Sin embargo, existieron disminuciones mayores al 10 % en la calificación de los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA y ERON EPMSC EL BORDO. En el primero, se reportó un cumplimiento del 60%, por la ausencia de 1 hidrolavadora, 2 puestos de cocción, 1 bandeja para asado, 2 licuadoras, 3 refrigeradores y 2 congeladores, con la falta de aprobación de reemplazo por parte de la USPEC para los equipos faltantes. Y en ERON EPMSC EL BORDO, se detectó un cumplimiento del 67%, evidenciando 3 estufas con hollín y grasa en el área de producción, señalando un mantenimiento inadecuado de los equipos. Por su parte, en DE POPAYAN, se encontró un cumplimiento del 69%, con problemas adicionales como la caldera sin funcionar y la falta de respuesta a la solicitud de alternativas por parte de la USPEC. En ERON CPAMSPY POPAYAN, se observó un cumplimiento del 67% en los equipos necesarios, con ausencias de 6 puestos de estufas, 2 hidro lavadoras, 4 sartén basculante, 2 bandejas asadoras de sobreponer, 4 congeladores y 2 refrigeradores, además de problemas en 2 calderas que se



encontraban en mal estado y la falta de aprobación de alternativas por parte de la USPEC. ERON EPMSC PASTO, se alcanzó un cumplimiento del 85%, destacando la falta de un sartén basculante y la ausencia de aprobación de alternativas por parte de la USPEC para la adquisición de este equipo. En EPMSC TUMACO, se observó un cumplimiento del 78%, con la persistente ausencia de un sartén basculante y la falta de aprobación de alternativas por parte de la entidad supervisora. Finalmente, en ERON EPMSC TUQUERRES, se logró un cumplimiento del 85%, con la falta de un sartén basculante y la espera de aprobación por parte de la USPEC para la solución de este hallazgo. Estos resultados subrayan la necesidad continua de los contratistas y operadores de abordar estas deficiencias para garantizar el funcionamiento óptimo de los servicios de alimentación. Sin embargo, se resalta el ERON EPMSC IPIALES donde se logró un cumplimiento del 100%.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%): Para junio, se observó una ligera disminución del 4 % en el cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con mayo en los establecimientos del Grupo 1. En CPAMSPY POPAYAN, se detectaron incumplimientos como temperaturas inadecuadas en ensaladas y proteínas, uso incorrecto de tablas de picado y falta de limpieza en la preparación de alimentos, reflejando un preocupante 81% de cumplimiento. DE POPAYAN mostró un 86% de cumplimiento con desafíos en el manejo de temperaturas en alimentos energéticos. En contraste, EPMSC EL BORDO demostró un cumplimiento del 96%, con mínimas deficiencias en el servido de productos en áreas de producción. Asimismo, CPMSTUL TULUA alcanzó un cumplimiento del 100%, Además, IPIALES, PASTO, TUMACO, TUQUERRES mantuvieron un cumplimiento del 100%. Destacando estándares adecuados en todas las áreas evaluadas. Estos resultados resaltan la necesidad de mejorar los protocolos de seguridad alimentaria y prácticas de manejo en CPAMSPY POPAYAN y DE POPAYAN para asegurar la conformidad con las normativas establecidas.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%): En junio, el cumplimiento se mantuvo en un 95%, al igual que mayo. Se destaca CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO, IPIALES y TUQUERRES, con cumplimientos del 100. En contraste, en los establecimientos donde se observaron deficiencias son, CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 88%, destacándose por suministro con ciclos de menú no aprobados y entregas no permitidas según la OTM. ERON PASTO presentó un cumplimiento del 97%, afectado por la entrega de queso en lugar de huevo perico sin el aval correspondiente de la USPEC o la interventoría. Por su parte, el ERON TUMACO mostró un cumplimiento del 97%, evidenciándose falta de entrega del componente postre del menú 2 para el almuerzo. Finalmente, ERON DE POPAYAN presentó un cumplimiento del 93%, con incumplimientos en la verificación de gramajes y cambios no autorizados en los componentes proteicos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%): En relación al comparativo, se evidencia un leve decrecimiento del 3 % en junio comparado con el mes anterior. En ERON CPAMSPY POPAYAN, se evidenció una disminución considerable, del 11 % alcanzando el 67% de cumplimiento, con hallazgos que incluyen la falta de personal mínimo requerido según la OTM, problemas con la dotación adecuada, y ausencia de jabón lavamanos en áreas críticas. En contraste, el CPMSTUL TULUÁ, con un incremento del 15%, alcanzó cumplimiento del 100%, destacando buenas prácticas en la gestión del personal y el cumplimiento estricto de las normativas de seguridad alimentaria. Por su parte, ERON DE POPAYÁN, se registró un cumplimiento del 75%, con incumplimientos en la dotación de personal y falta de certificaciones médicas requeridas para el manejo de alimentos. En EPMSC EL BORDO, se encontró un cumplimiento del 88%, con deficiencias en la disponibilidad de personal adicional como el profesional SST, según lo estipulado



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

en las normativas vigentes. Finalmente, en los ERONES EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES, se reportó un cumplimiento del 100%, demostrando un adecuado manejo del personal y cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (82%): Durante el mes de junio, se evidenció una leve disminución en la calificación, del 3 %. En CPAMSPY POPAYÁN, se observó un cumplimiento del 53%, 14 % menos que el mes anterior, debido a hallazgos significativos como techos con hollín y grasa, campana extractora sucia, estufas en mal estado, deficiencias en el control de plagas, y gestión inadecuada de residuos sólidos. Por el contrario, con aumento en la calificación del 14 %, EPMSC IPIALES logró un cumplimiento del 100%, al evidenciar subsanación del hallazgo por estado de los techos, y fecha de la vigencia del kit de cloro. De igual forma, CPMSTUL TULUÁ y EPMSC TUMACO obtuvieron un cumplimiento del 100%. ERON DE POPAYÁN registró un cumplimiento del 94%, aunque se destacaron áreas de mejora en registros de sensibilización y lavado de tanques, se evidencia que no existen soportes de socialización del lavado de fiambreras. Por su parte, EPMSC EL BORDO mostró un cumplimiento del 87%, presentando techos oxidados, falta de implementación del código de colores en los elementos de aseo, y carencia de una secuencia lógica en los procesos internos. EPMSC PASTO evidenció un cumplimiento del 97%, con problemas notables como moho y humedad en áreas de almacenamiento, y pisos rugosos que dificultan la limpieza en áreas críticas como la cocina caliente y preparación de alimentos. EPMSC TUQUERRES alcanzó el porcentaje de 89% dado que se identificaron problemas como humedad y moho en las paredes, puertas deterioradas, y falta de etiquetas originales en productos de cloro, lo que afecta la verificación de su vigencia y lote.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (76%): Cabe señalar la disminución del 16 % en la calificación de esta categoría, lo anterior debido a que en CPAMSPY POPAYAN registró un cumplimiento del 74%, evidenciando vehículos de transporte de alimentos sin documentación adecuada y falta de leyenda externa de transporte de alimentos en varios casos. Por otro lado, se destaca un cumplimiento del 100% para los establecimientos de CPMSTUL TULUÁ, CPMSC EL BORDO y DE POPAYAN. Por otra parte, en los establecimientos de EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EMPSC TUMACO y EPMSC TÚQUERRES no se realizó la verificación de las condiciones de transporte de alimentos, ya que durante las visitas no se encontraron vehículos transportando alimentos

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (90%): En el mes de junio se mantiene el resultado en la calificación del mes de mayo. Se observaron los siguientes hallazgos: CPAMSPY POPAYÁN muestra un cumplimiento del 86%, disminuyendo 7 % en relación con el mes anterior, con deficiencias como la falta de certificados de calibración de instrumentos para el control de temperatura y gramaje, ausencia de registros del plan de inducción, y carencia de capacitaciones adicionales al personal, además de irregularidades en el manejo de productos. CPMSTUL TULUÁ, con un cumplimiento del 96%, evidenció la ausencia de registros de capacitación adicional con un mínimo de 20 horas, hallazgo reiterativo frente al periodo anterior. ERON DE POPAYÁN alcanzó un 62%, con faltas en registros de calibración de instrumentos de medición y gramaje, y capacitaciones adicionales. EPMSC EL BORDO registró un cumplimiento del 76%, con problemas como la falta de calibración adecuada de instrumentos, ausencia de registros del plan de inducción y de capacitaciones adicionales, así como irregularidades en la frecuencia de toma de muestras microbiológicas. EPMSC IPIALES, PASTO y TUMACO lograron un 100% de cumplimiento, mientras que EPMSC TUQUERRES mostró un cumplimiento del 97%, con persistencia en la falta de certificados de calibración de instrumentos.

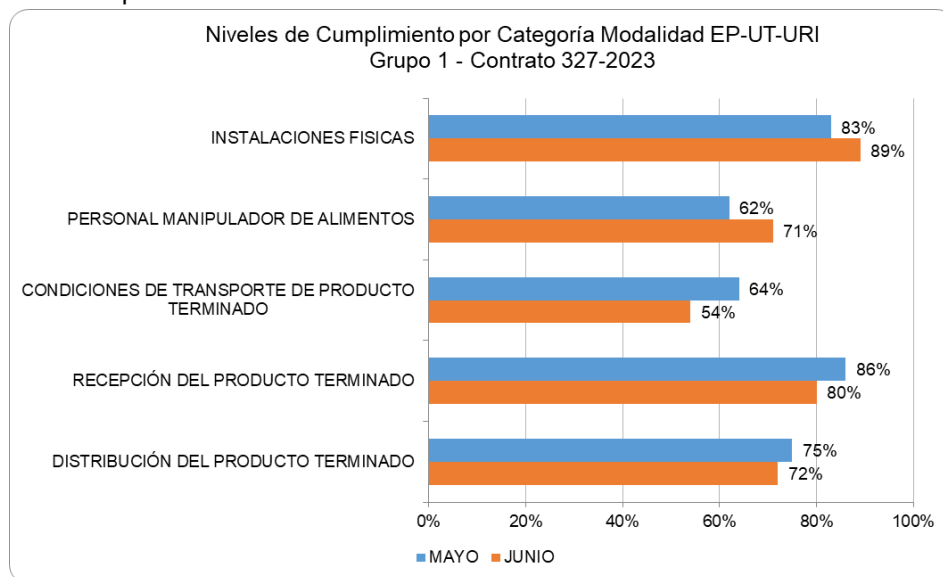


CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (82%): En el mes de junio, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció un aumento del 6 % comparando con el periodo anterior. CPAMSPY POPAYÁN muestra un cumplimiento del 69%, disminuyendo notoriamente su calificación comparada con mayo, donde alcanzó el 92 % de cumplimiento, lo anterior, por hallazgos significativos como la ausencia de extintores operativos al interior del servicio y falta de elementos de protección personal adecuados para manipuladores. CPMSTUL TULUÁ alcanzó un cumplimiento del 80%, destacando la presencia de personas privadas de la libertad realizando actividades sin protección adecuada en áreas críticas de producción. DE POPAYÁN registra un cumplimiento del 83%, con deficiencias como la falta de visitas del profesional de SST desde febrero y la ausencia de registros correspondientes. EPMSC EL BORDO, con un cumplimiento del 67%, muestra la carencia de inducciones por parte del profesional de SST y la falta de solución salina disponible para el botiquín. EPMSC TUQUERRES alcanzó un 82%, con la falta de manta anti fuegos como principal hallazgo. Mientras que, EPMSC IPIALES, PASTO, TUMACO lograron un 100% de cumplimiento en esta categoría.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de mayo y junio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 1, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica anterior, se muestra el desempeño comparativo porcentual del operador UT PENITENCIARIOS 2023 con respecto a los establecimientos de Grupo 1, durante el periodo comprendido entre mayo y junio de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 73.2 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo 3.1 % la calificación en relación al periodo anterior.

Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

1. INSTALACIONES FISICAS (89%): Se evidencia que esta categoría mejora su desempeño con relación al mes anterior en un 6%,

Relacionado con el desempeño de UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLÍVAR, EP PIENDAMÓ, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRÉS, y EP TAMBO, que mostraron un cumplimiento del 100% en las instalaciones físicas. Sin embargo, la EP TIMBÍO destacó por su bajo cumplimiento del 0%, debido principalmente a alimentos almacenados sobre el piso en la entrada de la estación, y a la falta de uso de canastillas para el almacenamiento temporal en el transporte de alimentos.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (71%): Se evidencia que esta categoría mejora su desempeño con relación al mes anterior en un 9%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría para los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLÍVAR, EP PIENDAMÓ y EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRÉS que obtuvieron un 100% de cumplimiento. EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO Y EP TUMACO presentaron un 50% de cumplimiento debido a dotación incompleta, falta de certificado médico y de manipulación de alimentos. EP TIMBÍO y EP TAMBO registraron un 0%, relacionado con manipuladores sin dotación adecuada y falta de certificados médicos y de manipulación de alimentos.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (54%): Se evidencia en esta categoría disminución del 10% en su comportamiento porcentual en relación al mes de mayo, debido al uso de motocicletas para transporte de alimentos, excediendo los límites de capacidad establecidos por la normativa (OTM), la falta de leyenda de transporte de alimentos en vehículos, no diligenciamiento de planillas de registro de la temperatura durante el transporte de los alimentos en ESTACION DE POLICÍA DE ROLDANILLO. Por otro lado, en la ESTACION DE POLICÍA EP EL BORDO y ESTACION DE POLICÍA EP PERMANENTE, se detectaron irregularidades como la ausencia de inspección sanitaria en vehículos utilizados para transporte, la falta de leyenda de transporte de alimentos en vehículos y deficiencias en las prácticas de almacenamiento durante el transporte, no diligenciamiento de planillas de registro de la temperatura durante el transporte de los alimentos y ausencia de plan de rutas con rangos de horarios. La ESTACION DE POLICÍA BELLO HORIZONTE demostró un cumplimiento del 80% dado por que no se llevó el diligenciamiento de planillas de temperatura, por otro lado, las estaciones SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRÉS, EP ESTACION DE POLICIA TUMACO y EP ESTACION DE POLICIA CAI3 AGUACLARA, con un cumplimiento del 100%, indicando un nivel aceptable de conformidad con las normativas establecidas. En contraste, estaciones como ESTACION DE POLICÍA EP TIMBIO y ESTACION DE POLICÍA TAMBO mostraron un cumplimiento del 0%, por incumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (80%): Durante junio, se llevaron a cabo evaluaciones sobre las condiciones de transporte del producto terminado en los establecimientos del Grupo 1 con un porcentaje de cumplimiento del 80%, comparado con el 86% registrado en mayo. Evidenciando que en la ESTACIÓN DE POLICÍA CAI3 AGUACALARA, ESTACIÓN DE POLICÍA TUMACO y la SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRÉS, se reportó un cumplimiento del 100%. En la ESTACIÓN DE POLICÍA DE ROLDANILLO el ciclo de menú publicado, no es el establecido para suministro alimentación estaciones de policía. La ESTACIÓN DE POLICÍA EP EL BORDO presentó falta de publicación del ciclo de menús. La ESTACIÓN DE POLICÍA EP PERMANENTE mostró incumplimientos en la entrega completa de componentes, no se suministró la verdura en la



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

cena ni la bebida para el refrigerio nocturno a ninguno de las PPL. La ESTACIÓN DE POLICÍA EP SUR BARRIO BOLIVAR presentó falta de publicación del ciclo de menú. En la ESTACIÓN DE POLICÍA EP TIMBIO, se evidenció falta de suministro de ensalada y postre de almuerzo menú 11, así como incumplimiento de las especificaciones técnicas de la ensalada. La ESTACIÓN DE POLICÍA PIENDAMÓ no cuenta con publicación del ciclo de menús, con un cumplimiento del 89%. En la ESTACIÓN DE POLICÍA TAMBO, se registraron múltiples hallazgos, incluyendo incumplimientos en horarios de entrega, falta de componentes en los menús y falta de publicación del ciclo de menús.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (72%): Durante junio, se observó una ligera disminución en el cumplimiento de la distribución del producto terminado en los establecimientos del Grupo 1, con un porcentaje de cumplimiento del 72%, comparado con el 75% registrado en mayo. Establecimientos como UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE, y EP CAI3 AGUACLARA mantuvieron un cumplimiento del 100%, destacándose por su conformidad con los estándares establecidos. Sin embargo, hubo persistencia en los bajos niveles de cumplimiento en lugares como ESTACION DE POLICIA TAMBO y EP TIMBIO, que registraron un 0% debido a problemas recurrentes con la entrega de alimentos en condiciones adecuadas y la falta de implementación de protocolos de limpieza y desinfección avalados por USPEC. ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO también mostró una mejora leve con un cumplimiento del 50%, pero aún enfrenta dificultades con la documentación del protocolo de limpieza.

2.2.2

GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a junio de 2024, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 2 Regional Occidente, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador UT Compromiso por la Dignidad.

En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM. A continuación, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la DTS.

ESTABLEC IMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEP TO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC CALI	21/12/2023	Favorable	94%	Seis meses	Hallazgo 1.2: La unión de pisos y de estos con las paredes, no se encuentra redondeada. La superficie del piso presenta deterioro. Hallazgo 1.3: Los techos no permiten la limpieza y desinfección. Hallazgo 5.2: Cajas de inspección de aguas residuales presentan deterioro y/o sello inadecuado.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCIÓN CALI	7/11/2023	Favorable	100%	7 meses	Ninguna
EPMSC SEVILLA	23/10/2023	Favorable	97%	Ocho meses	Hallazgo 1.3: Se observa techo sin falso cielo o cielo raso. Hallazgo 4.4: Se observa congelador donde almacenan carne, en desorden y con acumulación de residuos líquidos.
EPMSC CAICEDONIA	23/10/2023	Favorable	94,5%	Ocho meses	Hallazgo 1.2: Se observa pared con desprendimiento de pintura, grietas ya acumulación de polvo. Hallazgo 1.3: Se observa techo en material no adecuado en el área de manipulación de alimentos. Hallazgo 5.5: Se observa pared con acumulación de suciedad, malla protectora con acumulación de aceite.
EPMSC BOLIVAR	06/07/2023	Favorable	100%	Once meses	Ninguna
EPMSC LA UNION	07/05/2024	Favorable	98%	Un mes	Hallazgo 1.1: Espacio reducido, no hay separación de áreas. Hallazgo 1.2: Mejorar el piso.
CPAMS EJECA	09/04/2024	Favorable	99%	Dos meses	Hallazgo 1.2: Los pisos del área de producción se encuentran deteriorados.
EPMSC BUGA	15/06/2023	Favorable	91 %.	Un año	Hallazgo 1.1: Se observa en el área de la entrada zona para basuras mal diseñadas, al lado del cerramiento donde se ubican las pipas de gas. Hallazgo 1.2: En el cuarto de congelamiento se presentan pisos agrietados, en el área de ensaladas se presenta ruptura de la pared sobre los mesones, en el área de dietas se observa ruptura de la pared al lado del lavaplatos. Hallazgo 1.3: Se observa falta de sellamiento en el techo principal; en el área de lavado se observa ruptura y desprendimiento del techo "pintura". Hallazgo 2.1: Se observa condensación en los cuartos fríos de congelación, en el área de lavado se observan estanterías de ollas con corrosión y suciedad. Hallazgo 3.3: Se observa presencia de chaqueta colgada en cuarto de congelación, envase de gaseosa con jugo sobre la canastilla para el almuerzo. En el área de preliminar, el manipulador no porta el tapabocas adecuadamente. Vianda y vaso en la bodega de abarrotes.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, los siete ERONES y la planta de producción visitados pertenecientes al Grupo 2, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.



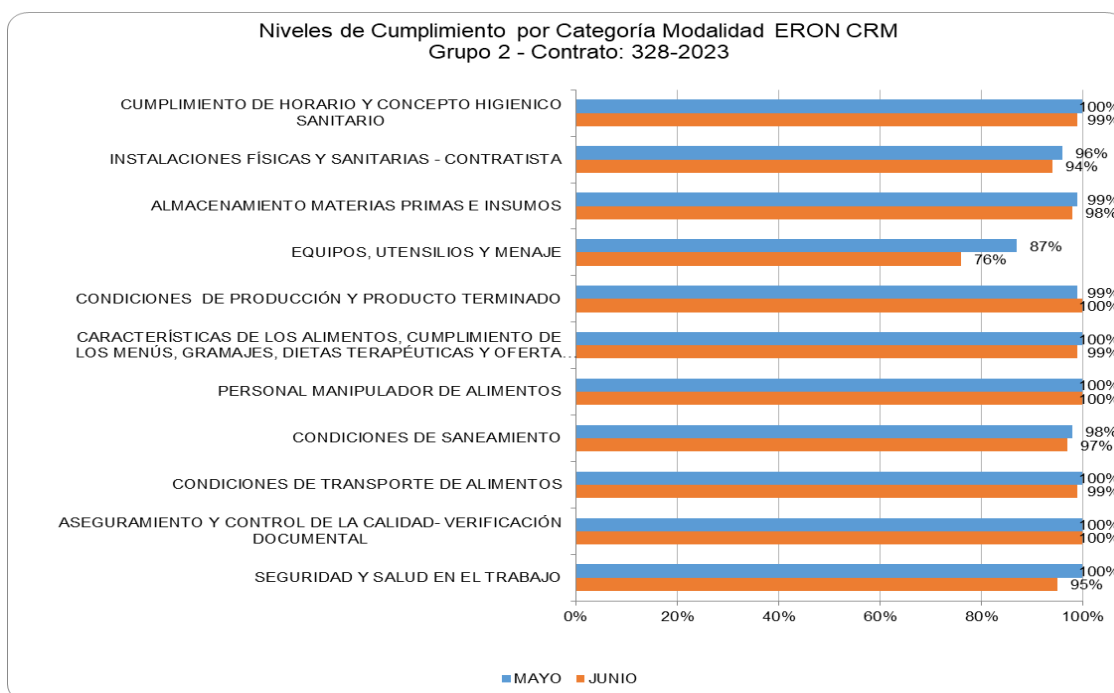
CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Cabe señalar que, en cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC BUGA, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM. La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.2.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis comparativo de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 2 UT Compromiso por la Dignidad, en las evaluaciones de interventoría realizadas a los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre mayo y junio de 2024:



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD con respecto a los establecimientos de Grupo 2, durante el periodo de mayo y junio, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 97.2 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo en 1.1 % la calificación en relación al periodo anterior.

Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías evaluadas con resultados de junio, comparados con mayo, contempladas en el instrumento:

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría baja un punto porcentual con respecto al periodo anterior, debido a que en el EPMC BOLIVAR se evidencia entrega de la alimentación del tiempo de comida cena por fuera del horario establecido en la OTM en la verificación realizada el 26 de junio



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

de 2024. Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en los establecimientos EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali G2, al cumplir a cabalidad con los horarios de atención establecidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (Desayuno, Almuerzo y Cena – Refrigerio Nocturno), así como contar con conceptos higiénico sanitarios emitidos por los correspondientes entes de control y sin que exista ningún tipo de medidas sanitarias aplicadas a los servicios de alimentación de dichos establecimientos.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (94%): Para esta categoría se evidencia que el contratista bajo dos puntos porcentuales con respecto al mes de mayo. Se puede observar que los establecimientos que cumplen con la totalidad de los requerimientos de la categoría son EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI Y EPMSC LA UNION, los establecimientos EPMSC BUGA, EPMSC SEVILLA, CPAMS EJECA y la planta de producción Cali G2 tienen afectación en la variable relacionada con el estado de los pisos, paredes y techos del servicio de alimentación, el EPMSC BOLIVAR presenta afectación en la variable que evalúa la existencia de área exclusiva para ensamble, y en el EPMSC BUGA además se presenta afectación en la variable relacionada con la ubicación del lavamanos de acción no manual y en la variable que evalúa el estado de la iluminación artificial del servicio de alimentación, de igual forma en CPAMS EJECA se afecta variable relacionada con el estado de las instalaciones eléctricas en el servicio.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (98%): Como se puede observar, para esta categoría el contratista obtuvo un desempeño menor, disminuyendo en un 1% con respecto al mes anterior, afectándose la variable que tiene que ver con el cumplimiento de las distancias perimetrales en el EPMSC LA UNION y la variable relacionada con las características del almacenamiento de materias primas en EPMSC CALI y EPMSC BOLIVAR (deficientes condiciones de limpieza en canastillas donde se almacena perecederos).

Es importante mencionar que el contratista implemento acciones correctivas inmediatas para los hallazgos evidenciados con esta categoría en el EPMSC CALI.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (76%): De acuerdo con el consolidado del instrumento de verificación para el Grupo 2, esta es la categoría más afectada en las verificaciones realizadas por la interventoría, en todos los establecimientos correspondientes a dicho grupo, disminuyendo 11% con respecto al mes de mayo. Se evidencia afectación de la variable relacionada con la existencia de equipos y utensilios de acuerdo al anexo 5. Debido a que no se encuentran aprobados los oficios de alternativas de sustitución para equipos, relacionadas en las actas de empalme. La interventoría evalúa la variable aplicando el anexo 5 de acuerdo a número de PPL atendido en cada establecimiento y el requerimiento en equipos para ese cupo. Para el periodo de corte del presenta informe se afectó la variable en todos los establecimientos visitados del grupo.

Dentro de la misma categoría se afectó la variable relacionada con el estado de equipos y utensilios, debido a que en el EPMSC BOLIVAR, los congeladores del servicio de alimentación presentan deterioro y corrosión en sus bases y en el EPMSC CALI se evidencia horno sin funcionamiento. Es importante mencionar que el contratista realizó subsanación de estos hallazgos de acuerdo con la propuesta del plan de mejora, cambiando el equipo afectado en EPMSC BOLIVAR y realizando mantenimiento al equipo en EPMSC CALI.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (100%): Se puede observar un cumplimiento del 100% en esta categoría, subiendo un 1% con respecto al informe anterior (mayo), en las verificaciones realizada en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos del Grupo 2, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali G2.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): El desempeño del contratista para esta categoría es de resaltar, teniendo en cuenta que las variables evaluadas están relacionadas con las características de los alimentos que se ofrecen a la PPL atendida en los establecimientos del Grupo 2, sin embargo; bajo un punto porcentual con respecto al informe anterior (mayo), debido a que en el EPMSC CALI no se evidencia el registro del control diario de la entrega de dietas y en EPMSC BOLIVAR se evidencia gramaje del pan del desayuno por debajo de lo establecido en la minuta patrón para este producto.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): El cumplimiento al 100% del contratista para esta categoría, el cual se mantiene con respecto al informe anterior (mayo), se debe a que en las verificaciones realizadas en el periodo de corte de este informe, se evidencia que el contratista cuenta con el personal requerido en el anexo 9, estándar de talento humano, así mismo que dicho personal y la PPL que labora en los servicios de alimentación del Grupo 2, cumplen con los requerimiento en cuanto a documentación, porte adecuado de la indumentaria, hábitos de higiene, lavado de manos, capacitaciones de acuerdo a cronograma y cumplimiento de jornada de trabajo.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (97%): Es importante señalar que, durante el periodo del presente informe, en las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista baja un punto porcentual en la calificación con respecto al informe anterior (mayo). Se evidencia desviaciones en EPMSC CALI debido a evidencia de suciedad en ventanas, aberturas, extractores, baños, recipientes para recolección de residuos, trampa de grasa y empozamiento de agua en pisos, para los cuales el contratista implemento acciones correctivas inmediatas durante las visitas de interventoría técnica. En el EPMSC BUGA se evidencia uso de jabón líquido para manos con olor y en EPMSC SEVILLA debido a que los techos del servicio presentan manchas y aparente hongo, además el proceso de lavado de equipos, utensilios y menaje no se realiza en área que garantice condiciones de inocuidad.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (99%): En las verificaciones realizadas a los establecimientos del Grupo 2 el contratista baja un punto porcentual con respecto al informe anterior (mayo) Se evidenció transporte de alimentos de proveedores de materia prima en 5 establecimientos de los ocho visitados, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA, EPMSC SEVILLA, EPMSC CALI y la planta de producción Cali G2. Se evidencia incumplimiento en la variable relacionada con el monitoreo de temperatura por parte del contratista en el CPAMS EJECA debido a que no se evidencia registros de temperatura para la materia prima transportada (pollo y pescado). Es importante mencionar que el contratista en su plan de mejora suministra registros, tanto del proveedor en el cargue como propios en el descargue para la materia prima transportada el día de la verificación por parte de la interventoría.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (100%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento 100%. Se resalta que se cumple con todos los aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones de equipos de medición, resultados microbiológicos acordes a lo establecido en los documentos contractuales. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros. Destacando el cumplimiento de todas las variables para esta categoría en los establecimientos EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali G2

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%): Para esta categoría el contratista cae cinco puntos porcentuales con respecto al informe anterior (mayo), se destaca esta categoría con

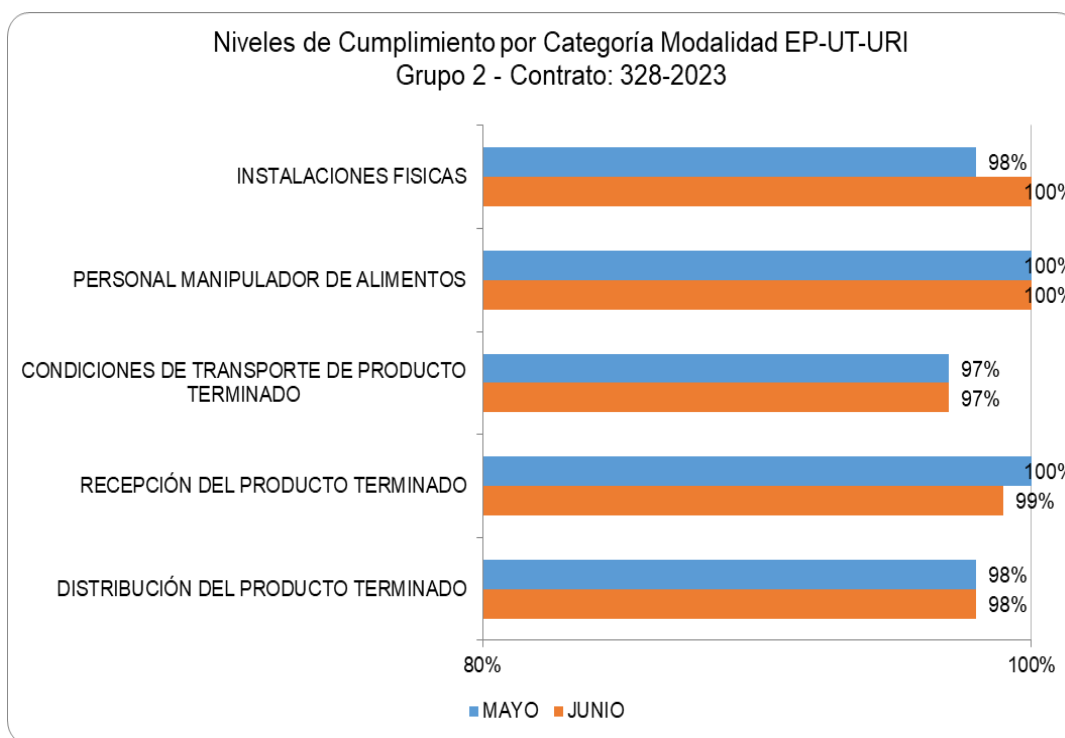


CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

cumplimiento de 100% en las tres variables evaluadas, debido al cumplimiento a cabalidad del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades, cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali G2, sin embargo; se evidencia en EPMSC BOLIVAR manipulador de alimentos realizando procesos de corte de proteína sin elementos de protección personal (guante de malla de acero) y en EPMSC CALI se evidencia manipulador de alimentos realizando proceso de fritura sin la respectiva careta de esmeril.

A continuación, se presenta el análisis comparativo de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 2 UT Compromiso por la Dignidad, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, visitados durante el periodo comprendido entre mayo y junio de 2024:



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD con respecto a los establecimientos de Grupo 2, durante el periodo de mayo y junio, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 98.6 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, aumentando en 0.1 % la calificación en relación al periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. INSTALACIONES FISICAS (100%): Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. Con respecto al mes de mayo, el contratista sube dos puntos porcentuales.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo, se refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable, debido al cumplimiento de las BPM por parte de los manipuladores de alimentos (transportadores). De esta manera, los establecimientos obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento y se mantiene con respecto al periodo anterior.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento alto para esta categoría en el periodo de corte informado, observando vehículos con leyenda de transporte de alimentos, documentación requerida actualizada y con un plan de rutas con rangos de horarios, y placa del vehículo para el seguimiento y puntos de entrega. Este porcentaje se ve afectado, debido a que en la EP DAGUA, se evidencia transporte en motocicleta para un parte superior a 10 raciones, en la EP BUGA CAI DIVINO NIÑO, EP FLORA y EP DAGUA no se evidencia planilla con registros de temperatura. Con respecto al periodo anterior, esta categoría mantiene su desempeño.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%): Para esta categoría se puede observar que el contratista disminuyó en un 1% con respecto al mes de mayo, debido a que en la EP TERRON COLORADO no se entregó la totalidad de los componentes del menú verificado en el tiempo de alimentación almuerzo (faltaron 35 unidades de postre para el parte de 103 PPL reportado en la EP) y en la EP DAGUA de igual forma faltaron ocho unidades de ensalada para el parte de veinte PPL reportado en la EP.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): Se evidencia que para esta categoría en la EP TERRON COLORADO, el contratista no entregó los utensilios básicos (cucharas) para el consumo de los alimentos por parte de la PPL para el tiempo de alimentación verificado Desayuno, el cual incluye una preparación que requiere el elemento. Es importante mencionar que el contratista en su respuesta de plan de mejora suministra registro de entrega de utensilios (cucharas), sin embargo; no es posible evidenciar para que tiempo de alimentación fue dicha entrega. La categoría mantiene la calificación del periodo anterior.

2.2.3

GRUPO 3

2.2.3.1

Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de junio de 2024, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 3 Regional Occidente, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS. En el mes de junio, se realizó por parte de secretaría de salud visita en COJAM JAMUNDI BLOQUE 3 y COJAM JAMUNDI BLOQUE 4.

En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM. A continuación, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la DTS.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI BLOQUE 3	19/6/2024	Desfavorable	55,5%	Once días	Hallazgo 1.2: Pisos y paredes porosos. Hallazgo 1.4: Limpieza inadecuada de instalaciones sanitarias. Hallazgo 2.1: Utensilios en mal estado. Hallazgo 2.2: Superficie en contacto con alimentos, calificación aceptable con requerimientos, sin observación. Hallazgo 3.3: Prácticas higiénicas, calificación de aceptable con requerimientos, sin observación. Hallazgo 4.2: Prevención de contaminación cruzada, calificación de inaceptable, sin observación. Hallazgo 4.3: Cuartos fríos óptima - Cocción de los alimentos a ojo. Hallazgo 4.4: Condiciones de almacenamiento, calificación de aceptable con requerimientos, sin observación. Hallazgo 5.3: Residuos sólidos, calificación de aceptable con requerimientos, sin observación. Hallazgo 5.4: Sin calificación. Hallazgo 5.5: Limpieza de equipo eléctrico conectado. Observaciones: El operador Ardiko manifiesta la intervención de las instalaciones próximamente. A nivel de utensilios y equipos se reemplazarán, a la medida de su traslado a las nuevas instalaciones. El operador manifiesta que el 1 de julio 2024 se entregará el nuevo servicio de alimentos.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 4	19/6/2024	Favorable con requerimientos	84.5%	Once días	Hallazgo 1.2: pisos porosos y paredes en mal estado. Hallazgo 1.4: no se evidencia limpieza adecuada, falta de dispensador. Hallazgo 2.1: manguera que alimenta el tanque, con fuga de agua. Hallazgo 5.4: Tecnoplagas de Colombia - Realizar inscripción ante secretaria de salud (Resolución 2674/2013)
EPMSC SILVIA	10/1/2024	Favorable	100%	Cinco meses	Ninguna
EPMSC BUENAVENTURA	25/9/2023	Favorable	97%	Nueve meses	Hallazgo 1.2: Se evidencia piso poroso en el área de preparación acumulando mucha humedad en el piso. Hallazgo 5.2: Se evidencia fuga de agua en tanque de almacenamiento y en una llave de agua que queda directo a la trampa de grasa.
EPMSC PUERTO TEJADA	11/10/2023	Favorable	93,50%	Ocho meses	Hallazgo 3.2: Solo se evidenció los controles médicos de la manipuladora de alimentos. Hallazgo 5.3: No cuenta con área adecuada para el manejo de los residuos (cartón). Hallazgo 5.5: Se evidencia deficiente limpieza y desinfección en área y equipos.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ERO SANTANDER DE QUILICHAO	11/4/2024	Favorable	98%	Dos meses	Hallazgo 1.2: Paredes descarachadas y pisos con baldosas astilladas. Hallazgo 1.3: Techos en material no sanitario.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC CARTAGO	14/9/2023	Favorable con requerimientos	72%	Nueve meses	<p>Hallazgo 1.2: Faltan coberturas y/o rejillas de seguridad, sifones, deterioro en pisos, humedades, pisos manchados y con óxido.</p> <p>Hallazgo 1.3: Falta en área iluminación, huecos en techos y humedades.</p> <p>Hallazgo 1.4: Batería sanitaria hombres hay humedad en cielo raso. No hay iluminación artificial.</p> <p>Hallazgo 2.1: No se evidencia mantenimiento a equipos en mal estado, instalaciones eléctricas malas. Equipos de refrigeración dañados. Área de refrigeración con humedades y óxido.</p> <p>Hallazgo 2.2: Mejorar superficies y mayor mantenimiento. Áreas de equipo con presencia de óxido.</p> <p>Hallazgo 3.3: Maquina peladora en mal estado. Faltan rejillas en casi toda el área de preparación. Dotación deteriorada (delantales o petos y botas).</p> <p>Hallazgo 4.1: Mejorar aseo, limpieza e instalar rejillas de seguridad en sifones. Desechables expuestos al ambiente. Lavamanos de ingreso al área fuera de servicio.</p> <p>Hallazgo 5.3: Señalización, recipientes en mal estado, instalaciones eléctricas malas, falta iluminación y ventilación. Hay escorrentía de lixiviados.</p> <p>Hallazgo 5.5: Se observan áreas sucias, mohos en equipos y óxido</p>
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	25/10/2023	Favorable con requerimientos	65%	Ocho meses	<p>Hallazgo 1.1: La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas.</p> <p>Hallazgo 1.2: Se observan pisos y paredes en mal estado.</p> <p>Hallazgo 1.3: Se observa aberturas sin protección. Se observan techos en algunas partes con problema de humedad y con desprendimiento y otras partes deterioradas. Se observó puertas y ventanas en mal estado (óxido y desprendimiento).</p> <p>Hallazgo 1.4: El servicio sanitario está ubicado en el área de proceso. No tienen equipo de accionamiento mecánico dotado de elementos de aseo para el lavado de manos. No cuentan con toallas desechables para el secado de manos.</p> <p>Hallazgo 2.1: Se observó el procesador de vegetales en mal estado y con oxidación. Se observó equipos que no son resistentes a la corrosión. Se observó equipos en mal estado y que puede ocasionar accidentes.</p> <p>Hallazgo 2.2: Se observó elementos en material absorbente. Se observó algunas tablas de picar deterioradas.</p> <p>Hallazgo 3.3: Se observó una manipuladora que no cumple con el color de la dotación de color claro. Se observó que la administradora no utiliza gorro ni tapabocas.</p> <p>Hallazgo 3.4: No cuentan con el plan de capacitación permanente y continuo completo.</p> <p>Hallazgo 4.4: Se observa mal almacenamiento de la materia prima en los enfriadores.</p> <p>Hallazgo 5.3: No se están utilizando todos los recipientes que están plasmados en el plan de saneamiento.</p>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Hallazgo 5.5: Se observó deficiencia en limpieza de equipos y áreas. Hallazgo 5.6: Presentan plan de saneamiento pero alguna información no es acorde a lo observado.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/2/2024	Favorable con requerimientos	78%	Cuatro meses	Hallazgo 1.1: La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas. Hallazgo 1.2: El piso del área de proceso, bodega de tubérculos, alistamiento, cuarto frío se encuentra en mal estado. Se observó paredes del área de proceso y bodega con problemas de humedad y deteriorada. Se observó sifones sin su respectiva rejilla. Hallazgo 1.3: Se observó abertura sin protección en el área de proceso. Se siente calor en el área de proceso. Se observó lámparas del área de procesos desprotegida. Se observó lámpara del baño en mal estado. Se observó no son resistentes a la corrosión y deterioradas (cuarto frío, bodega de tubérculos). Hallazgo 1.4: No se observó en el momento de la visita, toallas desechables o equipo automático para el secado de manos. Se observó lockers dañados. Hallazgo 2.1: Se observó utensilios en mal estado (ollas). Se observó equipos que no son resistentes a la corrosión (estanterías, mesas del área de proceso y carros repartidores de alimentos. Se observó congelador deteriorado. Hallazgo 2.2: Se observó equipo que presenta deterioro (ollas). Se observa una tabla para picar deteriorada. Hallazgo 5.2: No cuenta con los sistemas de desagüe que permita la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. Se observó acumulación de los mismos en el área de proceso y en el área de recibo de materias primas. Hallazgo 5.3: Se observó recipiente para depositar residuos sólidos sin su respectiva tapa en el área de proceso. Se observó mal manejo de la UTA (Se encontraba con suciedad) Hallazgo 5.5: Se observó angeos en el área de proceso con suciedad. Se observó extractores del área de proceso y cuartos fríos con acumulación de mugre. Se observó telarañas en el área de alistamiento de los alimentos que son repartidos a los CAI. Hallazgo 5.6: Se observó información en el plan de saneamiento que no es acorde a lo observado.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, tres ranchos y una planta de producción presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SILVIA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO. Por su parte, cuatro de los establecimientos presentan concepto Favorable con Requerimientos COJAM JAMUNDI BLOQUE 4, EPMSC CARTAGO, CPAMSPAL PALMIRA - PAS y CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN emitidos desde septiembre de 2023 hasta junio de 2024.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Cabe reiterar que, durante el periodo objeto del presente informe, se recibió visita por parte del ente territorial de salud al establecimiento COJAM JAMUNDI, cuyo concepto para Bloque 4, fue descrito anteriormente en este apartado, sin embargo, COJAM JAMUNDI BLOQUE 3, con un puntaje del 55.5%, obtuvo concepto DESFAVORABLE, sin imposición de medida.

La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.4

GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es al 30 de junio de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UT UNIDOS USPEC 2024.

En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento, verificado en las visitas realizadas, obtenido por el operador durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM. A continuación, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la DTS.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC LA PLATA	14/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.5 %	6 meses	Existe humedad en las paredes; falta extractor de aire mayor ventilación; no se cuenta con suficientes baños; no se encuentran los elementos de aseo; los recipientes donde almacenan; las materias primas no son las adecuadas; no hay un sitio específico para almacenar los agentes químicos y aseo.
EPMSC GARZON	18/06/2024	FAVORABLE	93.5 %	14 días	Se realizará seguimiento a los hallazgos evidenciados por la ETS durante las visitas del mes de julio.
EPMSC PITALITO	28/05/2024	FAVORABLE	96,0 %	1 mes y 3 días	Los pisos de las diferentes áreas de proceso se evidencian deteriorados dificultando las actividades de limpieza y desinfección.
EPMSC FLORENCIA	26/09/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79.5 %	9 meses	Se evidencian pisos deteriorados, con empozamiento de agua, techos en diferentes áreas con presencia de oxido, equipos con



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					presencia de oxido, se evidencian utensilios deteriorados; mesón con desprendimiento de baldosas en la base. Se evidencia qe el desnivel no es suficiente al igual que los drenajes para hacer un adecuado desagüe.
EP LAS HELICONIAS	16/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5 %	11 meses	Se evidencia desprendimiento de pintura en las paredes de las diferentes áreas, pisos desgastados y con grietas, se evidencian aberturas sin protección y puertas oxidadas, se evidencian equipos deteriorados y con presencia de oxido, se evidencian recipientes para residuos sin tapa y paredes sucias.
EPMSC GUAMO	13/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.0 %	1 mes y 2 días	Se evidencia agua estancada en la entrada principal, se observa piso del área de cocina con baldosas rotas, paredes con pintura deteriorada. Se observa cielo raso sin acoplar o que genera aberturas en el techo, se observan puertas deterioradas en los baños. Se observan equipos deteriorados.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, dos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 4, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos EPMSC GARZON – EPMSC PITALITO. Por su parte, cuatro de los establecimientos presentan concepto Favorable con Requerimientos, estos conceptos tres fueron emitidos en el año 2023 y el otro fue emitido en el año 2024.

La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

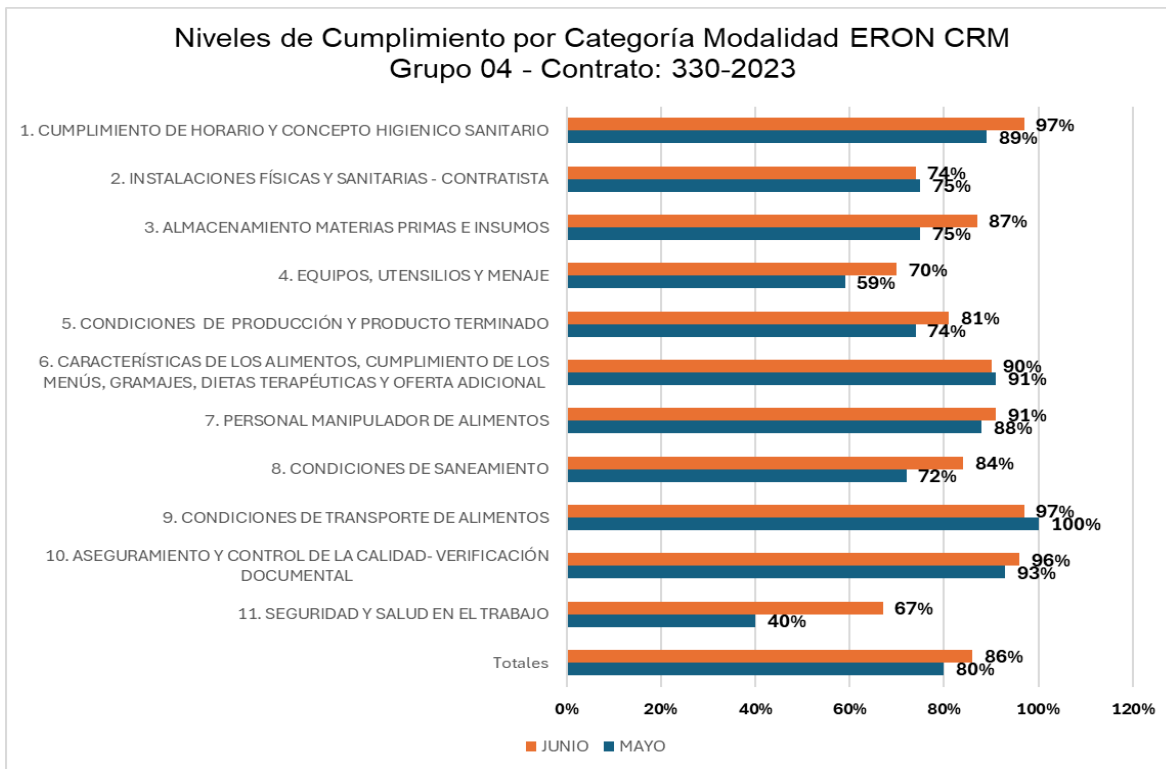
2.2.4.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 04, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio y el comparativo con mayo de 2024:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT UNIDOS USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 4, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, de los cuales diez, de las categorías 2 a la 11, son calificados al contratista. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento y se realiza un comparativo entre los meses de junio y mayo:

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (97%): Para el informe del periodo esta categoría en comparación del mes de mayo (89%) aumento su cumplimiento debido a que en el mes de junio (97%) del 2024 se realizaron dos visitas por parte de las ETS a los establecimientos EPMSC GARZON y EPMSC GUAMO cuyos conceptos sanitarios fueron Favorable y Favorable con Requerimiento. Esta categoría se se vio afectada debido a los hallazgos relacionados con el no cumplimiento de los horarios para la distribución de la alimentación en los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC NEIVA. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (74%): Esta categoría en comparación del mes de junio disminuyo levemente con respecto a mayo pasando de un 75% a un 74%, Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos ERON EPMSC PITALITO con 64 % y ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC FLORENCIA ambos con 68%, los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento, lamparas no protegidas en caso de ruptura y no existencia de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción. Sin embargo, cabe resaltar que, el operador da cumplimiento Bueno de los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC LA PLATA con 86% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de ERON EPMSC NEIVA con 79%.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (87%): Esta categoría en comparación del mes de mayo mejoro al pasar de un 75% a un 87% en junio, mejorando al disminuir los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido del establecimiento ERON EPMSC EL GUAMO, presentando cumplimiento en 11 de las 12 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados para todos los establecimientos fue No Observada durante las verificaciones. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC PITALITO con 77% y ERON EPMSC FLORENCIA con 80%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios y almacenamiento si separación física o aplicación de método PEPS. Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado establecido en la OTM.

4. Equipos, utensilios y menaje (70%): En comparativo con el mes de mayo, dicha categoría mejoro su cumplimiento comparando en mayo con 59% y en julio se alcanzó el 70%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EPMSC LA PLATA con un 50%, seguido de ERON EPMSC PITALITO y ERON EPMSC FLORENCIA con un 55%, ERON EPMSC GARZON con un 57% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con calificación de 67%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el mantenimiento de equipos en algunos establecimientos. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, y presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeracióncongelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador.

5. Condiciones de producción y producto terminado (81%): En comparación con el mes de mayo mejoro pasando del 74% en mayo a un 81% en Julio. Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de las variables evaluadas para los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los demás establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA con 41%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 64%, ERON EPMSC PITALITO con 75%, ERON EPMSC GARZON con 90% y ERON EPMSC NEIVA con 91%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. El contratista no cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2°C. El contratista no garantiza el servicio del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada. No se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras: Custodiando tres (3) para menú ERON y/o EP de cada componente para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), y del agua utilizada en el servicio. Dietas (si aplica) y refrigerios adicionales de las gestantes y lactantes (si aplica). Las muestras, no se toman de la totalidad de preparaciones y no se mantienen almacenadas por mínimo 72 horas.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (91%): En comparación en esta categoría respecto al mes de mayo disminuyo levemente pasando de un 91% en mayo a un 90% en julio. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, no se cumple con las características organolépticas de los alimentos, igualmente el suministro de los refrigerios nocturnos, no se da cumplimiento a la rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. Lo anterior evidenciado en ERON EPMSC FLORENCIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 83% y ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC PITALITO con 84% de cumplimiento.

7. Personal manipulador de alimentos (91%): En comparación del mes de mayo se evidencia una mejora pasando de un 84% a un 91%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, que presentan cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación, tiempo laborado. Por otro lado, se encuentran ERON EPMSC GARZON con 85%, ERON EPMSC PITALITO con 90% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC EL GUAMO en 95% ambos, por incumplimiento en la dotación del personal manipulador, la cual no se evidencia completa y se encuentra en mal estado, igualmente no cumplen con las buenas prácticas de manipulación, no presentan los exámenes médicos y certificados de manipulación. Finalmente, con el porcentaje más bajo de cumplimiento, se encuentra ERON EPMSC FLORENCIA con 60%.

8. Condiciones de saneamiento (84%): Igualmente para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de mayo se evidencia mejora al pasar del 72% de mayo al 84% en el mes de junio. Se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento en los establecimientos con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado son ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 72%, ERON EPMSC FLORENCIA con 76% y ERON EPMSC PITALITO con 77%. Debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes y ventanas, falta de limpieza de los pisos y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no se lleva a cabo el control de pH y Cloro residual, no existe un adecuado manejo de residuos sólidos. Resaltando que los demás establecimientos presentaron cumplimientos entre el 91% al 95%.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

9. Condiciones de transporte de alimentos (97%): Esta categoría disminuyó en comparación al mes de mayo dado que se había alcanzado un 100%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos de proveedores en cinco establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIA, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. Para el establecimiento ERON EPMSC NEIVA, no se evidenció la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS de forma clara y completa. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente.

10. Aseguramiento y control de la calidad (96%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 95% a excepción de un establecimiento. La calificación se ve afectada para ERON EPMSC PITALITO (83%) dado que el operador no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, los muestreos microbiológicos por ERON no cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, y los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros.

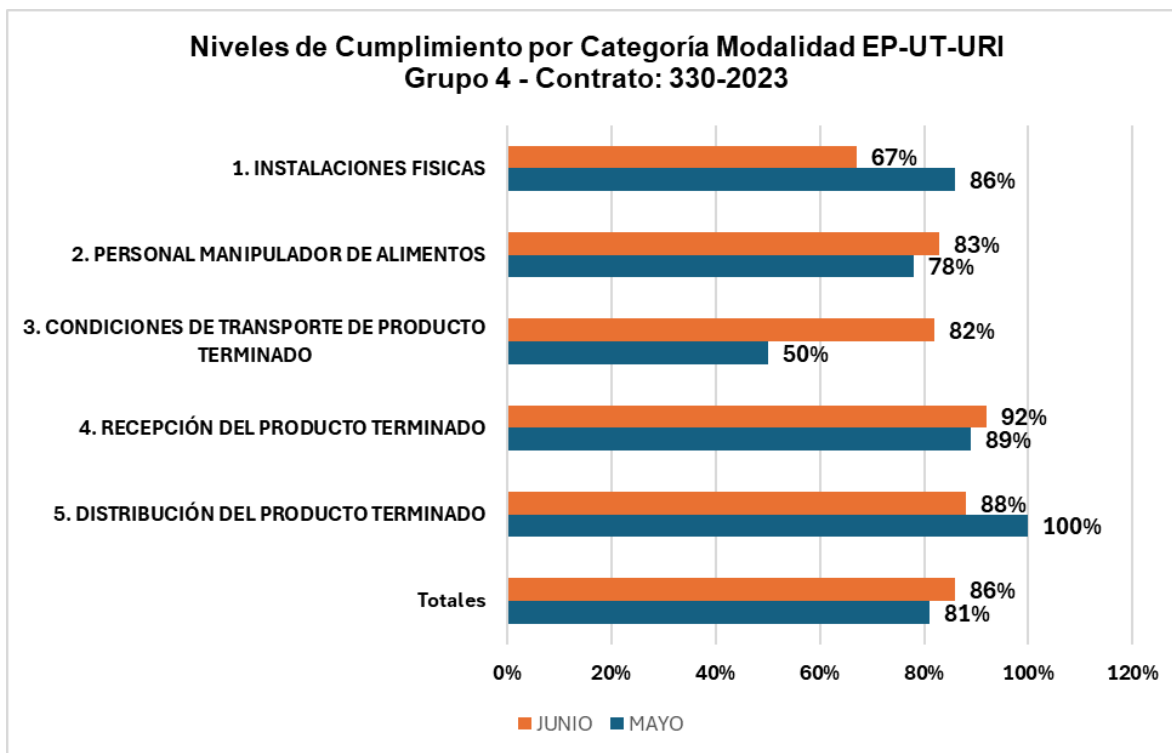
11. Seguridad y salud en el trabajo (67%): Esta categoría en comparación del mes de mayo mejoró al pasar de un 47% en mayo a un 67% en julio. Para esta categoría todos los establecimientos presentaron hallazgos, siendo críticos el ERON EPMSC FLORENCIA con el 40%, seguido del ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC GARZON con 50%, y ERON EPMSC LA PLATA con 60% y ERON EPMSC PITALITO con 80% y ERON EPMSC EL GUAMO con 83%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades, no contar con los registros de cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo en los establecimientos evaluados.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 4, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT UNIDOS USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 4, durante los periodos de mayo y junio del 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. Instalaciones físicas (67%): En comparación de ambos periodos se evidencia la **disminución del porcentaje de cumplimiento de un 86% en mayo a un 67% en junio**. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, estos establecimientos obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Por otro lado, la EP UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" presenta 50% y la EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con un 0% de cumplimiento dado que las canastillas usadas durante el almacenamiento temporal no se encontraban limpias.

2. Personal manipulador de Alimentos (83%): En comparación del mes de mayo se mejoró el porcentaje de cumplimiento. Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, Por otro lado, el establecimiento UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" obtienen un desempeño para esta categoría, de 50% y 75% de cumplimiento respectivamente.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (82%): En comparación del mes de mayo se evidencio una mejora al pasar de un 50% a un 82%. Se evidencian que, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 0%, evidenciándose que el transporte utilizado no es el adecuado según la normatividad vigente, ya que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con leyenda de transporte de alimentos, con la documentación requerida en los documentos contractuales. Para los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA se alcanzo el 100%.

4. Recepción del producto terminado (92%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO con 88%, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" con 89% y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 86%, por no publicación del ciclo de menús e intercambio en el menú suministrado. Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

5. Distribución del Producto Terminado (88%): En comparativo con el mes anterior se evidencia una disminución pasando del 100% a un 88%. Se destaca que en los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos anteriormente descritos. Por el contrario, en la EP ESTACION DE POLICIA PITALITO se evidencio un 0%, debido a que los alimentos no son entregados en empaques individuales y que el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL en material no apto para tal fin.

2.2.5

GRUPO 5

2.2.5.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 30/06/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, ERONES; por lo cual, en la anterior tabla, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, en la emisión del documento y concepto por parte de la ETS, encargada de tal visita sanitaria.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSFUS FUSAGASUGA	13/12/2023	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	Seis meses y dieciséis días.	Se realiza seguimiento a concepto sanitario para el mes de junio 2024. Validar el cumplimiento a concepto sanitario, hallazgos evidenciados por la secretaria de salud de Cundinamarca: 1.2. Se evidencia pisos en deterioro. 2.2. Se evidencia baldosas rotas en pared donde se une al mesón. En el mes de Julio el ERON entra en contingencia por arreglos de obra civil, se iniciará procesos en Planta Externa.
EPMSC VILLETÁ	04/12/2023	FAVORABLE CON COMPROMISOS	84%	Seis meses y veintiséis días	Se realiza seguimiento a concepto sanitario para el mes de junio de 2024. Validar el cumplimiento a concepto sanitario, hallazgos evidenciados por la secretaria de salud de Cundinamarca: 1.1 El establecimiento no está ubicado en un lugar alejado de plagas. 1.1 No cuenta con unión redondeadas, se evidencia baldosas rotas. 1.2 Los techos presentan grieta en área de alistamiento y almacenamiento de alimentos. 1.3 No cuenta con casilleros, los lavamanos del baño y del área de preparación, no son de accionamiento no manual. 2.1 No cuenta con equipo de refrigeración para descongelamiento de carnes, los congeladores no tienen cierre hermético. 4.1 Se descongela al ambiente. 4.3 Los alimentos son re congelados. 5.1 No se evidencia registros de limpieza y desinfección de tanques. 5. 3 El establecimiento no tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición y retiro de los residuos sólidos. 5.5 El establecimiento no implementa medidas para evitar la contaminación de utensilios ya que los recipientes para el almacenamiento de agua no se mantienen limpios y desinfectados.
EP GUADUAS LA ESPERANZA	2023-11-28	FAVORABLE CON COMPROMISOS	87 %	7 meses	El establecimiento, no se cuenta con un concepto sanitario vigente para el nuevo contrato, debido a que el documento emitido, del servicio de alimentación tiene concepto sanitario a nombre de DUFLO SAS y no a nombre de UT LOGISTIC FOOD.
EPMSC CHAPARRAL	2023-12-16	FAVORABLE	96 %	6 meses	Ninguna
EPMSC GIRARDOT	2023-12-07	FAVORABLE CON COMPROMISOS	88,5 %	5 meses	Ninguna



CI2

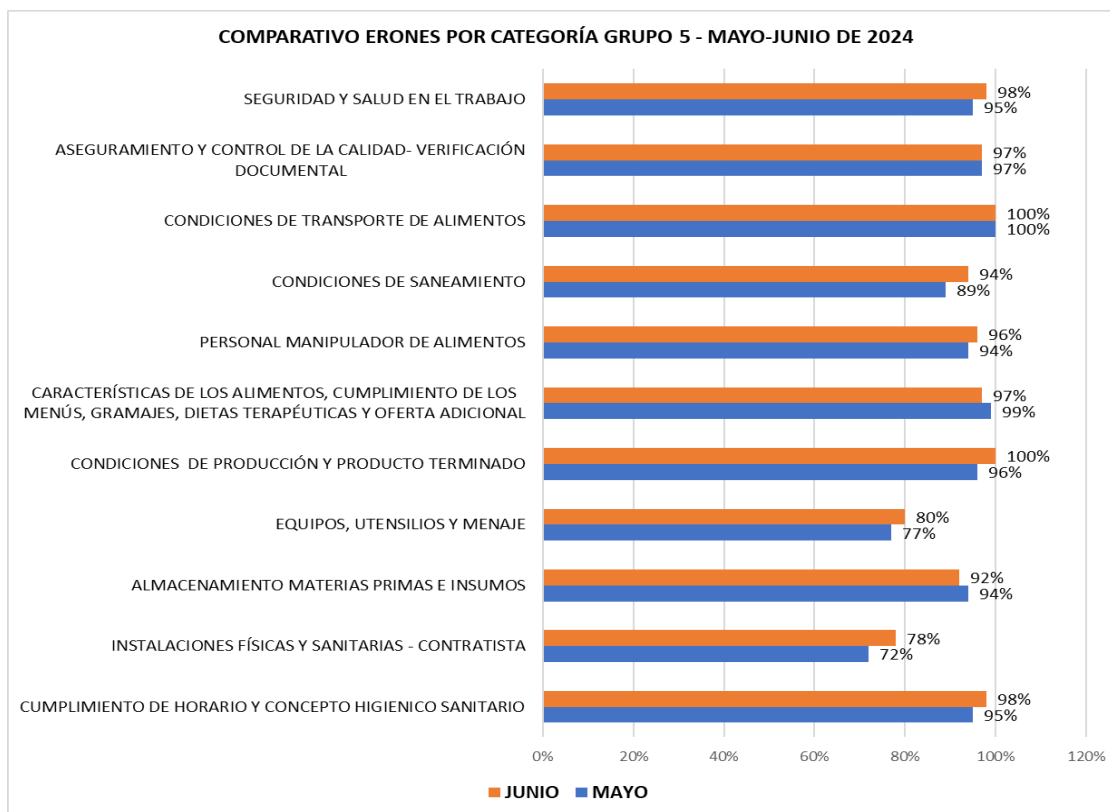
CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSMEL MELGAR	2024-03-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80 %	3 meses	Ninguna
CPMS ESPINAL	2024-05-21	FAVORABLE	98 %	1 mes	Ninguna

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 5 presentan calificaciones superiores al 80%. Se evidencia que el ERON CPMS ESPINAL presenta el porcentaje más alto con 98% y concepto Favorable.

Es preciso aclarar que se visitó la planta externa en donde se preparan los alimentos para el ERON EPMSC VILLETA, cuya infraestructura no es responsabilidad del INPEC ni la USPEC. De otra parte, el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, con un puntaje del 83%, sin embargo, no cuenta con un concepto sanitario vigente para el nuevo contrato, debido a que el documento emitido, del servicio de alimentación tiene concepto sanitario a nombre de DUFLO S.A.S. y no a nombre de UT LOGISTIC FOOD; de igual forma, no se evidencian soportes de las acciones para renovación ante el ente territorial competente.

2.2.5.2 Evaluación por Categorías



El contratista UT LOGISTIC FOOD 2024 bajo el contrato No 331/2023, presta sus servicios de alimentación para el Grupo 5, los ERONES que tiene a cargo, son los siguientes: ERON CPMS ESPINAL, CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, EPMSC ZIPAQUIRA y



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ERON EPMSC VILLETÁ, al realizar visita de verificación a las instalaciones de EPMSC ZIPAQUIRA se evidenció que no existe este, y que inclusive el lugar donde se encontraban las instalaciones se encuentra en venta, solamente se realizó el informe de los dos ERONES restantes, los cuales se evidenciaron en operación. De otra parte, el ERON VILLETÁ funciona en una planta externa y a partir del mes de junio, se autorizó visitar esta planta con la periodicidad establecida para el ERON de dos (2) visitas mensuales.

En la modalidad de atención a ERONES, en el mes de mayo, se destaca el cumplimiento global de este grupo, por cuanto obtuvo un 92% de cumplimiento. En el mes de junio, merece destacar que el cumplimiento global para esta modalidad de servicio, se mantiene en 93% de cumplimiento.

Categoría INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. En el mes de mayo se evidencia un 72% de cumplimiento global. Se observa para CPMSFUS FUSAGASUGA un cumplimiento del 92.9% mientras que EPMSC VILLETÁ obtuvo un porcentaje de incumplimiento de 31%, sin embargo, es importante recordar que las instalaciones están a cargo del contratista al tratarse de una planta externa, se le debe realizar mantenimiento alrededor de la planta, se evidencian lámparas sin funcionamiento, instalaciones eléctricas expuestas en área de comida caliente, piso poroso, con grietas, techo de material no sanitario, uniones de pared a pared sin redondear, mesón con grietas y porosidades, angeos en mal estado, lavamanos con accionamiento manual, el área de ensamble no cuenta con separación física, no se cuenta con espacio físico exclusivo para depósito de residuos sólidos. El ERON CPMSMEL MELGAR (43%), también presenta desempeño insuficiente, por cuanto se evidencian dos lámparas fuera de servicio en áreas de bodegas de cuartos fríos; además en área caliente se observa lámpara sin protección; campana extractora sin funcionamiento; pisos en malas condiciones, baldosas sueltas, pisos rugosos con empozamiento de agua y paredes con desprendimiento de pintura. Se evidencian ventanas con presencia de deterioro y puerta que no cuenta con protección al piso. No se cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico en el servicio de alimentación. Se evidencia que no se cuenta con letreros alusivos a BPM y dosificación de los insumos de aseo. Se evidencia que no se cuenta con el mensaje “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco”. No se cuenta con un espacio, definido para el manejo temporal de residuos, se hace a la intemperie en el patio de los PPL. Se remite Plan de Mejora al operador a fin de que se tomen las acciones pertinentes.

En el mes de junio se evidenció para esta categoría tuvo un mayor cumplimiento subiendo un puntaje de calificación de cumplimiento de 78%, con respecto al mes de mayo cuya calificación fue de 72%. Sigue siendo el ERON EPMSC VILLETÁ, el que en general tiene un promedio de 37%, aunque mejoró en comparación con el mes de mayo, sigue incumpliendo con los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, se evidencia hallazgos reiterados del mes de mayo es importante recordar que las instalaciones están a cargo del contratista al tratarse de una planta externa, se le debe realizar mantenimiento alrededor de la planta, se evidencian lámparas sin funcionamiento, instalaciones eléctricas expuestas en área de comida caliente, piso poroso, con grietas, techo de material no sanitario, uniones de pared a pared sin redondear, mesón con grietas y porosidades, angeos en mal estado, lavamanos con accionamiento manual, el área de ensamble no cuenta con separación física, no se cuenta con espacio físico exclusivo para depósito de residuos sólidos. ERON CPMSMEL MELGAR, evidencia un gran incremento en su calificación de pasar en mayo del 43% a junio con un 74% de cumplimiento parcial.

En la categoría ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, en el mes de mayo se evidencia cumplimiento de 94% para esta categoría. Se ve afectada por la calificación de ERON MELGAR con 73% de cumplimiento parcial, afectado por la evidencia de que se realiza almacenamiento en costales y no se cuenta con un espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos. Se evidencia que no se cumple con las distancias perimetrales para el almacenamiento de productos. Se evidencia que no se rotulan los alimentos que son abiertos o re



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

envasados del que los ERONES FUSAGASUGA y VILLETA, obtuvieron una calificación de 90.9% cada uno, en los que se evidencia que no cumplen con las distancias perimetrales para el almacenamiento de los alimentos. En el mes de junio, se evidencia un ligero descenso al 92%, frente al mes de mayo. El ERON EPMSC VILLETA, tuvo un descenso de 91% a 80% de cumplimiento parcial, en visita de interventoría se evidencia, que no se cumple con distancias perimetrales y tampoco se cumple con el almacenamiento de la materia prima, ya que no se almacenan según sus características naturales.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de mayo se evidencia una calificación global de 77% de cumplimiento parcial para esta categoría. Se evidenció CPMSFUS FUSAGASUGA tiene un cumplimiento del 100%, mientras EPMSC VILLETA, obtuvo 43% se evidencia, que no se cuenta con sartén basculante según anexo 5, trampa de grasa, carros transportadores con presencia de óxido y el ERON GUADUAS LA ESPERANZA, alcanza un desempeño del 64%, debido a que una de las calderas se encuentra una fuera de servicio, al momento de la visita no se tiene procesador de alimentos, de acuerdo a lo requerido por la OTM; no obstante, se evidencia que se hizo mantenimiento a la plancha número 2, se evidencia escape de vapor de la marmita #3 y la Estufa enana de un puesto, evidencia daño de su estructura.

En el mes de junio se evidencia un ligero incremento en la calificación global de esta categoría de 80% de cumplimiento parcial. El ERON EPMSC VILLETA, presentó un cumplimiento parcial del 71% ajustando los equipos según la solicitud y debida aprobación, realizada a la USPEC.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el mes de mayo esta categoría arrojó un cumplimiento de 96%, destacando el cumplimiento para ERON FUSAGASUGA es del 100%, mientras, para el ERON VILLETA es del 70%, evidenciando que no se cumple con las temperaturas de entrega de los productos terminados, se evidencia contramuestras sin rotulo. En el mes de junio esta categoría arrojó un cumplimiento de favorable del 100%. Los ERONES del grupo 5, se ajustaron en el mes de junio a lo requerido en la OTM, cumpliendo con rotulados de contramuestras y temperaturas de entrega.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, en el mes de mayo se destaca el cumplimiento de 99% para esta categoría. En el mes de junio esta categoría presentó una calificación del 97% presentando un ligero descenso en su calificación, respecto al mes anterior, el ERON CPMSMEL MELGAR, muestra un descenso del 100% a 77% en junio, esto debido a que se evidencia que no se entregan la totalidad de los componentes del menú, se realizan intercambios no aprobados, incumplimiento en los gramajes del menú entregado.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS en el mes de mayo su calificación global es de 94%, afectada por el desempeño de EPMSC VILLETA con el 90% de cumplimiento, pues no se encontró soporte de visita de nutricionista para el mes de mayo. De otra parte, se destaca el cumplimiento los demás ERONES del grupo, arrojando un 100% de cumplimiento. En el mes de junio se mantiene la calificación de esta categoría en 96%, encontrando que todos los ERONES obtienen calificaciones superiores al 90%. Se evidenció que el ERON EPMSC CHAPARRAL obtuvo calificación de 90%, debido a que el operador no cumple con el personal mínimo requerido, ya que no se evidencian registros de visitas realizadas por el nutricionista.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO, para el mes de mayo la calificación de esta categoría fue de 89% de cumplimiento parcial, afectada por el bajo desempeño de los ERONES MELGAR y VILLETA, con calificaciones inferiores al 75%, encontrando que, CPMSMEL MELGAR (67%), debido a que se presentan las desviaciones: Se evidencian paredes y pisos con deterioro desprendimiento de material, baldosas sueltas pisos manchados. Se evidencia que los extractores están manchados



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

con grasa y suciedad. Se evidencian extractores con presencia de grasa y manchas. Se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con baterías sanitarias. No se cuenta con un área exclusiva para el almacenamiento de los implementos de aseo, ni se cuenta con el área exclusiva para su lavado. Se evidencia que no se cuenta con soporte de la sensibilización para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje y EPMS VILLET A obtiene 75% pues se evidencian paredes con suciedad, presencia de telarañas en área de almacenamiento de equipos de refrigeración, equipos y utensilios con exceso de suciedad, carro transportador con presencia de óxido. En el mes de junio merece desatacar el cumplimiento para esta categoría al 94%, superando el cumplimiento parcial obtenido el mes anterior. La calificación de esta categoría se vio afectada por el cumplimiento parcial de ERON MELGAR con 71%, que obedece a la evidencia de estancamiento de agua, no se observa un sitio aislado y protegido para el almacenamiento de los productos de aseo, no se observan soportes de la disposición final de aceites usados de cocina, se evidencia que el certificado de lavado de tanques supera los 6 meses de la fecha de vigencia, última fecha de lavado de tanque fue 15/12/2023. El ERON CHAPARRAL arroja cumplimiento parcial de 88%, por cuanto se evidencian techos los cuales se encuentran en inadecuadas condiciones de limpieza.

Para la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, para el mes de mayo esta categoría arrojó un cumplimiento de 100%. Fueron evaluados los ERONES FUSAGASUGA y VILLET A, obtienen cada uno una calificación del 100%, mientras en los demás ERONES del grupo no se evidenció transporte de alimentos durante las visitas del mes de mayo. En el mes de junio se mantiene la calificación de 100% para esta categoría. Es preciso aclarar que no se evidenció transporte durante las visitas de interventoría realizadas en el mes de junio para los ERONES MELGAR, ni CHAPARRAL.

Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACION DOCUMENTAL, en el mes de mayo esta categoría obtuvo una calificación global de 97%, destacando desempeños superiores al 95% para todos los ERONES. El ERON EPMS VILLET A obtiene la calificación más baja, con el 94% porque no se evidencia en la hoja de vida de carros transportadores el debido mantenimiento para evitar la presencia de óxido. En el mes de junio merece destacar, que se mantiene la calificación de 97%. La calificación más baja, dentro del rango de cumplimiento, es arrojada por el ERON MELGAR, dado que no se observan soportes del mantenimiento de la licuadora industrial y pela papas y no se observa paz y salvo de proyectos productivos de mayo 2024.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO para el mes de mayo los ERONES obtienen una calificación del 95%. La calificación se ve afectada por el bajo desempeño del ERON CPMS ESPINAL con 67% de cumplimiento parcial. En el mes de junio se evidenció un ligero incremento en la calificación de esta categoría, al 97% de cumplimiento. La calificación se ve afectada por el bajo desempeño del ERON CPMS MELGAR con 80% de cumplimiento parcial, por cuanto se evidencia escalera del área de almacenamiento, sin cintas antideslizantes además de presentar corrosión de las uniones de los pasos a la baranda.

En el mes de mayo el establecimiento con más bajo desempeño fue el ERON EPMS VILLET A, con un nivel de conformidad de 79,1%. Este establecimiento tiene la particularidad que se desarrolla en una planta externa a las instalaciones de reclusión, debido a que se cuenta con el espacio para poder realizar la preparación de alimentos dentro de las instalaciones del ERON, la planta se encuentra aproximadamente a 10 minutos del ERON, y está se encuentra en funcionamiento desde el periodo pasado, en este se evidencia problemas de infraestructura, no se cumple con la distancia perimetral exigida, no se evidencian todos los equipos completos, el carro transportador se evidencia con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, el rotulado de las contramuestras no se ajusta a lo requerido en OTM, se evidencia suciedad en paredes, equipos y utensilios. En el mes de junio, se observó que el ERON VILLET A incrementó su calificación global a 87%, mientras el ERON MELGAR

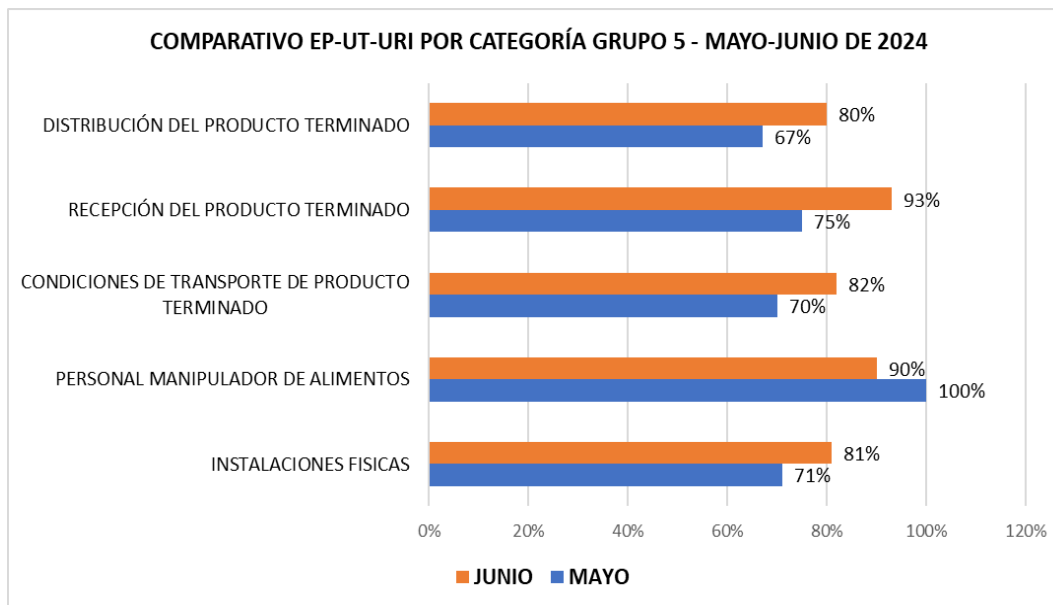


CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

obtuvo el más bajo desempeño global, atribuible a cumplimiento parcial de las categorías instalaciones físicas, almacenamiento, equipos utensilios y menaje, cumplimiento en las características de los alimentos, condiciones de saneamiento y seguridad y salud en el trabajo.

Mientras el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA presenta el más alto nivel de conformidad de 97,5% en mayo y, en junio 98%. Para el mes de junio se presenta intervención en la infraestructura, para lo cual se trasladará a una planta externa mientras se adelantan las obras.



Dentro de la modalidad de servicio a los establecimientos tipo EP-UT-URI del Grupo 5, tenemos: EP CHAPARRAL, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP ESTACIÓN DE POLICÍA FUSAGASUGÁ, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR y EP ESTACION DE POLICIA ZIPAQUIRA.

En el mes de mayo esta modalidad de prestación de servicio obtuvo una calificación global de 76% de cumplimiento parcial. En el mes de junio esta modalidad de prestación de servicio presentó un importante incremento en su calificación global al 88% sin superar aún el cumplimiento parcial.

En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de mayo, se obtiene una calificación de 71%, afectada por el bajo desempeño de EP ZIPAQUIRÁ, la que obtiene una calificación de 0%, por cuanto se evidencia producto en canastilla en contacto con el piso, se evidencian canastillas sucias y averiadas. En el mes de junio se obtiene una calificación de 81%, incrementando de manera importante su calificación. La categoría se ve afectada por el bajo desempeño de EP ZIPAQUIRÁ, la que obtiene una calificación de 50%, por cuanto se evidencia producto en canastillas en el área de almacenamiento temporal, sucia y averiada.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de mayo se observa un desempeño de 100% a nivel global, sin embargo, en la EP ZIPAQUIRÁ, no se puede evaluar debido a que el operador a entregado el suministro a verificar el cual era almuerzo, antes del horario establecido, y por tal motivo la interventoría no lo pudo observar. En el mes de junio se evidenció un descenso en la calificación a 90% de cumplimiento, esto debido a que en la EP ZIPAQUIRA con 75% de calificación, pues se evidencia personal sin la dotación con las especificaciones de la norma legal vigente, portando uniformes de color oscuro y con bolsillos y en la EP FUSAGASUGA con 75%



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

de cumplimiento parcial por cuanto se evidencia personal manipulador sin los debidos certificados médicos.

En las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, en el mes de mayo, se evidenció un cumplimiento global de 70%. Encontrando el más bajo desempeño en la EP EL ESPINAL con 60% evidenciándose que no se cuenta con registro de la toma de temperatura de los alimentos entregados, y no se cuenta con un plan de rutas el día de la visita mientras no es evaluada por la interventoría esta categoría en la EP MELGAR por cuanto no se evidenció el transporte y en la EP ZIPAQUIRÁ, por cuanto el operador entrega fuera del horario establecido (antes de la 10:30 am, y la interventoría llega a las 10:44 am a la Estación de Policía). En el mes de junio se evidenció un cumplimiento global de 82%, merece destacar el incremento en la calificación global con respecto al mes anterior. El más bajo desempeño es obtenido por la EP FUSAGASUGÁ con 60% de cumplimiento parcial, evidenciando incumplimiento en concepto sanitario del vehículo superior a un año, se evidencian paredes y piso del vehículo en mal estado. Adicionalmente, el piso debajo de estibas se evidencia sucio, no se evidencia diligenciamiento de planillas de toma de temperatura de los alimentos.

En la RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, en el mes de mayo se evidenció un cumplimiento global de 75%. La calificación más baja es obtenida por la EP ZIPAQUIRÁ con 37,5% evidenciando incumplimiento de horario de entrega El contratista entrega a las 10:30, se evidencia que no es visible para PPL el ciclo del menú, ni tampoco se ha realizado socialización de este, se evidencia intercambios de menú. En el mes de junio merece destacar el incremento en la calificación a 93%, superando el cumplimiento parcial evidenciado en el mes anterior. La calificación más baja es obtenida por la EP MELGAR con 78% evidenciando incumplimiento, en la entrega del menú y en las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, en el mes de mayo, obtuvo un desempeño global de 67% de cumplimiento parcial. Se evidenció el más bajo desempeño en la EP ZIPAQUIRÁ evaluado la calificación de 0%, pues el alimento ensalada no es entregado en empaque individual y de 50% para la EP ESPINAL dado que no se evidencia entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL. En el mes de junio merece destacar el incremento en la calificación de esta categoría al 80% de cumplimiento. Se evidenció el más bajo desempeño del 50%, para la EP ZIPAQUIRÁ y la EP ESPINAL, ya que el operador no entregó el menaje correspondiente, ni entregó en empaque individual el alimento regulador.

En el mes de mayo el nivel de conformidad para el establecimiento EP ZIPAQUIRÁ fue de 27%, obteniendo la calificación global más baja, evidenciando un bajo desempeño por el no cumplimiento con los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos en las Instalaciones físicas se encontraron canastillas sucias con producto terminado que tenían contacto directamente con el piso, se evidencia que el operador entrega el suministro por fuera del horario establecido, se evidencia que no es visible para PPL el ciclo del menú, ni tampoco se ha realizado socialización de este, se evidencia intercambios de menú, la ensalada no se entrega en empaque individual. En el mes de junio se observó que a pesar de continuar con el más bajo desempeño la EP ZIPAQUIRÁ, superó su desempeño insuficiente por un cumplimiento parcial de 75%, destacando el trabajo realizado por el operador. Se requiere seguir trabajando en las categorías que arrojaron bajo desempeño en el presente periodo como son, INSTALACIONES FÍSICAS y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, las cuales arrojaron calificación insuficiente de 50% cada una.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.2.6

GRUPO 6

2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es al 30 de junio de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UT NUTRIENDO USPEC 2024.

En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento, verificado en las visitas realizadas, obtenido por el operador durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM. A continuación, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la DTS.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPAMS EJEPO	1/11/2022	FAVORABLE	94 %	20 meses	1. Se evidencia grietas en paredes en la parte superior cerca al techo, por encima de la baldosa, en áreas de bodegas y área de preparación. 2. Se observa techo en área de bodega y en preparación rugoso. 3. Se observa en área sanitaria pared con desprendimiento de partículas. 4. Se evidencia que no realizan clasificación de los residuos sólidos.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL	21-11-2022	DESFAVORABLE	17%	19 meses	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos. No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON	22-11-2022	DESFAVORABLE	31%	19 meses	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 ERE 1 Y 2	11-4-2024	DESFAVORABLE	48%	2 mes	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

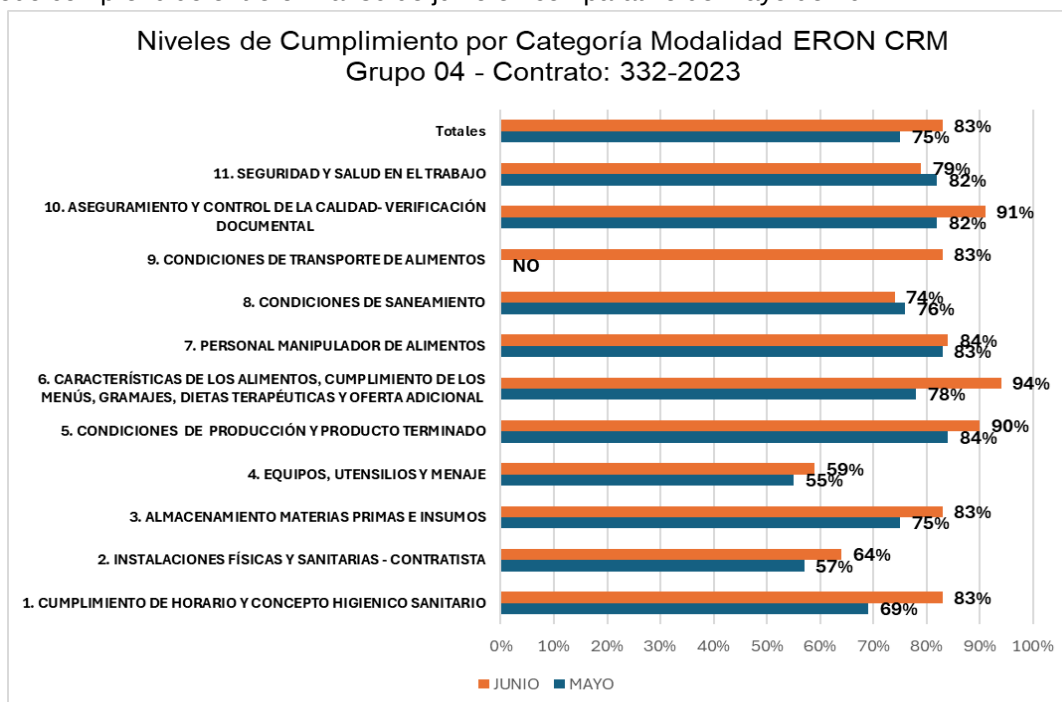
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Se evidencian cucarachas vivas durante las verificaciones en los motores de los equipos de refrigeración.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS	4-12-2023	DESFAVORABLE	52%	6 meses	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 4, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CPAMS EJEPO. Por su parte, cuatro ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA presentan concepto Desfavorable, estos conceptos tres fueron emitidos en el año 2022, uno del 2023 y otro fue emitido en el año 2024.

La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

2.2.6.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 06, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio en comparativo de mayo de 2024:





CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador UT NUTRIENDO USPEC 2024 con respecto a los establecimientos de Grupo 6, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio y en comparativo con el mes de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, de los cuales diez, de las categorías 2 a la 11, son calificados al contratista.

Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (83%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a la medida sanitaria que se emitió por la SDS al rancho de la estructura ERE 1 y 2 y a los conceptos de los ranchos de las cuatro estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (PENAL, ERON, ERE 1 Y 2 Y P.A.S.) son desfavorables. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON BATALLÓN DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (64%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA con 54%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento. Se cuenta con orden de mantenimiento para arreglos locativos de menor cuantía: drenajes, sifones, angeos, protección piso pared, pintura por corrosión. El estado de las instalaciones como se reciben por parte del establecimiento para el operador UT NUTRIENDO USPEC 2024, se encuentran plasmadas en el acta de recepción de instalaciones de la INPEC de fecha 6 de diciembre de 2023, por tanto, el deterioro de la infraestructura general en pisos paredes y techos no son de alcance del operador dentro de las obligaciones contractuales, toda vez que si en efecto los arreglos locativos no pertenecen a menor cuantía. 9. El cambio del lavamanos a uno accionado por pedal se encuentra en revisión por parte el establecimiento, estamos a la espera de aval. 14 el espacio temporal de basura se encuentra en adecuaciones por parte del operador para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 86%, los que presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, techos deteriorados, instalaciones eléctricas en mal estado.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (83%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 100%. Seguidos de COBOG LA PICOTA y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 82% de cumplimiento durante el periodo evaluado, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias



primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios y almacenamiento si separación física o aplicación de método PEPS.

4. Equipos, utensilios y menaje (59%): El establecimiento que presenta mejor cumplimiento es el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con calificación de 100%. Esta categoría se ve afectada en los establecimientos que conforman el grupo, que presenta el desempeño más bajo es ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 50%, seguido ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con un 67%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el mantenimiento de equipos en algunos establecimientos. Los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, y presentan deterioro. Los cuartos fríos (refrigeracióncongelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando adecuadamente. No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión. Dichos hallazgos corresponden a aspectos subsanables por parte del operador. Para el establecimiento COBOG LA PICOTA actualmente hay oficio en aprobación por parte de la Uspec por limitación de áreas. Adicionalmente para dar cumplimiento con el anexo 5 se tiene por contingencia el cuarto de congelación del container el cual tiene capacidad de 24 ton, que está fuera de las estructuras 2. Se cuenta con orden de mantenimiento para limpieza y mantenimiento de equipos. 3. Se encuentra en mantenimiento por parte de la Uspec el cuarto de congelación, el operador se encuentra a la espera de la entrega. Adicionalmente para dar cumplimiento con el anexo 5 se tiene por contingencia el cuarto de congelación del container el cual tiene capacidad de 24 ton, que está fuera de las estructuras.

5. Condiciones de producción y producto terminado (90%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 82%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. El contratista no cuenta con las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2°C y No se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras: Custodiando tres (3) para menú ERON y/o EP de cada componente para cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), y del agua utilizada en el servicio. Dietas (si aplica) y refrigerios adicionales de las gestantes y lactantes (si aplica). Las muestras, no se toman de la totalidad de preparaciones y no se mantienen almacenadas por mínimo 72 horas.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (84%): Los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. Para el ERON COBOG LA PICOTA con 93% la



calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, y se evidenciaron hallazgos relacionados con el no cumplimiento de los gramajes.

7. Personal manipulador de alimentos (84%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), que presenta cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación, tiempo laborado. Por otro lado, se encuentra ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 90%, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2. Finalmente, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje mas bajo de cumplimiento con 81%, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2. en la dotación del personal manipulador, la cual no se evidencia completa y se encentra en mal estado, igualmente no cumplen con el horario para los manipuladores,

8. Condiciones de saneamiento (74%): Se resalta el cumplimiento del 100% para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES). Por otro lado, para el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 94%, presenta falta de protección en las ventanas. Por otra parte, para el establecimiento COBOG LA PICOTA se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado con 67% debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes, techos y ventanas, falta de limpieza de los pisos y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, falta de productos para llevar a cabo las operaciones de limpieza y desinfección, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas.

9. Condiciones de transporte de alimentos (83%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), y ERON COBOG LA PICOTA, se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de 100%. El cumplimiento se encuentra afectado a documentación del vehículo y personal manipulador, no conforme a la norma sanitaria vigente.

10. Aseguramiento y control de la calidad (91%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento del 100% fueron ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA). La calificación se ve afectada para ERON COBOG LA PICOTA con 89% dado que el operador no cuenta con formatos básicos estandarizados para el registros de producción, no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje no se encuentran calibrados (anual) y verificados (semanal), de acuerdo a la frecuencia establecida en la Oferta Técnica Mínima, los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Por último, el contratista no cuenta con paz y salvo de proyectos productivos.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

11. Seguridad y salud en el trabajo (79%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría el ERON COBOG LA PICOTA con el 71%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades.

Se aclara que para el Grupo 4, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio de 2024 no se presentan resultados para los establecimientos tipo EP – UT – URI.

2.2.7

GRUPO 7

2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 30/06/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, EERONES; por lo cual, en la anterior tabla, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, en la emisión del documento y concepto por parte de la DTS, encargada de tal visita sanitaria.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTA LA MODELO	20/03/2024	Favorable con requerimientos	78,50%	Tres meses y diez días	1.1. No se garantiza una completa hermeticidad al ingreso del área de procesos ya que la puerta principal no es completamente sellada y hermética. Seguimiento: El hallazgo persiste no se garantiza hermeticidad debido a la puerta principal. 1.2. Se evidencia paredes en área de procesos con desprendimiento de pintura. Seguimiento: El hallazgo persiste se evidencia al final de las paredes con desprendimiento de pintura y humedad. 1.3. Se evidencia techos en en área de procesos rugosos, no lisos, de difícil limpieza y desinfección, se evidencia tomas eléctricas sueltas en área de procesos. Seguimiento: El hallazgo persiste se sigue evidenciando que los techos son de difícil acceso por su altura, son rugosos, se evidencian sucios. 2 Tomas en área de proceso sueltas. 1.4. Se evidencia locker deteriorados y sin puertas. Seguimiento: Hallazgo persiste. 2.1. Se evidencian estanterías con desprendimiento de pintura y óxido en la parte de abajo en área de bodegas. Se evidencia equipos fuera de uso al ingreso del establecimiento. equipo de frío y horno se evidencia cuarto frío externo con acumulación de suciedad. Seguimiento: Se evidencia nevera fuera de uso al ingreso del servicio, cuarto frio externo se



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					<p>evidencia limpio</p> <p>2.2 Se evidencia equipos freidoras y basculante con acumulación de carbono. Seguimiento: Se evidencia Freidora y basculante con exceso de carbono y grasa</p> <p>3.4 Presenta plan de capacitación continua y permanente, sin embargo, no se evidencia impacto en algunos conceptos adquiridos en procesos de limpieza y desinfección de áreas y equipos. Seguimiento: Se realizan capacitaciones mensuales según los soportes presentados.</p> <p>4.4. Se evidencia cuarto frío de congelación de almacenamiento de productos congelados, no se evidencia ubicado en un sitio adecuado que evite la contaminación del mismo. Seguimiento: Se evidencia cuarto frío fuera del establecimiento, sin ningún tipo de protección. Ubicado a la intemperie.</p> <p>5.3. Se evidencia cuarto de residuos sólidos con acumulación de suciedad en contenedores y sin tapas correspondientes a cada contenedor. Seguimiento: Se evidencia contenedores sin tapa, sin rotulación y área en desorden y sucio.</p> <p>5.5. Se evidencia canastillas y algunas estibas en áreas de bodega con acumulación de suciedad. Seguimiento: Se evidencian canastillas sucias para entrega de producto terminado sin ningún tipo de protección.</p> <p>5.6. No se ejecuta en su totalidad programa de limpieza y desinfección de equipos. Se evidencian anejo, campana extractora, freidora sucios.</p>
CPMS CHIQUINQUIRA	31/05/2023	Favorable con requerimientos	85%	1 año y 21 días	<p>Se realiza seguimiento al acta de inspección en la visita del 11-06-2024.</p> <p>1. Del concepto favorable Acta de inspección sanitaria de fecha 31-05-2023 con concepto favorable con requerimiento con un porcentaje de cumplimiento 85% y se realiza la anotación de cada uno de los puntos.</p> <p>1. CONDICIONES SANITARIAS</p> <p>1.3 Se subsana porque dejo de ser área de almacenamiento de refrigerios, se subsana en su momento y en la actualidad se encuentra en mantenimiento. Se cambió el área de pre alistamiento</p> <p>2. EQUIPOS Y UTENSILIOS.</p> <p>2.1 Se pinta en su momento, pero por el uso nuevamente presenta oxido.</p> <p>2.2 Se subsana por mesones en acero inoxidable</p> <p>4. REQUISITOS HIGIENICOS.</p> <p>4.1 Se subsana evidenciando fichas técnicas y trazabilidad del producto.</p> <p>5. SANEAMIENTO.</p> <p>5.1 Se subsana en su momento en la actualidad continua con fuga en la manguera.</p> <p>5.3 El servicio no cuenta con depósito temporal de residuos se observan los recipientes sin protección.</p> <p>1. Del concepto favorable Acta de inspección sanitaria de fecha 31-05-2023 con concepto favorable con requerimiento con un porcentaje de cumplimiento 85% y se realiza la anotación de cada uno de los puntos.</p> <p>1. CONDICIONES SANITARIAS.</p> <p>1.3 Se subsana porque dejo de ser área de almacenamiento de refrigerios, se subsana en su</p>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					<p>momento y en la actualidad se encuentra en mantenimiento. Se cambió el área de pre alistamiento.</p> <p>2. EQUIPOS Y UTENSILIOS.</p> <p>2.1 Se pinta en su momento, pero por el uso nuevamente presenta oxido.</p> <p>2.2 Se subsana por mesones en acero inoxidable</p> <p>4. REQUISITOS HIGIENICOS.</p> <p>4.1 Se subsana evidenciando fichas técnicas y trazabilidad del producto.</p> <p>5. SANEAMIENTO.</p> <p>5.1 Se subsana en su momento en la actualidad continua con fuga en la manguera.</p> <p>5.3 El servicio no cuenta con depósito temporal de residuos se observan los recipientes sin protección.</p>
CPMSMOQ MONIQUIRA	15/02/2023	Favorable con requerimientos	89%	16 meses	<p>Se realiza seguimiento al acta de inspección Sanitaria en acta de visita 08-06-2024 en el: Ítem. 1. Edificación e instalaciones. 1.1. Se realizó separación del área administrativa y del área de abarrotes y en el acta de empalme N: 679 del 28-Dic 2023 Se soportan las limitaciones de área e • infraestructura con los que cuenta el servicio. También se realizó la separación y cerramiento del área de químicos</p> <p>Respecto a las barreras se realiza la instalación de angeo en ventana y puertas del Servicio.1.2. Se realiza resane de perfiles entre pared y techo del fruer para facilitar el proceso de L y D. 1.3 Se realiza cambio total de iluminación en el área de producción evidenciando bombillas con protección.</p> <p>2. Equipos y utensilios.</p> <p>2.1 Cambio total de recipiente de almacenamiento tipo caneca para abarrotes en bulto4. Requisitos higiénicos</p> <p>4.4 Se realiza la instalación de angeo en ventanas y puertas del servicio con el cambio total de los recipientes de almacenamiento tipo caneca con tapa para almacenamiento de abarrotes. Se realiza separación del área admirativa del área de abarrotes.</p> <p>5. Saneamiento.5.5 Se realiza cambio general de menaje de cocina bajo oficio radicado ante el establecimiento con fecha 22-02-2024 y mediante acta interna No 005 del 23-02-2024 se da de baja elementos de menaje de cocina y fiambra y en el acta de vista con ID 24000816 del 08-06-2024 en el Ítem: 1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario. 1.2 El Supervisor de calidad indica que en la ley 9 de 1979 se establece el régimen nacional detalla los requisitos y procedimientos para la obtención y renovación del concepto sanitario sin establecer un límite de tiempo para su validez</p>
CPMSGAC GACHETA	11/12/2023	Favorable con requerimientos	89,50%	Seis meses y diecinueve días	Se evidencia sin subsanación: Áreas de preparación reducidas no facilitan las actividades de producción, pisos en deterioro, extractores de aire reducidos.
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	Un mes y veintiocho días	1.2 Se evidencia que sigue sin subsanación, pisos con fraccionamiento, porosos, paredes de fraccionamiento con hongos.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSUBAUBATE	30/11/2023	Favorable con requerimientos	72,50%	7 meses	<p>1.1. Las áreas no permiten un flujo adecuado de materias primas, producto terminado y personal. Seguimiento. Continúa la condición estructural propia del establecimiento.</p> <p>1.2. Los drenajes no todos se encuentran protegidos en el área de almacenamiento. Seguimiento. Continúa la condición.</p> <p>1.3. los techos presentan acumulación de suciedad y son fabricados en material que no es suficientemente resistente, y no facilitan la limpieza. Seguimiento. Continúa la condición, además se observa desplazamiento de láminas y rotura del cielo raso al lado de la campana.</p> <p>1.4. En el área de preparación de alimentos, el área de lavado de manos no cuenta con jabón y el baño no cuenta con toallas para secado de manos ni papel higiénico. No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. Seguimiento. No cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual, el sanitario se evidencia con la respectiva dotación.</p> <p>2.1. Se evidencia órdenes de servicio para mantenimiento, sin embargo, los equipos para conservación de alimentos no mantienen la temperatura dentro de parámetros, el filtro de agua para potabilizar el agua no funciona, se evidencia congelador en desuso y con las puertas con óxido. Seguimiento. El operador ingresa equipos de refrigeración nuevos, retira los equipos en desuso, instala filtro de agua nuevo.</p> <p>3.4. Dentro del plan de capacitación aportado no se encuentra el cronograma establecido y temario a desarrollar, no es el apropiado para la actividad que realizan, no se cuenta con idoneidad de los profesionales para brindar la capacitación. Seguimiento. El personal se encuentra capacitado de acuerdo con el cronograma y la normatividad, los profesionales de calidad y nutrición realizan las capacitaciones.</p> <p>4.1. No cuenta con los documentos de soporte en el origen de las materias primas. Seguimiento. El operador cuenta con programa de proveedores y las fichas técnicas de los alimentos incorporados al servicio.</p> <p>4.3. El control de temperaturas no se ajusta a los parámetros establecidos, como tampoco los registros son diligenciados con la información veraz. Seguimiento, Como parte de la trazabilidad se evidencia el diligenciamiento de los formatos de control. Las materias primas almacenadas como carnes se encuentran en bolsas negras provocando contaminación física dentro del almacenamiento, algunos alimentos como carnes y yuca no cuentan con rótulo. Seguimiento. En la verificación se evidencia adecuado orden y rotulado.</p> <p>5.2. El sistema de drenaje no permite la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, lo que la facilita la devolución de malos olores. Seguimiento. La condición estructural continúa sin embargo no se evidencia empozamiento malos olores.</p> <p>5.5. Los desinfectantes utilizados no son preparados de acuerdo con las indicaciones y las concentraciones definidas. Seguimiento. Las</p>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					operaciones se ajustan al plan de saneamiento presentado. 5.6. el programa de control de plagas no tiene establecido un cronograma para ejecución de actividades de control, ya sean de tipo físico o químico. Seguimiento. Se evidencia lavado de tanque, fumigación y control de roedores de acuerdo con la normatividad. Ultimo control 06/03/2024.
EJECO	3/11/2023	Favorable con requerimientos	87%	Siete meses y veintisiete días.	1.2, Se evidencia falta de mantenimiento en pisos en zonas de preparación. Seguimiento: Se evidencia pisos porosos con desprendimiento de material. 1.3, Se observa lampara sin sujetar en techo de área de preparación. Seguimiento. Se evidencia lámparas con protección y sujetas al techo. 5.1, No se evidencia suministro de agua en grifos, sin embargo, se observa reserva en marmita. Seguimiento: Se evidencia almacenamiento de agua en marmita. Persiste el hallazgo. 5.3, En canecas que se encuentran en zonas de preparado se perciben olores ofensivos. Seguimiento: No se perciben malos olores durante la visita. 5.5, Se evidencia canastas, en zonas de preparación con alimentos descompuestos y con deficiencias de limpieza y desinfección. Seguimiento: Durante la visita se evidencian canastillas con producto en buen estado y limpio.
CPMSLME LA MESA	5/12/2023	Favorable con requerimientos	84,00%	Seis meses y doce días	1.1. El establecimiento se encuentra ubicado cerca al patio único lo que pone el sitio de preparación cerca de focos de insalubridad como el humo del cigarrillo 1.2. En el piso se evidencian grietas. 1.3. Áreas de los techos son de difícil limpieza, la ventilación es deficiente. 1.4. No cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el rancho, no cuenta con casilleros. 2.1 Se evidencia menaje en deterioro
EPMSC CAQUEZA	12/12/2023	Favorable con requerimientos	83,00%	6 meses, 18 días	1.2. Se observa el piso del área de preparación y ensaladas con agrietamiento y rotura, se observan paredes con humedad y pintura levantada alrededor de la cocina. Seguimiento: Se infirma sobre la compra de los insumos necesarios para iniciar las reparaciones. 1.3. se evidencia iluminación sin mantenimiento, no se evidencia extractor en el área de cocina caliente. Seguimiento: No se ha realizado las reparaciones, continúa evidenciándose. 2.1, Se evidencia equipo de refrigeración en desuso en el área de proceso. Seguimiento. Se retira el equipo y el operador incorpora equipos nuevos 2.2. Se observa mesones deteriorados en el área de lavado, tres mesones deteriorados. Seguimiento. Se cuenta con mesones de acero inoxidable en proceso, la poceta de lavado continúa sin mantenimiento. 3.4. No se observa plan de capacitación del personal manipulador. Seguimiento. Se cuenta con el programa y el personal se encuentra capacitado. 4.4. Se observa almacenamiento reducido y canastillas contra las paredes, sin dar cumplimiento a las técnicas de almacenamiento. Seguimiento. El espacio continúa limitado y almacenamiento de abarrotes en el área de elaboración, sin embargo, se evidencia limpio y organizado.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2. Se observa cajilla de residuos con residuos, no se evidencia buena evacuación, de difícil limpieza. Seguimiento. La trampa de grasa se evidencia limpia, sin embargo, no cuenta con protección. 5.3. Se observa caneca de descomide sin tapa. Seguimiento. Los recipientes para manejo de los residuos se evidencian con bolsas y tapa.
EPMSC GUATEQUE	11/07/2023	Favorable	92,00%	11 meses y 14 días	1.2 Se evidencia signos de corrosión en el piso en el área de lavado. Se evidencia manchas en el piso del área de preparación. 1.3 Se evidencia techo del establecimiento de material no sanitario. 2.1 Se evidencia vestigios de corrosión en la parte inferior del banco de ollas y en el equipo refrigerador. 5.5 Se evidencia suciedad en cauchos equipo de congelación y en uniones piso pared en área de producción.
PLANTA LA SPEZIA	8/04/2024	Favorable con requerimientos	85%	Dos meses diecisiete días	1.1 Procedimientos escritos de procesos incompletos. Equipos nuevos sin utilizar. Flujos de procesos en algunas áreas no está definido. 1.2 Baldosas en mal estado en área de recepción cargue de alimentos. Baldosas de pared en mal estado Desgaste en boquillas del piso. 2.1 Se observa desagües con flujo de agua y sin conexiones a drenajes correspondientes. Tapas de basculantes no funcionan correctamente. Equipos con deterioro. 3.3 Algunos manipuladores de alimentos no aplican en totalidad algunas prácticas higiénicas en relación al orden. 4.3 Registro incompletos de recepción de materias primas.

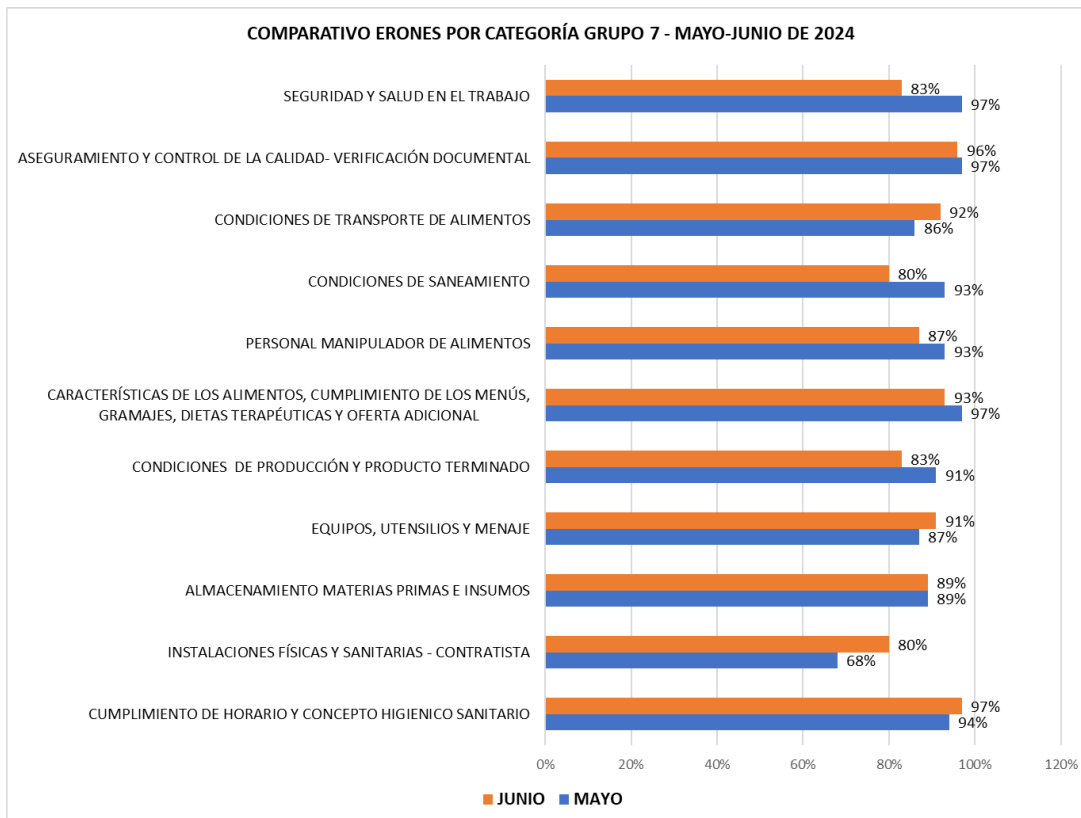
Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 7 en general, presentan calificaciones superiores al 72%. Se evidencia que el CPMSUBA UBATE presenta el porcentaje más bajo con 72,5%, los Conceptos en general están con Favorable con requerimiento. Se observó Concepto Favorable para el ERON GUATEQUE con 92%.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.2.7.2 Evaluación por categorías



El Grupo 7, tiene a cargo los siguientes ERONES: CPMS BOGOTA LA MODELO, CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSMOQ MONIQUIRA, CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, CPMSUBA UBATE, EJECO, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, EPMSC GUATEQUE y CPMSGAR GARAGOA, evidenciando que el ERON GARAGOA no se encuentra en funcionamiento.

El contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 bajo el contrato No 333/2023, presta sus servicios de alimentación para el Grupo 7. En el mes de mayo no se realizó visita de seguimiento al establecimiento de EPMSC GUATEQUE, debido a que se presentó deslizamiento en la vía y no es fácil el acceso por rutas alternas demasiado largas. A partir del mes de junio, se realizan las visitas a este ERON.

Durante el mes de mayo, la calificación global para la modalidad de servicio a ERONES es de 90%. En el mes de junio se evidencia descenso a cumplimiento parcial a 88% para el servicio prestado en ERONES.

En el mes de junio la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, arroja incumplimiento de horario, puntualmente en el ERON LA MODELO, arrojando un cumplimiento de 95%, superando el cumplimiento parcial obtenido el mes anterior de 89%.

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, durante las visitas realizadas en el mes de mayo se evidenció un cumplimiento parcial del 68%. Se evidencia en general, lámparas en mal estado, se evidencia instalaciones eléctricas expuestas en diferentes áreas, rejillas en mal estado y sin protección, marcos de las puertas y puertas con óxido, no se



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

soporta calibración de los servicios públicos, paredes y techos con desprendimiento de pintura y se observa humedades, pisos para arreglos de menores cuantías, la mayoría cuenta con lavamanos de acción manual. Se evidencia que CPMS BOGOTA LA MODELO y CPMS CHIQUINQUIRA, no cumplen con respecto a lo requerido en la OTM y Anexos Técnicos, con 54% y 57% respectivamente. En el mes de junio se observó un ligero incremento en la calificación para esta categoría, obteniendo un 74%. El más bajo desempeño es arrojado por el ERON EPMSC LETICIA, con 67% de cumplimiento, los ERONES EJECO y ERON CÁQUEZA con 69% cada uno. Los principales hallazgos hacen referencia a estancamiento de aguas residuales que generan malos olores, depósito temporal de residuos sólido con estructura que permite el ingreso de plagas, aguas lluvias, etc, en ERON LETICIA; en ERON EJECO se evidencian contenedores dentro de áreas de producción con tapas averiadas y techo con desprendimiento de pintura al ingreso de área de panadería; en ERON CÁQUEZA la trampa de grasa presente en el área de producción no cuenta con una rejilla de protección que impida el ingreso de animales y/o plagas, luminarias en mal estado, en ERON LA MODELO, puertas con presencia de óxido, ventana con anqueo en mal estado de limpieza en área de horno y frituras, paredes con desprendimiento de pintura, ruptura, presencia de moho, rejilla de área de almacenamiento de fruter en mal estado, tomas eléctricas sin protección.

En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, en visitas realizadas en el mes de mayo, se evidencia un cumplimiento parcial de 89%, el ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, con 55%, no cumple con los requisitos evaluados, durante las visitas hechas a este ERON se evidencio falta de fichas técnicas de algunos productos, las proteínas no cuentan con etiquetado, ni rotulado, no hay separación según sus características las materias primas almacenadas en la nevera de congelamiento facilitando una posible contaminación cruzada, en área de almacenamiento no hay separación física entre perecederos y no perecederos. También se evidencia varios ERONES con cumplimiento de 100%: CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, EJECO, EPMSC CAQUEZA. En el mes de junio la calificación de esta categoría presentó un ligero descenso en comparación con el mes anterior a 81%. La calificación se ve afectada por el bajo desempeño evidenciado en la PLANTA LA SPEZIA con 70% de cumplimiento parcial en donde se evidencian alimentos en canastillas en contacto directo con el suelo, sin una canastilla o estiba, se evidencian alimentos reenvasados y/o fraccionados (galletas de soda) de su empaque original a otro recipiente que no se evidencia debidamente identificado según la OTM; ERON LA MODELO con 79% de cumplimiento parcial, que obedece a que el plan de compras no está ajustado al establecimiento, ni al rancho, el contratista manifiesta serán recibidas materias primas el día jueves, sin embargo, no tiene claridad de qué materia prima ingresa, dado que no realiza la proyección del plan de compras desde el ERON, se evidencia proteína en congelación que no cumple con el rotulado de empaque primario, se evidencia almacenamiento de pollo- pechuga y carne de res en bolsa tinas, las cuales no cubren totalmente los alimentos y quedan expuestos. Se evidencia almacenamiento de materia prima en recipientes y canastillas sucias. Se evidencia almacenamiento de aromáticas en conjunto con huevos sin separación física acorde a su naturaleza. Almacenamiento de azúcar en bolsas de basura, no aptas para alimentos, inadecuada rotulación de materias primas, en área de Fruter, los rótulos no coinciden con la materia prima almacenada, se evidencia en el rotulo un alimento y el almacenado es otro. En cuarto de refrigeración no se garantiza el rotulado por código de colores (PEPS) como lo establece la OTM. Se evidencian materias primas pre alistadas almacenadas sin la respectiva rotulación de identificación.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, durante el mes de mayo la calificación que se obtuvo en general fue 83%, cumplimiento parcial, el porcentaje más bajo lo obtuvo CPMS BOGOTA LA MODELO con un 68%, en general no se cuenta con la totalidad de los equipos requeridos en el Anexo No 5, algunos equipos en mal estado observando óxido y golpes en ellos y los utensilios y menaje, se encuentran en mal estado o se evidencia suciedad en ellos. En el mes de junio la calificación de esta categoría mostró un descenso en su calificación a 69%. El más bajo desempeño



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

es arrojado por el ERON EJECO con 67% de cumplimiento parcial, debido a que hacen falta equipos de medición y se evidencia menaje deteriorado.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el mes de mayo, se evidencia un cumplimiento del 87% para todos los ERONES del grupo, se evidencia que cumple parcialmente CPMS CHIQUINQUIRA y EJECO, los demás dan cumplimiento a lo requerido en la OTM. En el mes de junio se mantiene la calificación de esta categoría en 86% de cumplimiento parcial. La calificación más baja es obtenida por ERON EJECO con 60%, debido a que se evidencian contramuestras sin rotulación y por debajo del gramaje requerido, no se cumple con temperaturas de seguridad en el servicio de los alimentos.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, en el mes de mayo, se observó un cumplimiento general de 94%, el único que presentó un cumplimiento parcial fue CPMS BOGOTÁ LA MODELO, con 89%, debido a que se evidenció, ensamble de dietas terapéuticas en fondos, intercambios de alimentos sin contar con aprobación, no se evidencia rotulado en algunos alimentos, y en algunas raciones terapéuticas. En el mes de junio se mantuvo la calificación de esta categoría en 93% de cumplimiento. El desempeño de esta categoría se ve afectado por el bajo desempeño arrojado por el ERON LA MODELO con 82% de cumplimiento parcial, el cual obedece a la entrega de dietas en fondos, falta de rotulado, incumplimiento de menú, intercambios superiores a los permitidos, alimentos no aptos para algunos tipos de dietas, entrega de dietas regulares en recipientes de icopor, se entrega una sola bebida en la cena junto con la del refrigerio nocturno.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de mayo, se observó un cumplimiento general de 83%, el único que presentó un cumplimiento parcial fue CPMS BOGOTÁ LA MODELO, con 73%, evidenciando durante las visitas que no se cumple con el personal mínimo requerido ya que solo se cuenta con una nutricionista y se evidencia 35 manipuladores de alimentos de los 45 requeridos, se evidencia personal manipulador de alimentos con delantal (peto) en mal estado (roto), con uso de accesorios (reloj), además se permite ingreso de personal externo con uso de joyas y maquillaje, uso de uniforme oscuro, no usan gorro y tapabocas adecuadamente, se evidencia el consumo de alimentos dentro de la planta. Pero igualmente es importante resaltar el 100% de cumplimiento en el resto de ERONES que pertenecen al grupo. En el mes de junio se mantiene la calificación de esta categoría en 82%. El más bajo desempeño es arrojado por el ERON LA MODELO con 69% de cumplimiento parcial, afectado porque no se cumple con el mínimo personal requerido: faltan 10 manipuladores y persona capacitada en alturas, se evidencia dotación en mal estado, se evidencia personal en producción que no hace uso del tapabocas, personal en áreas de proceso (chef y auxiliar) con uniforme de color oscuro, personal manipulador consumiendo alimentos de área de producción.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO en el mes de mayo se encuentran en un cumplimiento general de 84%, cuatro de los diez ERONES evaluados cumplen parcialmente, siendo el de más baja calificación CPMS BOGOTÁ LA MODELO, con 87%. Lo que más se evidenció en general fueron paredes con presencia de moho, desprendimiento de pintura y sucias, falta de angeos, equipos con óxido, y grasa acumulada. En el mes de junio la calificación de esta categoría se mantuvo en 81% de cumplimiento parcial. La calificación se vio afectada por el deficiente desempeño arrojado por el ERON LA MODELO con 52% de calificación. Se evidencian paredes con hongos, campana extractora sucia, estufa y equipo con acumulación de hollín, angeos con presencia de grasa, techos con acumulación de grasa, faltan recipientes para recolección de residuos sólidos, canecas sin tapa y sin bolsa plástica, falta de rotulado de insumos de aseo, no se evidenció entrega de kit de aseo por parte del contratista, presencia de moscas en el área de almacenamiento de abarrotes, empozamientos en área de producción.



CI2

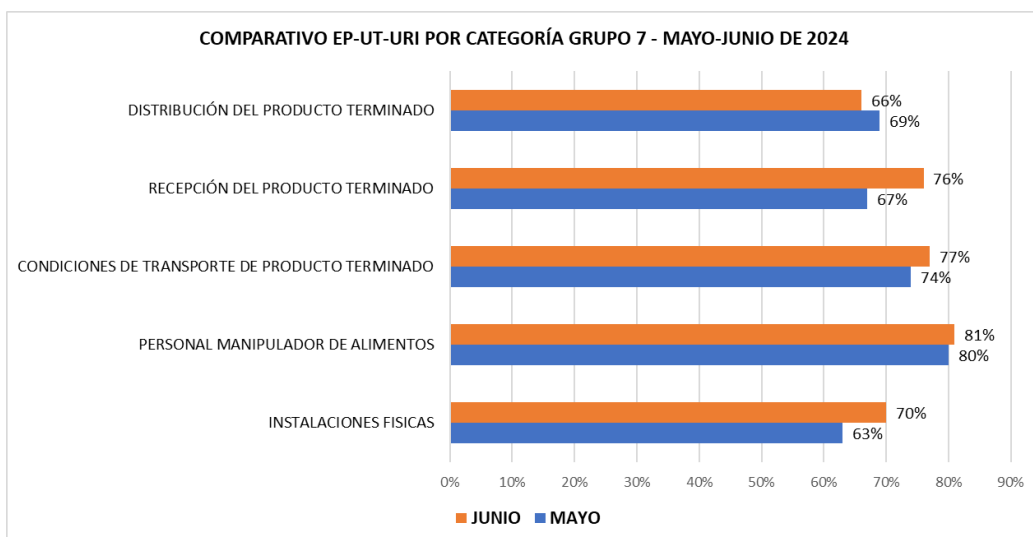
CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

La categoría de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**, para el mes de mayo esta categoría obtuvo una calificación de 83%. El ERON CPMSUBA UBATE, no cumple, obteniendo una calificación de 33%, debido a que vehículo evidenciado el día de la visita no cumple con los requerimientos solicitados en la OMT. Cabe destacar que los demás ERONES evaluados obtuvieron más de 90% en su calificación de esta categoría. En el mes de junio se mantiene la calificación sobre el 80%. La calificación más baja es arrojada por el ERON LA MODELO, por cuanto se evidencia cargue de canastillas sucias con producto terminado en vehículo transportador de los alimentos desde el rancho hasta los patios, los alimentos se empaquen directamente en estas canastillas sin uso de bolsa tina como empaque primario, el personal no cuenta con certificado de manipulación de alimentos y la vestimenta no es la adecuada según la norma. Se evalúa el transporte de alimentos en los ERONES LA MESA, UBATÉ y CÁQUEZA, arrojando 100% de cumplimiento cada uno, en los demás ERONES del grupo, no se evidenció transporte de alimentos durante las visitas realizadas en el mes de junio.

La categoría de **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL**, en el mes de mayo se destaca la calificación de esta categoría con 100% de cumplimiento, En el mes de junio la calificación fue de 95% para esta categoría, siendo afectada por el ERON EJECO con 88% de cumplimiento parcial debido a que el programa de mantenimiento de equipos no se encuentra ajustado a las características del establecimiento, no se evidencia verificación semanal de instrumentos de medición.

Para la categoría de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, en el mes de mayo se evidencia un cumplimiento del 100% para los ERONES del grupo. En el mes de junio la calificación de esta categoría desciende a cumplimiento de 95%, en donde, se ve afectada por el deficiente desempeño de ERON LA MODELO con 44% por cuanto no se observa guantes de malla ni careta de esmeril para frituras.

En las visitas realizadas en el mes de mayo se evidencia a los establecimientos en general un nivel de Conformidad Favorable superior al 90%, la calificación más baja la obtuvo CPMS BOGOTA LA MODELO con el 84% de conformidad y el más alto CPMSLME LA MESA, con el 96% de cumplimiento. En el mes de junio, el desempeño más bajo es arrojado por el ERON CPMS BOGOTA LA MODELO con 77% de cumplimiento parcial y se destaca el 98% de cumplimiento para el ERON CPMSGAC GACHETA.





CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

El Grupo N° 7, tiene a cargo los siguientes Establecimientos: UT ARBOG, UT BATALLON DE INFANTERIA NO. 2 "MARISCAL ANTONIO JOSE DE SUCRE", UT BATALLON ESPECIAL ENERGETICO Y VIAL NO. 13, UT BATALLON DE ASPC NO. 26 "SS NESTOR OSPINA MELO" (BASPC 26), EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, UT BATALLÓN POLICIA MILITAR NO 5 BAPOM 5, EP KENNEDY, EP URI KENNEDY, EP URI PUENTE ARANDA, EP CANDELARIA, EP USME, EP SAN CRISTOBAL, EP BOSA, EP ANTONIO NARINO, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP CIUDAD BOLIVAR, EP TUNJUELITO FATIMA, EP SOACHA, EP SIJIN, EP TERMINAL, EP SUBA, EP ENGATIVA, EP CHAPINERO, EP BARRIOS UNIDOS, EP USAQUEN, EP DIJIN, EP BUNKER, EP FISCALIA, EP SANTA FE, EP FONTIBON, EP AEROPUERTO, EP TEUSAQUILLO, EP MARTIRES, EP CTI.

Durante el mes de mayo, se visitaron las EP: ANTONIO NARINO, EP BARRIOS UNIDOS, EP CANDELARIA, EP ENGATIVA, EP KENNEDY, EP MARTIRES, EP SUBA, EP TERMINAL, EP TUNJUELITO FATIMA, EP URI PUENTE ARANDA y EP USME, toda vez que las visitas dieron inicio el 23 de mayo.

La categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de mayo la calificación se encuentra con cumplimiento parcial de 63%, esto es debido a que en la mayoría de los establecimientos se evidencio que, no hay condiciones higiénico sanitarias para el almacenamiento temporal del producto terminado hasta su hora de entrega, canastillas o estibas adecuadas, en muchos casos se dejaba en contacto directo con el piso. Sin embargo, las EP BARRIOS UNIDOS, EP ENGATIVA, EP MARTIRES Y EP USME, obtuvieron un 100% de cumplimiento en esta categoría. En el mes de junio la calificación de esta categoría presenta un ligero incremento al 70% de cumplimiento parcial. Siendo la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, la peor calificada con un no cumplimiento de 35%, así mismo se evidencia que la EP URI PUENTE ARANDA obtiene 48%, EP BUNKER con 54% y EP ENGATIVA este mes desciende su calificación a un 57% debido a que el contratista no entrega todos los componentes del menú del tipo evidenciado desayuno el día de la verificación por parte de interventoría, ocasionado esto varios hallazgos en diferentes ítems evaluados, afectando su calificación. Se evidencia que se reiteran los hallazgos del mes de mayo en la mayoría de los establecimientos, no hay condiciones higiénico sanitarias para el almacenamiento temporal del producto terminado hasta su hora de entrega, canastillas o estibas adecuadas, en muchos casos se dejaba en contacto directo con el piso. Siete de los veinticinco establecimientos visitados, obtuvieron 0% incumpliendo con lo solicitado en la OTM, cumplieron parcialmente, EP ANTONIO NARIÑO, EP CANDELARIA Y EP FONTIBON, mientras que los demás establecimientos cumplieron con un 100%.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de mayo se observa un cumplimiento parcial general de 80%, en 4 Estaciones de Policía, EP ANTONIO NARIÑO, EP MARTIRES, EP TERMINAL, EP PUENTE ARANDA, se evidencia un no cumplimiento de 50% cada una, debido a que no se porta el uniforme del manipulador de alimentos, como es requerido en OTM. En el mes de junio hay un ligero incremento al 81%, para junio se evidencian 5 Estaciones de Policía, EP ARBOG, EP BARRIOS UNIDOS, EP BUNKER, EP ENGATIVA y EP PUENTE ARANDA, que no reflejan cumplimiento, debido a que no se porta el uniforme del manipulador de alimentos, y/o no cuentan con certificados médicos, como es requerido en OTM.

El cumplimiento global para las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, en el mes de mayo es de cumplimiento parcial, de 74%, la EP URI PUENTE ARANDA, tiene la calificación más baja de 40%, evidenciándose un no cumplimiento por falta de registro de temperaturas, no se cuenta con plan de rutas con rangos de horarios y por condiciones higiénico-sanitarias del vehículo. Es de destacar que las estaciones EP BARRIOS UNIDOS, EP ENGATIVA, EP SUBA y EP USME, obtuvieron un cumplimiento del 100%. En el mes de junio se evidencia



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

incremento en la calificación de esta categoría al 77%. La EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, tiene la calificación más baja de 0%, evidenciándose un no cumplimiento por falta de registro de temperaturas, El vehículo transportador no cumple con Concepto Sanitario, ni cuenta con avisos de Transporte de alimentos, no se cuenta con plan de rutas con rangos de horarios y por condiciones higiénico-sanitarias del vehículo. Es de destacar que las estaciones EP AEROPUERTO, EP BOSA, EP CIUDAD BOLIVAR, EP MARTIRES, EP SUBA EP TERMINAL y EP TUNJUELITO FATIMA, obtuvieron un cumplimiento del 100%.

La RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO en el mes de mayo, se evidencia un cumplimiento parcial del 67%, la más baja calificación es de EP TUNJUELITO FATIMA, con un no cumplimiento de 34%, se evidencia que no cumple con el ciclo del menú, las bebidas son entregadas en bolsas de aproximadamente 2 L, para repartir, al igual que las ensaladas, no viene en empaque individual, las empaquen en un recipiente, para luego ser repartido entre la población PPL, ninguna de los establecimientos evaluados cumple en su totalidad, la máxima calificación es de 80% con un cumplimiento parcial en esta categoría. En el mes de junio, se evidencia un incremento en el cumplimiento parcial del 76% frente al mes de mayo, que fue del 67%. La más baja calificación del mes de junio fue para la EP ENGATIVA, con un no cumplimiento del 50%, se evidencia que no cumple con el ciclo del menú, las bebidas son entregadas en bolsas de aproximadamente 4.5 L, para repartir, al igual que las ensaladas, el día que se verifica desayuno el contratista no entrega fruta ni jugo, ninguno de los establecimientos evaluados cumple en su totalidad con el 100%, la EP ANTONIO NARIÑO, obtiene la máxima calificación que es de 95%.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO en el mes de mayo, se obtiene una calificación de 69% de cumplimiento parcial, toda vez que se evidencia la no entrega en empaque individual de la bebida y la no entrega de utensilios. En el mes de junio, el establecimiento con más baja calificación es EP URI PUENTE ARANDA, pues obtuvo 33% de calificación, debido a la no entrega en empaque individual de las bebidas y los alimentos reguladores, en muchos casos, no se evidencia la entrega de cucharas ni vasos para el consumo de los alimentos.

En el Grupo N° 7 durante el mes de mayo se evidenció un cumplimiento parcial general del grupo, con una calificación de 70%, siendo la EP TUNJUELITO FATIMA, la peor calificada con un no cumplimiento de 42%, así mismo se evidencia que la EP ENGATIVA obtuvo el mejor desempeño, con un cumplimiento de 90%. En el mes de junio, se evidenciaron con deficiente desempeño las EP: BUNKER con 54%; ENGATIVA con 57%; POLINAL FACATATIVA con 35% y URI PUENTE ARANDA con 48%, encontrando que estas EP presentan desviaciones inferiores al 60% en todas las categorías evaluadas.

2.2.8

GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es del 1 al 30 de junio y comparativo con el mes de mayo de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 8 Regional Central 1, operador ARDIKO A&S SAS.

En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento, verificado en las visitas realizadas, obtenido por el operador durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

y carcelarios tipo ERON – CRM. A continuación, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la DTS.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON ACACIAS ALA A Y B	3/05/2024	FAVORABLE	91 %	2 mes	Condiciones de pisos y paredes: el piso del área de tubérculos presenta desprendimiento de pintura ,el área de ensamble presenta parte de la pared con desprendimiento de pintura, el área de bodega y abarrotes tubérculo y ensamble se observó parte del techo con presencia de óxido al igual que el área de jugos, el rancho tiene dos servicios sanitarios para los operarios en el cual una papelera no es de pedal, el área de pre alistamiento de tubérculos ensambla y parrillas cuentan con rejillas o desagües pero la capacidad de evacuación es insuficiente, el shut de basura no está protegido ante el medio exterior, el proveedor de fumigación de plagas no cuenta con concepto favorable por parte de la secretaría de salud departamental ni municipal. El rancho no tiene medida sanitaria.
EPMS VILLAVICENCIO	29/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74.5%	4 meses	Se evidencia en los diferentes procesos secuenciales tanto de materia prima preparación ensamble los pisos se encuentran porosos se observan diferentes vectores como palomas los alimentos del proceso secuencial de traslado de un área a otro la edificación no se encuentra diseñada y construida de manera que protege a los ambientes de producción en el área de preparación pisos corrugados con grieta la pared se encuentran con grietas para el traslado de alimento preparación y ensamble los pisos son porosos en el área de ensambles observa que las uniones entre pared no son



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					redondeadas y no se observa persiana que permita el ingreso de polvo y insectos se observa que el área de preparación los techos no permiten una fácil limpieza ni mantenimiento se observa formación de hongos por la condensación se observan mallas para la ventilación lo cual permite el ingreso de material de partícula se observa área de ensamble lavamanos son de accionamiento manual y no hay señalización como debe ser el lavado de manos se observa algunos equipos utensilios deteriorados pueden originar acumulación de hongo se observa recipientes en donde se sirven los alimentos son de polipropileno número 5 lo cual no garantiza la inocuidad de los alimentos
EMPSC YOPAL	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	2 mes	1. Techos requieren de limpieza. 2. Porosidad en pisos y baldosas en mal estado. 3. Desprendimiento de pintura en paredes. 4. Óxido en puertas. 5. No se observa certificado de lavado de tanques.
ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO	30/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	10 meses	Se evidencian observaciones de techo que es de material no sanitario paredes que presentan desprendimiento de pintura y humedad el piso presenta grietas está poroso el shut de basura es no está protegido ante el medio exterior.
EPMS GRANADA	16/03/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63.5%	16 meses	Observaciones sobre instalaciones físicas presenta piso con grietas baldosas partidas la pared presenta desprendimiento de pintura y el rancho es muy pequeño las áreas de almacenamiento están en la parte del patio de los PPL no cuenta con área de almacenamiento.
CPMSPDA PAZ DE ARIPORO	16/11/2023	FAVORABLE	93%	7 meses	1. Se observa techos con desprendimiento de pintura y acumulación de suciedad. 2. Se evidencia equipos de conservación sin instrumento



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					(termómetro) de medir temperatura. 3. Se evidencia canastilla con deficiencia de limpieza.
CPAMS EJEYO	22/04/2024	FAVORABLE	91,5%	2 mes	Durante la visita de interventoría se evidencio que las instalaciones sanitarias están fuera del rancho. Es decir, el Rancho no cuenta con unidades sanitarias. Se observó desprendimiento de pintura en techo y paredes. Sifón y canaleta de desagüe con rejillas no sanitarias.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimiento ERONES visitados pertenecientes al Grupo 8, tres presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CPMSPDA PAZ DE ARIPORO, CPAMS EJEYO y ERON ACACIAS ALA A Y B. Por su parte, cuatro de los establecimientos EPMS VILLAVICENCIO, EMPSC YOPAL, ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO y EPMS GRANADA presentan concepto favorable con requerimiento, estos conceptos tres fueron emitidos en el año 2023 y cuatro fueron emitidos en el año 2024.

La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

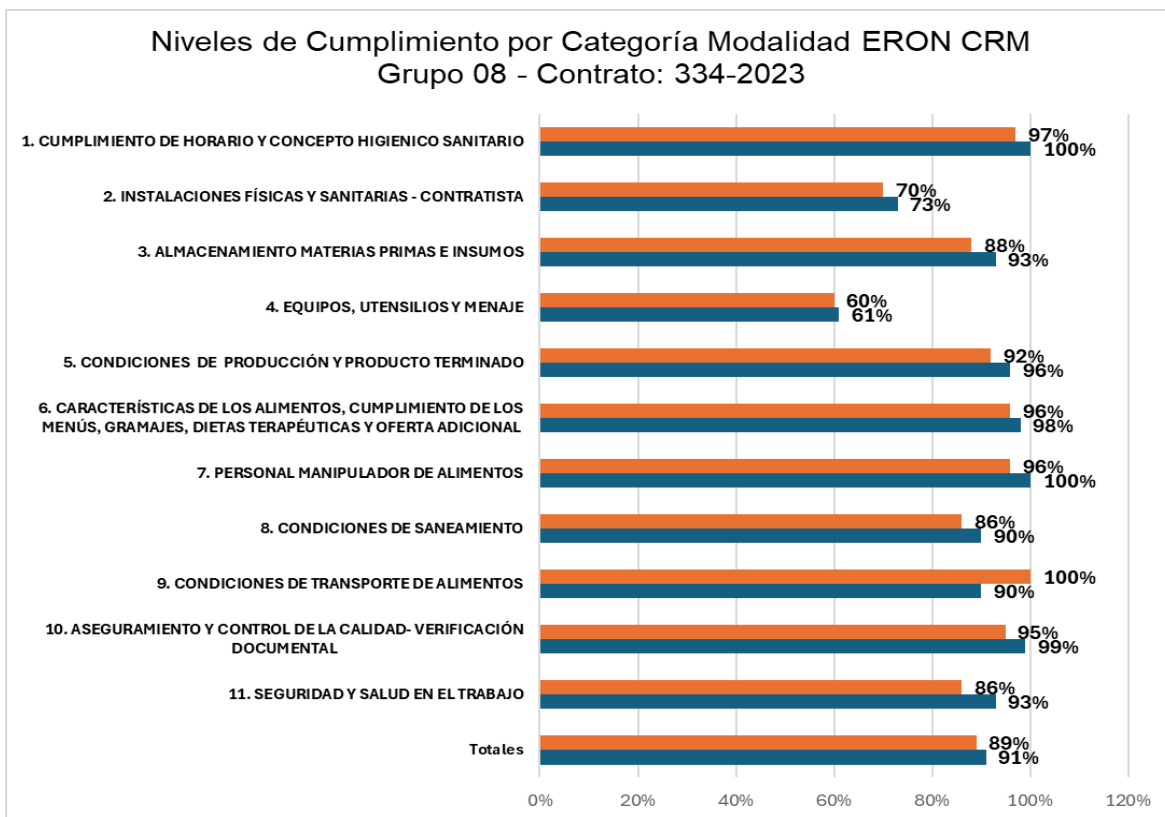
2.2.8.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 08, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio y comparativo con mayo de 2024:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio y comparativo con mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, de los cuales de las categorías 1 a la 11, son calificados al contratista.

Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (97%): Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EC YOPAL, ERON EJEYO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 100% de cumplimiento, durante el periodo evaluado, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC, se cuenta con concepto Sanitario Vigente acorde con lo establecido en la OTM y el servicio se encuentra libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Los establecimientos ERON CPMSACD PAZ ARIPORO presenta 83% por un hallazgo relacionado con el no cumplimiento del horario establecido y el ERON EPMSC GRANADA se vio afectado por presentar un concepto sanitario superior a un año y no tener evidencia de la gestión.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (70%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos de los establecimientos ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 93%, ERON CPMSACS



ACACIAS con 86%, ERON CAMISACS ACACIAS con 79%, ERON EPMSC GRANADA con 79%, ERON CPMSFDA PAZ ARIPORO con 70%, ERON EC YOPAL con 60 y ERON EJEYO con 57%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin protección, instalaciones eléctricas en mal estado, drenajes sin sifones, pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, ventanas en mal estado y sin protección, no se cuenta con lavamanos cerca del área de producción.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (88%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS con 100%, ERON CPMSACS ACACIAS con 99%, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 90% y el establecimiento con cumplimiento más bajo fue ERON CPMSFDA PAZ ARIPORO con 64% y ERON EJEYO con 67%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la falta de fichas técnicas de los alimentos, los alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, almacenamiento de alimentos sin prevenir la posible contaminación cruzada, al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, no aplicación de método PEPS.

4. Equipos, utensilios y menaje (60%): Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EC YOPAL con un 29%, seguido ERON EJEYO con 50%, ERON EPMSC GRANADA con 62% ERON CPMSFDA PAZ ARIPORO y el ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un 71%, el ERON CAMISACS ACACIAS con 88% y el ERON CPMSACS ACACIAS con 93%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, y presentan deterioro, no se evidencia entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). No se dispone de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON y se evidencian en mal estado presentando desprendimiento de pintura y corrosión.

5. Condiciones de producción y producto terminado (92%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO, al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS con un 98% se evidencio un hallazgo relacionado con no garantizar las temperaturas seguras según la preparación. Para los ranchos de los establecimientos ERON EC YOPAL y ERON CAMISACS ACACIAS con 90%, ERON EJEYO y ERON EPMSC GRANADA con 89% y ERON CPMSFDA PAZ ARIPORO con 75%, evidenciándose hallazgos relacionados con los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2°C y no se aplica el protocolo establecido.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (96%): Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EJEYO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. Para el ERON EC YOPAL con 94%, ERON CPMSACS ACACIAS 96%, ERON EPMSC GRANADA 96% y ERON CPMSFDA PAZ ARIPORO con 94%, la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, no se entrega la



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

totalidad de los alimentos establecidos en el menú, el contratista no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado.

7. Personal manipulador de alimentos (96%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON EC YOPAL y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO que presenta cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación y tiempo laborado. Se vio afectado en el ERON EJEYO debido a que se evidencio manipuladores con dotación en mal estado.

8. Condiciones de saneamiento (86%): Se resalta el cumplimiento para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS. Por otro lado, para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL, ERON EJEYO y ERON EPMSC GRANADA presenta falta de limpieza en los paredes, pisos y techos, falta de limpieza de campanas y extractores, no se garantizan las actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, y no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica.

9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidencio el cumplimiento del 100% de los aspectos evaluados para los vehículos transportadores. Dado que los vehículos cuentan con la documentación establecida en la normatividad vigente y el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.

10. Aseguramiento y control de la calidad (95%): Para esta categoría los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS amos con 100%, ERON EC YOPAL con 99% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EPMSC GRANADA presentaron cumplimiento del 97%. Para los establecimientos restantes presentan afectación debido a que no cuenta con los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Por último, el contratista no cuenta con un plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales dirigido por un talento humano profesional idóneo y con pleno conocimiento de los temas a tratar y se cuenta con los registros.

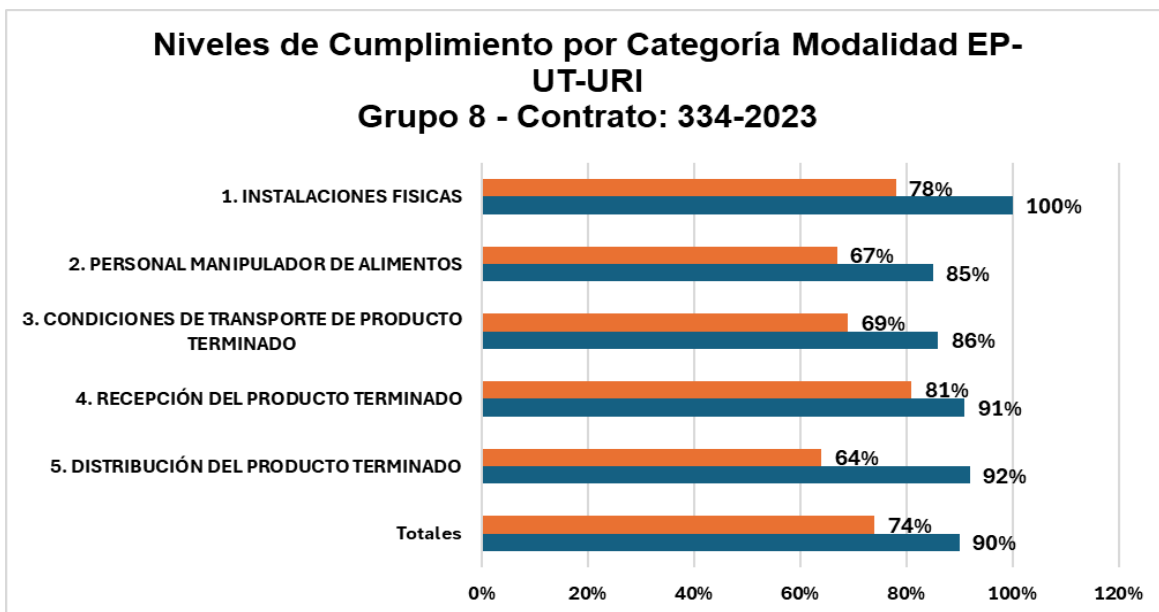
11. Seguridad y salud en el trabajo (86%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EJEYO, ERON EPMSC GRANADA y ERON CPMSACS ACACIAS se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría el ERON EC YOPAL con el 67% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 75%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades.

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio y comparativo de mayo de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio y comparativo de mayo de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos.

Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. Instalaciones físicas (78%): Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO con 0% y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL con 50% debido a que durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas no estaban limpias

2. Personal manipulador de Alimentos (67%): Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, Por otro lado, el establecimiento CPAMS CPMSCACOM 2 y CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) obtienen un desempeño para esta categoría, de 0% de cumplimiento debido a que los manipuladores de alimentos no utilizan la



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (69%): Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA GRANADA cumplen al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, evidenciándose que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales y los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

4. Recepción del producto terminado (81%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA YOPAL con 56% y CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) con 62%, por no cumplimiento de los menús establecidos, el contratista no cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y no se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado. Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

5. Distribución del Producto Terminado (64%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos anteriormente descritos. Por otro lado, el establecimiento CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), presenta un cumplimiento del 33% y EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL ambas con 50%, debido a que se evidencia que las bebidas no se entregan en empaques individuales.

2.2.9

GRUPO 9

2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 30/06/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, ERONES; por lo cual, en la anterior tabla, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, en la emisión del documento y concepto por parte de la ETS, encargada de tal visita sanitaria.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABL ECIMIEN TO	FECHA DEL CONCEP TO	CONCEPT O	PUNTA JE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	19/05/20 23	Favorable con requerimien tos	89,50%	13 meses, 8 días	<p>1.3 Se evidencia piso en material no sanitario que dificulta procesos de limpieza y desinfección, se evidencia paredes con desprendimiento de pintura y rugosas. 2.1 Se evidencia óxido y desprendimiento de pintura dentro de las neveras de refrigeración, se evidencia calderos y ollas deterioradas, se evidencia cuchillos y pela papa en deterioro, se evidencia tabla verde de picar verdura en deterioro. 3.2 Se evidencia que no todo el personal manipulador de alimentos tiene certificados médicos que autoricen la actividad laboral como manipuladores de alimentos. 3.4 Se evidencia que solo dos manipuladores de alimentos tienen certificados de capacitación en manipulación y preparación de alimentos, los otros dos si tienen sus certificados. 6.2 Se evidencia que no cuenta con desagües en zona de almacenamiento. 6.8 Se evidencia que no cuentan con Plan de Saneamiento. Seguimiento: No se realizó seguimiento durante el mes de mayo, por cuanto, por frecuencia de visita en términos contractuales, se realizó una sola visita al establecimiento.</p> <p>El operador realizará nuevamente solicitud de visita para emisión de concepto sanitario a la Entidad de Salud.</p>
EPMSC SANTA ROSA DE VITERB O	5/02/202 4	Favorable con requerimien tos	70,50%	4 meses, 22 días	<p>Se realizó seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 27 de junio 2024, así:</p> <p>1.2 Se observan paredes con desprendimiento de pintura y pisos con alguna rugosidad, no cuentan con la pendiente establecida en la Resolución 2674 de 2013 en lo correspondiente a los pisos: Persisten paredes con desprendimiento de pintura, no cuentan con pendiente para el drenaje.</p> <p>1.3 En el área de preparación se observa techo falso con deterioro por humedad, en el área de almacenamiento se observa techo con presencia de humedad: Persiste el techo falso deteriorado en áreas de producción y techo con humedad en áreas de almacenamiento.</p> <p>4.1 Se observan alimentos Re empacados sin rotulación: Se subsanó.</p> <p>4.4 Se observan alimentos expuestos al ambiente (sal): Se subsanó.</p> <p>5.1 Se cuenta con suministro de agua potable para el área de preparación de dietas, no cuenta con punto de suministro de agua. El área de pre alistamiento no cuenta con punto de suministro de agua: Se subsanó, el área de preparación de dietas y el de pre alistamiento cuenta con punto de agua suministro de la misma.</p> <p>5.2 Se evidencia aguas residuales estancadas generando algunos malos olores. Para eliminar estas aguas estancadas con manipuladores de alimentos limpian diariamente las canales: Se subsanó, los manipuladores realizan limpieza de las cajas residuales.</p> <p>5.3 Se observa procesos deficientes de limpieza y desinfección en: estufas y área de almacenamiento de frutas y verduras: Se subsanó – Se evidencian estufas limpias y área de almacenamiento de frutas y verduras.</p> <p>Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza inspección sanitaria al Rancho del centro carcelario en cumplimiento a queja interpuesta por medio del Radicado E-2024-004393-VU.</p> <p>Se evidencia recipientes de residuos sólidos sin rotular, pero en la pared se observan habladores de identificación y disposición de los residuos sólidos: Se observan todas las canecas de residuos rotuladas – Subsanoado.</p> <p>En el momento de la inspección se observó que el punto de</p>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABL ECIMIEN TO	FECHA DEL CONCEP TO	CONCEPT O	PUNTA JE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					suministro del agua del área de preparación de dietas y pre alastamiento de alimentos no se contaba con el suministro y presencia del servicio de agua potable. Se realiza muestreo de agua en cuanto al pH y Cloro en el área de preparación de alimentos.
CPMSCH O CHOCO NTA	18/11/20 23	Favorable con requerimien tos	69,00%	7 meses, 12 días	CHS. 18/11/2023, 69%. 1.1. Las diferentes áreas del establecimiento no permiten flujo adecuado de las materias primas, producto y personal. Además, el almacenamiento temporal de residuos está muy cerca del área de elaboración. Seguimiento. La condición continúa evidenciándose. 1.2. Los pisos presentan grietas y falta de continuidad que facilita a acumulación de suciedad, las paredes presentan suciedad y presencia de hongos en el área de preparación de alimentos y almacenamiento. Algunos drenajes no tienen rejillas. Seguimiento. Se evidencia que se realizó mantenimiento a la pintura de paredes, el piso continúa presentando grietas y falta de continuidad, se evidencia falta de rejillas en los drenajes de pasillo. 1.3. Los techos evidencian acumulación de suciedad y crecimiento de hongo en preparación y almacenamiento. Algunos angeos no cuentan con mantenimiento. Seguimiento. Se evidencia mantenimiento de techo en elaboración, continua la presencia de posible hongo en el techo de almacenamiento, los angeos se evidencian en buen estado. 1.4. El sanitario no cuenta con toallas o secador de manos. No se cuenta con avisos para el lavado de manos. Seguimiento. Se suministra los insumos a necesidad, dado que el sanitario es compartido. Se evidencia publicación de avisos para el lavado de manos. 2.1. Puertas de congelador desajustadas y presenta óxido en bisagras. Seguimiento. El operador ingresa equipos nuevos para la conservación. 3.2. Dos manipuladores no cuentan con certificado médico de aptitud para la manipulación. Seguimiento. El personal manipulador cuenta con examen y certificado médico de aptitud. 3.3. Se evidencia personal ajeno al servicio, sin dotación ingresando a las áreas de elaboración. Seguimiento. Se evidencia que solamente ingresan al servicio los responsables de cada actividad. 3.4 No se soporta la capacitación para el me de agosto 2023 según la programación, No presenta plan de capacitación e idoneidad del capacitador. Seguimiento. Se evidencia cumplimiento del plan de capacitación realizado por los profesionales de calidad y nutrición. 4.1. Algunos alimentos como productos de pesca y las contra muestras no se encuentran rotulados, no se verifica productos previo uso: Arepas con hongos. Seguimiento Se evidencia materias primas en adecuadas condiciones y rotulado donde aplica. 4.3. La temperatura de los equipos de conservación no se registra correctamente en el formato de control. Seguimiento Se evidencia adecuado diligenciamiento de los formatos de control. 5.1. el sistema de almacenamiento de agua no tiene un método adecuado para potabilizar correctamente el agua según el certificado presentado. Seguimiento, El operador instala y un filtro de agua nuevo para la operación. 5.2. En el área de lavado y preparación de alimentos se evidencia que el sistema de evacuación de residuos líquidos no



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABL ECIMIEN TO	FECHA DEL CONCEP TO	CONCEPT O	PUNTA JE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					es eficiente. Seguimiento. Continúa evidenciándose empozamiento de aguas en el área de lavado. 5.5, No se implementa sistema de lavado de filtros de agua para evitar la contaminación, Paredes sucias y no se evidencia operaciones de limpieza. Seguimiento Se evidencia adecuadas condiciones de higiene. 5.6. No se evidencia en el momento de la visita registro de actividades de limpieza y desinfección de área, equipos y utensilios. Seguimiento. Se presenta el registro de las actividades de limpieza y desinfección, como parte del PSB.
CPAMS MBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	24/07/20 23	Favorable con requerimien tos	87,00%	11 meses, 7 días	Se realizan observaciones en, infraestructura, falta de exámenes médicos de manipulador de alimentos, plan de capacitación.
EPMSC SOGAM OSO	10/05/20 24	Favorable con requerimien tos	76%	20 días	Variables afectadas de concepto sanitario del 10/05/2024: Ítem 1.1 operaciones se están realizando en área reubicada donde no se tienen separación física para operaciones de pre producción lavado no existe exclusiva independiente almacenamiento de productos químicos. Ítem 1.2 Pisos material no sanitario evidencia regar espacios de agua drenajes no tiene instalaciones inadecuadas no se garantiza evacuación de recibo líquidos paredes de material sanitario que dificultan procesos de limpieza y desinfección Ítem 1.3 Techo material no sanitario evidencia deterioro suciedad altura que no permite procesos de limpieza y desinfección cableado suelto y sin protección, ítem 4.1 Utilizan baños generales no cuentan con unidades sanitarias exclusivas para manipuladores de alimentos. Se observaron algunos canastilla rotas no cuentan con equipo para descompensar Alimentos Ítem 4.3 No se realiza de manera adecuada y completa el control de materias primas insumos algunos dulces con Loti fecha vencimiento Información ilegible 4.3 se realiza descompensación de productos congelados a temperatura ambiente 4.4 se observa área con espacio reducido bultos de Alimentos en contacto directo con pared no existe espacio para procesos de limpieza desinfección entre estibas y productos piso pared lona y azúcar abierta sin protección no cuentan con recipientes herméticos Ítem 5.2 Se observan residuos líquidos en área de Tratamiento producción y lavado sistema de drenaje no tiene conexión adecuada Ítem 5.5 Condiciones de deficientes condiciones de limpieza y desinfección de recipientes usados para almacenar jugo congelador donde se observa residuos de fluidos de carne. Por parte de la interventoría no se realiza seguimiento del acta de secretaría de salud para el mes de junio.
EPMSC DUITAM A	28/06/20 23	Favorable con requerimien tos	66,00%	11 meses y 18 días	Se realiza seguimiento a la visita de Secretaría de Salud por parte de la Interventoría en visita del 17 de junio 2024, así: 1.1 Espacio abierto en parte superior pasillo de ingreso, espacio parte inferior puerta de ingreso favoreciendo ingreso de plaga, se observa espacio abierto en área social, favoreciendo ingreso de contaminación. Se mantiene 1.2 Piso húmedo permanentemente. Se observa escurrimiento permanente – Subsanado. 1.3 Se evidencia falta de ventilación en zona de preparación, se evidencia espacios abiertos en campana extractora. Subsanado, ya no se observan espacios. Se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. Se mantiene teja ondulada. 1.4 No se observa tapa de inodoro en área sanitaria. Se observa inodoro con tapa.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABL ECIMIEN TO	FECHA DEL CONCEP TO	CONCEPT O	PUNTA JE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					<p>Se evidencia almacenamiento blanqueador y jabón líquido dentro de área sanitaria. Se observa almacenamiento de blanqueador y jabón a conformidad – Subsanado.</p> <p>2.1 Equipo de congelación sin mantenimiento, se observa condensación, goteo y parte de su estructura interna suelta. Subsanado.</p> <p>Horno de asar sin manija: Hornos nuevos – Subsanado.</p> <p>Se observan elementos deteriorados como ollas, cantinas y asadores: Subsanado.</p> <p>2.2 Uso permanente de bolsa tinas para almacenamiento, pre alistamiento y cocción: Se mantiene, bolsa tina de primer uso.</p> <p>Equipo de almacenamiento de carne sin mantenimiento y no se evidencia mantenimiento: Subsanado.</p> <p>Cronograma de mantenimiento de equipos: Se presenta – Subsanado.</p> <p>3.2 No se observa reconocimiento médico para personal del operador. Presentado – Subsanado.</p> <p>3.3 No hay área de vestier: Se mantiene.</p> <p>Elementos personales fuera de locker: No cuentan con lockers.</p> <p>Personal del operador sin prácticas higiénicas (maquillaje): Subsanado.</p> <p>3.4 No se observa reconocimiento médico para personal del operador: Se presentan. – Subsanado.</p> <p>4.1 Se observa almacenamiento de materias primas pegado a pared en área de almacenamiento de alimentos en congelación y cuarto de abarrotes: Subsanado.</p> <p>No se observa programa de proveedores: Se presentó – Subsanado.</p> <p>4.3 Se observa temperatura de sostenimiento de pollo menor a 65°C, al momento de la visita se corrige inmediatamente: Se observó temperatura del pollo: 67.5 °C – Subsanado.</p> <p>No se observa programa de calibración de equipos: Subsanado.</p> <p>4.4 Se observa almacenamiento de materia prima en bolsatina: Se mantiene – Conforme.</p> <p>5.2 Se observa tuberías dañadas en área de lavado: Subsanado.</p> <p>5.3 Cuarto de aseo sin espacio, junto con elementos desechables (vasos): Solo se observa elementos de aseo.</p> <p>Recipiente de almacenamiento de residuos sin protección: Se observan canecas con tapas – Subsanado.</p> <p>Se no se observa coherencia en programa de manejo de residuos con lo ejecutado (periodicidad): No se observó acumulación de residuos – Subsanado.</p> <p>5.5 Se observa desinfección de frutas y verduras diferente en técnica de aspersión: Se observó adecuada limpieza y desinfección de fruver.</p> <p>5.6 No se evidencia soporte de limpieza y desinfección de campana extractora, diligenciamiento de registros no está acorde al establecimiento en el que se ejecuta: Se presenta registro – Subsanado.</p> <p>Se observa tanque de almacenamiento con tapa corrida debajo de teja corrida, se observa documentos de empresa externa que realiza control químico de manera periódica /Cada 3 meses) y se observan registros de acciones preventivas para control de plagas: Se observó tapa bien dispuesta del tanque – Subsanado.</p>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABL ECIMIEN TO	FECHA DEL CONCEP TO	CONCEPT O	PUNTA JE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMS RAMIRIQ UI	15/08/20 23	Favorable con requerimien tos	75.0%	10 meses y 15 días	<p>1.1 Se evidencia operaciones del establecimiento sin flujo adecuado de materia prima, producto y personal, áreas reducidas.</p> <p>1.2 Se observan pisos deteriorados de área de almacenamiento y preparación de alimentos, terminación de paredes en terminal no sanitario y deterioradas, en cocina y almacenamiento. Se evidencia trampa de grasas deterioradas.</p> <p>1.3 Se evidencia ventana y aberturas con deterioro, presencia de corrosión, angeos deteriorados, condensación de vapores en área de preparación de alimentos, se observa instalaciones eléctricas deterioradas, cableado suelto.</p> <p>1.4 Se evidencia sin vestieres y castilleros para el personal manipulador de alimentos. Se evidencia funcionamiento de sanitario dentro del área de preparación de alimentos.2.1 Se observa sin mantenimiento preventivo y correctivo de estufas, neveras.</p> <p>2.2 Se evidencia menaje en área de cocina deteriorados.</p> <p>3.3 Se evidencia personal manipulador con dotación deteriorada, sin uso de tapabocas en área de preparación de alimentos.</p> <p>3.4 Se observa sin soporte de idoneidad del personal profesional que dictó la capacitación del 23/08/2023.</p> <p>4.4 Se observa área no definida de alimentos no conformes.</p> <p>5.3 Se observa disposición no adecuada de residuos sólidos.</p> <p>5.5 Se evidencian áreas sucias en almacenamiento de alimentos.</p> <p>5.6 Se evidencia Plan de Saneamiento no acorde a las actividades desarrolladas del establecimiento.</p> <p>Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se notifica resultados de ensaladas del 11 de julio de 2023, muestras no aceptables, se deja copia.</p>
EPAMSC AS COMBIT A ALTA	6/02/202 4	Favorable con requerimien tos	63%	4 meses	<p>Durante la visita del día de hoy 25/06/2024 por parte de la Interventoría se realiza verificación del tiempo de comida almuerzo #8 se evidencia lo siguiente se cumple con el horario de entrega de acuerdo a la OTM se realiza seguimiento última visita de Secretaría De Salud el 6/02/2024 con concepto favorable con requerimientos: 1.1 se mantiene ya que el servicio no posee secuencia lógica 1.2 se mantiene se observa pisos deteriorados y paredes con desprendimiento en pintura 1.3 se mantiene ya que en el área de almacenamiento la iluminación es deficiente 1.4 se mantiene ya que el servicio de alimentación no cuenta con instalaciones sanitarias. 2.1 se mantiene se evidencia cuarto de refrigeración cerrado sin funcionamiento. 3.2. Subsana se tienen los exámenes médicos de los manipuladores 3.3 subsana se observa dotación completa del personal manipulador 3.4 se observa cronograma de capacitación soportes de realización de las capacitaciones al personal persona manipulador 4.1 se observa que subsanan se evidencia productos de aseo rotulado y bien almacenados 4.3 se mantienen no se cuenta con termómetros fuera de los cuartos de congelación y refrigeración 4.4 se observa que subsanan la materia prima en almacenamiento se observan en estibas 5.2. Se mantiene se observa un sistema de drenaje de eficiente 5.3 se subsana ya que se tienen canecas con tapa e identificadas y bolsa de acuerdo a su clasificación de los recibos sólidos 5.5 se subsana se tiene mejoramiento de la limpieza y desinfección de los equipos.</p>
EPAMSC AS COMBIT	3/05/202 3	Favorable con	70.0%	13 meses y 14 días	<p>Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 19 de junio 2024, así:</p>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABL ECIMIEN TO	FECHA DEL CONCEP TO	CONCEPT O	PUNTA JE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
A MEDIAN A (BARNE)		requerimien tos			<p>1.1 La edificación en su diseño no facilita las operaciones en los procesos y el traslado de materias y productos. No posee secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho de producto terminado (recepción de materias primas por áreas internas). Seguimiento: Se mantiene ya que no posee secuencia lógica.</p> <p>1.2 Pisos con grietas o defectos que dificultan la limpieza y desinfección en zona de preparación. Pisos no poseen pendientes hacia drenajes (empozamiento de agua). Paredes con grietas, con deterioro (ausencia de baldosas o ruptura de las mismas). Seguimiento: Se mantiene, se observan pisos deteriorados y paredes con ausencia de baldosas.</p> <p>1.3 Techo que no facilita la limpieza y mantenimiento, en zona de preparación. Puertas no resistentes al uso (presencia de oxidación) y sin presencia de cierres de seguridad. Accesorio de iluminación suspendido (lámpara) en el área de almacenamiento de residuos. Seguimiento: El techo no facilita la limpieza y desinfección, se mantiene puertas con presencia de óxido y no se observa lámpara suspendida colgando en área de residuos.</p> <p>1.4 No disponen de instalaciones sanitarias en cantidad suficientes (2 unidades sanitarias para 18 manipuladores). Seguimiento: Se mantiene solo dos instalaciones sanitarias.</p> <p>2.1 Utensilio deteriorado por uso (olla). Utensilios no diseñados para la tarea correspondiente (canecas 4 garrafas cortadas a la mitad). Equipos deteriorados por uso (carros de transporte de alimentos con desprendimiento de pintura y óxido). Seguimiento: Ollas se encuentran en buen estado – Subsanado. Usan baldes para manipular alimentos – Subsanado. Carros transportadores deteriorados – Se mantiene.</p> <p>3.3 Algunos manipuladores presentan uñas largas. Parte de personal manipulador no presenta dotación completa requerida para la actividad. Manipuladores de alimentos ingresan con la vestimenta de trabajo de áreas externas. Seguimiento: Se observan manipuladores con uñas cortas – Subsanado. Personal manipulador con dotación incompleta, manipuladores de alimentos ingresar con indumentaria de trabajo de áreas externas – Se mantiene.</p> <p>4.1 La recepción de materias primas no se realizan en condiciones adecuadas. Seguimiento: La recepción de alimentos se hace con el uso de estibas – Subsanado.</p> <p>4.3 No cuentan con equipos de medición de temperaturas para materias primas. Seguimiento: Cuentan con equipos de medición – Subsanado.</p> <p>4.4 No cuenta con área suficiente de almacenamiento para materias primas en congelación. Equipos (carros de transporte de alimentos, estanterías y hornos) en desuso ubicados en áreas no convenientes. Seguimiento: Cuenta con área suficiente del cuarto de congelación – Subsanado. Equipos en desuso en área aislada – Subsanado.</p> <p>5.2 Sistemas de rejillas de algunos desagües no fijados y en mal estado. Seguimiento: Rejillas en mal estado – Se mantiene.</p> <p>5.3 No cuentan con recipientes para almacenar residuos sólidos en el área destinada para almacenamiento temporal. Seguimiento: No se observan canecas de residuos en shut – Se mantiene.</p> <p>5.5 Los procesos de limpieza y desinfección no satisfacen las necesidades en áreas físicas, superficies y equipos. Seguimiento: Se observó limpieza y desinfección de equipos.</p>

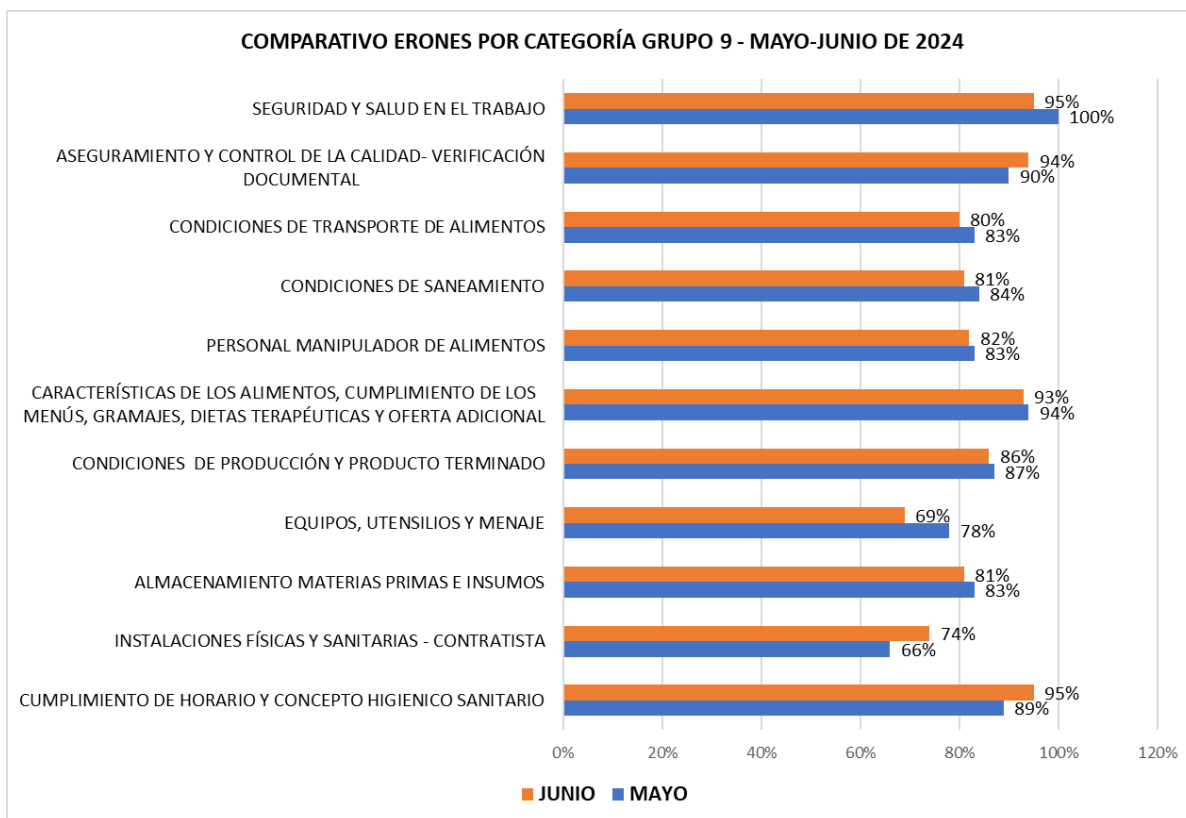


CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 9 presentan menor calificación para el EPAMSCAS COMBITA ALTA, con 63%, le sigue EPMSC DUITAMA con 66% de puntaje, el ERON con mayor puntaje fue CPMS TUNJA con el 89,5%. Ningún establecimiento obtuvo un concepto favorable superior al 90%, están entre un rango de 63% y 89,5%, favorable con requerimientos.

2.2.9.2 Evaluación por categorías



El Grupo N° 9, tiene a cargo los siguientes ERONES: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, CPMS TUNJA, CPMSCHO CHOCONTA, EPAMSCAS COMBITA, EPMS RAMIRIQUI, EPMSC DUITAMA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, EPMSC SOGAMOSO.

El contratista UT ANDINO COLOMBIANO. bajo el contrato N° 335/2023, presta sus servicios de alimentación para el Grupo N° 9.

En el mes de mayo el nivel de conformidad con la calidad en la prestación del servicio para la modalidad ERONES fue de 85% de cumplimiento parcial. En el mes de junio se mantiene el cumplimiento en 86%.

En la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, se observó un cumplimiento en el mes de mayo de 89%. En el mes de junio se evidenció incumplimiento de horario en varias vistas realizadas en el ERON EL BUEN PASTOR, el cual arrojó la calificación



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

más baja con 83% de cumplimiento parcial, mientras los demás ERONES del grupo reportan cumplimiento en los horarios de entrega.

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, se evidencia que en el mes de mayo ERON EPMSC RAMIRIQUI tuvo el más bajo desempeño con el 43%, seguido de EPAMSCAS COMBITA con el 57%, concretamente en estos dos se observa su no cumplimiento con los ítems 2.8 y 2.9, también cabe resaltar el buen desempeño de EPMSC DUITAMA con 100%, junto con CPMS TUNJA con un 92%, el resto de ERONES se encuentran en parcialmente conformes: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 66%, CPMSCHO CHOCONTA con el 85%, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con 64% y EPMSC SOGAMOSO con el 77%. En todos los establecimientos menos en EPAMS RAMIRIQUI, el contratista no realizó instalación de medidores y si las hizo no estaban calibrados o contaban con certificado. Igualmente, también encontramos demasiados hallazgos en el ítem por parte de la mayoría de los establecimientos, dado que se evidencian paredes, pisos y techos en mal estado. En el mes de junio la calificación global de esta categoría presenta un ligero incremento con respecto al mes anterior, a 74%. El desempeño más bajo fue del ERON CÓMBITA con 50% de desempeño deficiente, debido a deficiente mantenimiento de instalaciones eléctricas, sifones sin rejillas, empozamientos permanentes en el servicio de alimentación, puertas y rejas con presencia de óxido, no se cuenta con área exclusiva para la recolección de residuos sólidos; ERON SANTA ROSA DE VITERBO con 69% de cumplimiento parcial, se evidencia desprendimiento de baldosas continuo en el área de elaboración, deterioro de pinturas en la puertas de acceso a la bodega de materia prima.

En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, para el mes de mayo en general se obtiene una calificación de 83%. La mayoría de ERONES cumplen con el concepto a excepción de los establecimientos: CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 82%, EPAMSCAS COMBITA 73%, EPMSC SOGAMOSO con 89%, todos entran en la categoría parcialmente conformes, siendo el principal hallazgo entre los ERONES las distancias perimetrales en el almacenamiento de alimentos. En el mes de junio se mantiene en 81% la calificación de esta categoría. El más bajo desempeño es arrojado por el ERON EL BUEN PASTOR con 66% de cumplimiento parcial, por cuanto, se evidencia almacenamiento de pollo crudo y contramuestras fomentado la contaminación cruzada, se encontraron productos vencidos, no se cuenta con registro de entradas y salidas, no se maneja PEPS, almacenamiento inadecuado de pan, alimentos sin rótulo del proveedor, estibas rotas, no se mantienen distancias perimetrales, rótulos en la pared que no coinciden con la materia prima referenciada, plan de compras que no se ajusta a las necesidades del establecimiento.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de mayo obtuvo una calificación de 78%. Se observó que, tanto CPMSCHO CHOCONTA como EPMSC SOGAMOSO pasaron como conforme con un 100% el resto son parcialmente conformes, en estos podemos observar que la mayoría no cuentan con carros transportadores en las condiciones establecidas por la OTM como lo indica el ítem 4.6. En el mes de junio la calificación de esta categoría presentó un importante descenso al 69%. Esta calificación se ve afectada por la calificación deficiente del ERON CÓMBITA con 26% de cumplimiento, por cuanto no se cuenta con los equipos mínimos requeridos, se evidencia estufa con acumulación de carbono, utensilios en mal estado, rotos, no se encuentran identificados como fuera de uso, marmita con desagüe en mal estado, se evidencia elementos de madera para la disposición de elementos pesados, cuarto de refrigeración sin funcionamiento, carros transportadores con presencia de óxido.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, durante las visitas realizadas en mes mayo se obtuvo un desempeño general de todos los ERONES en 87%, la mayoría de los establecimientos cumplen a excepción CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con el 88% y EPAMSCAS COMBITA con el 76%. En el mes de junio se obtiene una calificación de 86%,



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

encontrando que el más bajo desempeño es arrojado por el ERON CPMSCHO CHOCONTA con 73% de cumplimiento parcial debido a que hacen falta equipos de medición, entrega de alimentos fuera de las temperaturas de seguridad, inadecuado manejo de contramuestras.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, en el mes de mayo a nivel general tuvo uno de los mejores rendimientos a comparación de las demás categorías con un 94% de conformidad, sin embargo, se ven falencias en el ítem 6.16 dado que no se rotulan los recipientes de acuerdo a lo estipulado por la OTM, también se evidencia en los casos que aplica la ausencia de educación brindada a los PPL en la práctica de la lactancia materna según lo establece la OTM. En el mes de junio la calificación de esta categoría se mantiene en 93%. El ERON con más bajo desempeño es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 76% de cumplimiento parcial, afectado por incumplimiento para la entrega de los refrigerios a los PPL que salen de remisión de acuerdo a las características al entregar refrigerios de agua con sabor a lulo y no a néctar de fruta, los recipientes de dietas terapéuticas, que no todos encuentran debidamente rotulados de acuerdo a lo estipulado en la OTM, el contratista, no ha brindado la debida capacitación a lactantes y gestantes según lo solicitado en la OTM, se evidencian fiambreras que no cumplen con el rotulado establecido en la O.T.M., no se cuenta con formatos de entrega de dietas a diario, e firma a final de mes, se evidencia incumplimiento de menú, deficientes características organolépticas.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS en el mes de mayo con un porcentaje general de conformidad del 83%, sus principales falencias se encuentran en los ítems 7.1, 7.8, estos principalmente reportan la falta de PPL manipuladores, profesionales de mantenimiento, calderitas, etc. También se evidencian la falta de certificados médicos de los PPL manipuladores. En el mes de junio se mantiene en 82% de cumplimiento parcial la calificación de esta categoría. Los más bajos desempeños son evidenciados en ERON CÓMBITA con 67%, debido a que se evidencia faltante de 10 manipuladores de alimentos en uno de los ranchos y 14 manipuladores en el otro rancho, se evidencia personal repartidor o distribuidor sin dotación (cofias y tapabocas), no se cumple con el personal administrativo por cuanto no se observa el calderista, se evidencia dotación en mal estado.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentaron en el mes mayo con un rendimiento general del 84% se ve una mala calificación a los ERONES de CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 74%, EPAMSCAS COMBITA con el 80% y EPMS RAMIRQUI con el 78%, dentro de los ítems a evaluar se ven grandes falencias en los siguientes: 8.2, 8.3, y 8.6. Pisos porosos y con empozamientos de agua, paredes y techos con presencia de suciedad, con hongos, humedad o no cuentan con adecuadas instalaciones sanitarias. En el mes de junio se mantiene la calificación global de esta categoría en 81% de cumplimiento parcial. Se evidenció el más bajo desempeño en el ERON EL BUEN PASTOR con 53% de cumplimiento, que obedece a que se evidencia estancamiento de agua, el contratista no ha realizado sensibilización en cada patio en la higienización de su menaje, no se encuentra publicado el plano de rutas de evacuación y recolección de residuos sólidos, no se cumple con la frecuencia mensual para realizar los procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas, se evidencia que no se cuenta con adecuado el manejo de residuos sólidos y líquidos, corrosión en la parte interna de la campana extractora, no hay código de colores para los elementos de aseo, kit de cloro vencido, canecas sin tapa y/o con tapa rota.

Para la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS en el mes de mayo, no se evidencia en la mayoría de ERONES transporte de alimentos, en los únicos establecimientos que se reportaron transporte fue en CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un 71% parcialmente conforme y EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con el 100% de cumplimiento, en las visitas realizadas en el mes de mayo a los demás ERONES del grupo, no se evidenció transporte de alimentos. Los hallazgos que reportan son: materia prima sin debida rotulación, se recibe con focos



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

de contaminación y estiba sucia, mala vestimenta por parte del conductor no cumple con lo establecido en el ítem 9.5. En el mes de junio, se mantiene en 80% la calificación global de esta categoría. El más bajo desempeño fue arrojado por el ERON DE TUNJA con 60% de cumplimiento, que obedece a que el vehículo no cuenta con leyenda “Transporte de Alimentos” y el manipulador no cuenta con dotación. Se evaluó esta categoría en el mes de junio en los ERONES TUNJA, BUEN PASTOR y CÓMBITA, destacando en este último, cumplimiento de 100% para esta categoría.

Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, en el mes de mayo con un 90% de conformidad general, pero concretamente los ERONES CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con el 77% principalmente en esta no se hace socialización del plan de emergencia en el establecimiento y en EPMS RAMIRUQUI con 68% evidencia hallazgos asociados con la falta de socialización de planes y programas de obligatorio cumplimiento. En el mes de junio, se destaca un ligero incremento en la calificación de esta categoría al 94%. El ERON EL BUEN PASTOR, arroja el menor desempeño con 82% de cumplimiento parcial, asociado a la falta de socialización de planes y programas de obligatorio cumplimiento, no se evidencia paz y salvo del mes de mayo de proyectos productivos, se evidencia recibo de materia prima (arepa), sin control de toma de temperaturas, durante el proceso de recepción de materias primas, faltan mantenimientos correctivos de estufas, Se presenta por parte del contratista resultados microbiológicos de fecha 29/05/24 del componente proteína, no se suministran soportes de microbiológicos de componentes acorde a lo establecido en anexo 6, solo se presenta proteína.

En la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, en el mes de mayo hay un cumplimiento total por parte de todos los establecimientos. En el mes de junio, desciende la calificación de esta categoría al 95%. La calificación de esta categoría se ve afectada por el bajo desempeño del ERON EL BUEN PASTOR con 82% de cumplimiento parcial, debido a que se evidencian actividades de fritura y asado sin careta de protección, se evidencian actividades de limpieza sin gafas, uso de guantes de caucho sin punta en los dedos.

En conclusión, los ERONES con el más bajo desempeño fueron ERON EL BUEN PASTOR con 73% y variables con cumplimiento parcial y ERON CÓMBITA con 81%, asociados a categorías críticas como las instalaciones físicas y sanitarias a cargo del contratista y equipos, utensilios y menaje.

En cuanto a las visitas a las EP-UT-URI, el Grupo N° 9 cuenta con las EP BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 1 CACIQUE TUNDAMA, BATALLÓN DE ARTILLERIA NO. 1 "TARQUI", GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO NO. 1 GR. MIGUEL SILVA PLAZAS, ESTACION DE POLICIA CHOCONTA y ESTACION DE POLICIA SESQUILE.

Durante el mes de mayo, dado el tiempo de inicio para la realización de las visitas, se visitó la UNIDAD TÁCTICA BATALLÓN DE ARTILLERIA NO. 1 "TARQUI", encontrando que, el soldado Vargas indica que, de acuerdo con la información suministrada por el Mayor a cargo de la UNIDAD TÁCTICA, el establecimiento desde el 2023 no ha tenido personas privadas de la libertad PPL y, por tanto, se reportó como visita fallida. En el mes de junio se visitaron: GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO NO. 1 GR. MIGUEL SILVA PLAZAS y ESTACION DE POLICIA SESQUILE, encontrando que no cuentan con PPL. De igual manera, se visitó la EP CHOCONTÁ, en donde se nos informa que en el momento de la visita no cuentan con PPL. Sin embargo cuenta con población temporal que es reportada por el EP al operador y a la cual se entrega el suministro de alimentos correspondiente.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.2.10

GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON DE ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	2 meses	NINGUNA
EPMSC ANSERMA	2023-10-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	72 %	8 meses	Fumigar más de seguido, para un mejor control de plagas.
EPMSC ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	2 meses	NINGUNA
EPMSC CALARCA	2024-05-31	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	1 mes	Pisos, con desprendimiento, techos en material no sanitario, tanque debe ser de uso exclusivo
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	1 mes	NINGUNA
EPMSC PACORA	2024-03-11	FAVORABLE	96,5 %	3 meses	Se cambio cielo raso en material sanitario.
EPMSC PENSILVANIA	2024-02-07	FAVORABLE	99 %	4 meses	NINGUNA
EPMSC PEREIRA	2024-01-29	FAVORABLE	93,5 %	5 meses	NINGUNA
EPMSC RIOSUCIO	2024-02-08	FAVORABLE CON COMPROMISOS	85 %	4 meses	NINGUNA
EPMSC SALAMINA	2024-03-14	FAVORABLE CON COMPROMISOS	85 %	3 meses	NINGUNA
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2024-04-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	94 %	2 meses	NINGUNA
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	19 días	NINGUNA
ERON PEREIRA RM	2024-04-12	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	2 meses	NINGUNA

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de junio de 2024, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT CALIDAD Y VIDA 23-24, correspondiente al Grupo No. 10, de la Regional Viejo Caldas, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, Erones; por lo cual, en la anterior tabla, se



CI2

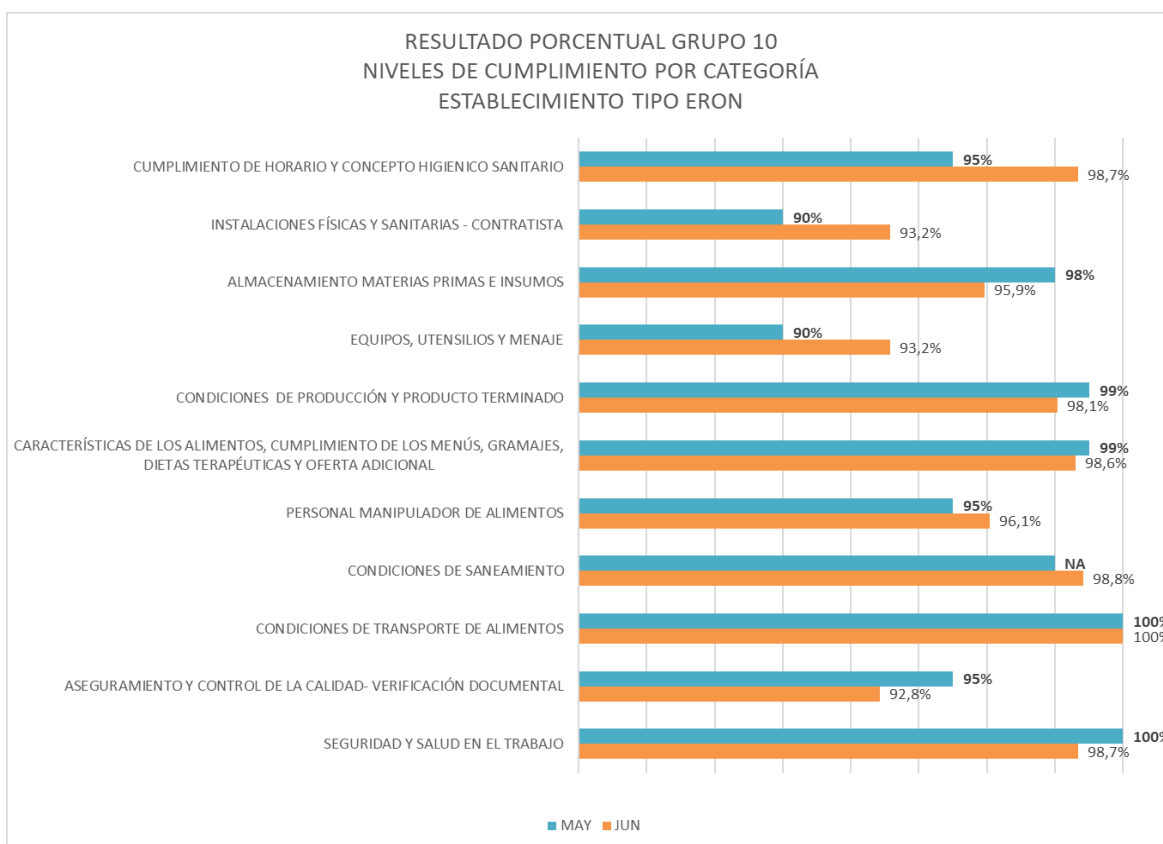
CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, en la emisión del documento y concepto por parte de la DTS, encargada de tal visita sanitaria.

2.2.10.2

Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 10 de los establecimientos visitados en el periodo del mes de mayo y junio de 2024, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERON.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante el periodo; aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla 11 aspectos técnicos, los cuales se registran en la gráfica, antes citada. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un porcentaje de desempeño promedio del **96,7%**, obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado y aumentando en 0,4% con respecto al mes anterior. Es así que. El establecimiento de menor puntaje general es el EPMSC PEREIRA (93%). En este sentido, en función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, encontrando la información que a continuación se describe:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: Si bien el operador presenta buen desempeño general promedio del 99%, es del caso indicar que el establecimiento ERON de MANIZALES, resulta ser el de menor puntaje con 83%, en el mes de junio; los hallazgos



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

evidenciados corresponden a: Teniendo en cuenta que el establecimiento dispone de un concepto higiénico sanitario de hace más de un año, se refiere que la entidad territorial de salud, realizará visita durante el mes de junio.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: La Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador. La categoría para el periodo presenta un desempeño del 93%, las mayores desviaciones se presentaron el ERON de MANIZALES, en cuyo caso se presentaron las siguientes falencias locativas: La lámpara del área de residuos sólidos se encuentra fuera de servicio. No se evidencian certificados de calibración de los medidores de servicios públicos. Se evidencia techo del área de cocina caliente con desprendimiento de pintura. El lavamanos no está conectado a la tubería del agua. No se evidencia certificado de calibración del gas. El certificado del agua y de luz ya se tiene.

Almacenamiento de materias primas e insumos: En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; de forma general y en promedio, el operador alcanza un puntaje del **96%**, puntaje que demuestra el compromiso del operador frente al cumplimiento de la categoría evaluada, durante el periodo del presente informe. No obstante, se presentan desviaciones, en el EPMSC MANIZALES, en el cual se evidencian los siguientes hallazgos: Se evidencia falta de canastillas para un adecuado almacenamiento de las materias primas, papa en costales. Se evidencia que no se cumple con las distancias perimetrales en bodegas y cuartos de frío y congelación.

Equipos, utensilios y menaje: La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en el Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de los mismos, en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **93%**, presentando un aumento del 3% con respecto al mes anterior; es así que los establecimientos EPMSC ANSERMA, presentan el menor desempeño; teniendo en cuenta que se presentan las siguientes no conformidades: Persiste el hallazgo, aun no se cuenta con el equipo sartén basculante. El servicio no aplica en cuanto al número de calderas. Persiste el hallazgo, el servicio no cuenta con el equipo trampa de grasa.

Condiciones de producción y producto terminado: La Interventoría verifica que los procesos de pre alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, y el protocolo de las contra muestras de alimentos; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **98,1%**. Las desviaciones se presentan en el EPMSC ANSERMA, debido a que, Persiste el hallazgo, ya que los procesos de pre alistamiento y preparación de materias primas se realizan en la misma área de producción; por lo que se pueden ver afectados por posibles riesgos de contaminación. Debido a las áreas reducidas no se garantiza el servido de producto terminado de modo que se eviten cruces de procesos.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional: La Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis Nutricional y la Minuta Patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas del menú suministrado, cumplimiento al suministro del Refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

forma, la interventoría deberá realizar seguimiento a los cambios parciales y totales del menú aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima; adicionalmente se verifica el suministro de las Dietas Terapéuticas; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **98,6%**, alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados. Las desviaciones con lo cual no se llega al 100% de cumplimiento, obedece a que se presenta en el EPMSC PENSILVANIA, los siguientes hallazgos: Se evidencia entrega menú 4 operador entrega papa común cocida en cambio de papa criolla, no cuenta con autorización para este cambio. Se evidencia entrega menú 4 operador entrega papa común cocida en cambio de papa criolla, no cuenta con autorización para este cambio. No se evidencia listado para verificar si los PPL que hacen parte de la dieta son de régimen contributivo o subsidiado y poder verificar los seguimientos por parte del operador. Por remisión medica se evidencia 1 ppl en régimen contributivo.

Personal manipulador de alimentos: La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **95%**. Los hallazgos no conformes se presentan en el establecimiento, en el EPMSC PENSILVANIA, dado que se presenta: Se evidencia faltante de visita nutricionista, según anexo 9 debe visitar el servicio cada 15 días, última visita reportada con acta el 15 mayo 2024. Se evidencia que el nutricionista no realiza visita en el servicio desde el día 15 mayo 2024; el operador no presenta acta con fecha de visita reciente; según anexo 9 las visitas de este profesional, las debe realizar de forma quincenal.

Condiciones de Saneamiento: La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **98,8%**. El establecimiento con un menor porcentaje de cumplimiento es el EPMSC PEREIRA, que a pesar de que cumple parcialmente de acuerdo a su desempeño, se presentan las siguientes desviaciones: Se evidencian pisos con acumulación de agua debido a la porosidad y grietas que presenta. Se evidencian pisos con acumulación de agua debido a la porosidad y grietas que presentan.

Condiciones de transporte: Durante el periodo del presente informe, se evidencia cumplimiento total de los aspectos evaluados, tal como se identifica en el mes anterior, con respecto a la normativa sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia prima del suministro de alimentación.

Aseguramiento y Control De La Calidad- Verificación Documental:

La Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecuten y registren oportunamente; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **92,8%**, representando una disminución en el cumplimiento en un 2,2%, con respecto al mes anterior. Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que el EPMSC CALARCÁ, se presentan los siguientes hallazgos: se evidencia que la campana extractora se encuentra fuera de servicio. No se evidencia resultados microbiológicos, ultima toma refiere el administrador que se realizó en marzo 2024. No se observan resultados microbiológicos, el administrador refiere que se tomaron en marzo 2024 no se cuenta con resultados. No se observan resultados microbiológicos, el administrador



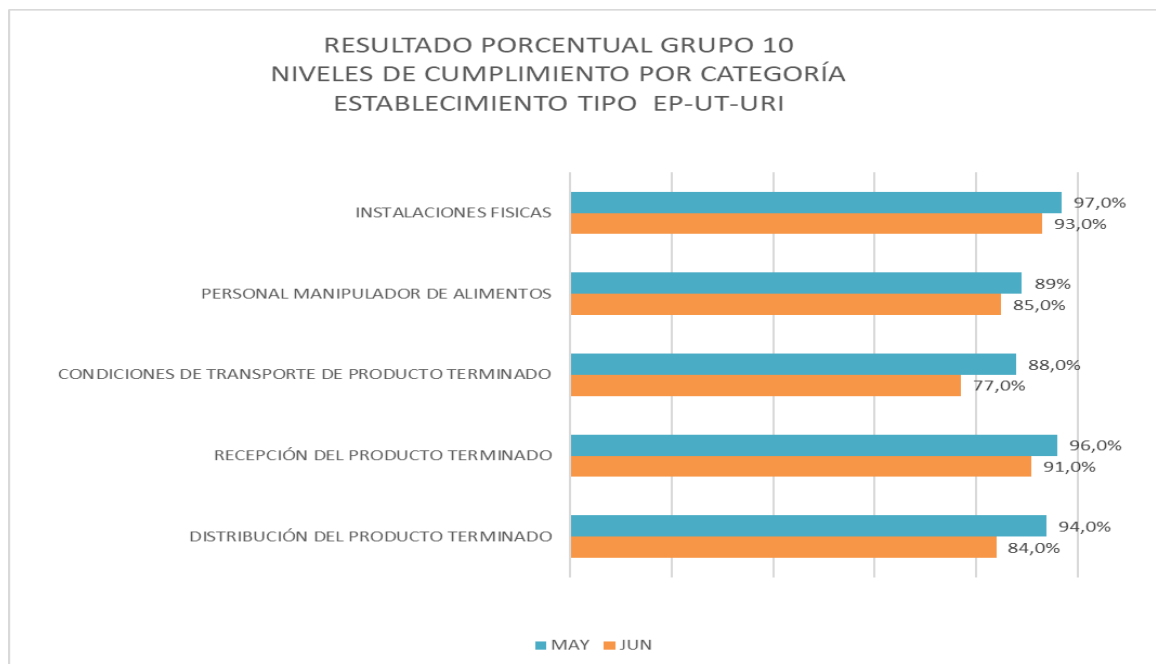
CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

refiere que se tomaron en marzo 2024 no se cuenta con resultados. No se evidencia resultados de análisis fisicoquímicos durante el contrato; no se evidencia paz y salvo del mes de mayo, se cuenta con el paz y salvo de abril 2024.

Seguridad y salud en el trabajo: La Interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) reclusa en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un 99,3%.

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 10 de los establecimientos visitados durante el mes de mayo y junio de 2024, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encuentran las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el uso de elementos de protección personal, el control y registro de las actividades que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos, el desempeño en cuanto al transporte y distribución de alimentos, y el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP. Por último, se evalúa el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega. Para el periodo del presente informe el operador alcanza un **86%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas. No obstante, no se alcanza un mejor puntaje debido a que en 11 establecimientos presentan desviaciones en el cumplimiento contractual; es así que en tres



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

estaciones de policía las cuales son: EP CHINCHINÁ, (55%), EP SANTA ROSA DE CABAL (50%) y la EP APIA (45%)

A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas del periodo:

Instalaciones físicas (93%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en 2 estaciones de policía visitadas, del total de 19 establecimientos de detención transitoria, presentan un bajo desempeño, tal como se presenta en la EP CALARCÁ, en la cual se observa el siguiente hallazgo: Se evidencia que, durante el almacenamiento, los alimentos son dispuestos en canastillas directamente sobre el piso.

Personal manipulador de alimentos (85%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en 15 de las 19 estaciones de policía visitadas. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en ESTACION DE POLICIA APIA (0%), siendo el establecimiento con menor puntaje, al evidenciarse, Se evidencia que el personal manipulador no utiliza la dotación, ya que es un domiciliario. Se evidencia que el distribuidor no cuenta certificado médico (apto para manipular alimentos), ni certificado de manipulación en BPM. Se evidencia que el vehículo transportador de las raciones es una moto furgón, en la cual se entregan 80 raciones por tiempo de comida, incumpliendo con lo establecido en la OTM para la cantidad de raciones en este tipo de vehículo.

Condiciones de transporte de producto terminado (77%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en las 11 de las 19 estaciones de policía visitadas. Los establecimientos con menor porcentaje de desempeño son EP SUPIA 60%, EP CALARCÁ 40%, EP CHINCHINÁ 25%, EP SANTA ROSA DE CABAL 20% y EP APIA 20%, esta última presenta los siguientes hallazgos: Se evidencia que el furgón de la motocicleta no se encuentra en adecuadas condiciones, ya que presenta deterioro de pintura en su interior. No se evidencia planillas de registro de la temperatura de los alimentos. El vehículo utilizado no cuenta con la documentación legal SOAT, técnico mecánico, concepto sanitario. Se evidencia que el transporte de alimentos no cuenta con la leyenda transporte de alimentos.

Recepción del producto terminado (91%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de total las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas, en 13 de las 19 estaciones de policía visitadas. Esta categoría, presenta desviaciones principalmente en la ESTACION DE POLICIA CHINCHINÁ 60% y EP APIA 56%, esta última presenta los siguientes hallazgos: Se evidencia que no se cumple con el horario de distribución ya que se entrega a las 8:46 a.m. el horario establecido es de 6:00 a.m. a 8:00 a.m. No se evidencia ciclo de menú publicado en la estación de policía. Se evidencia que se presentan intercambios en la bebida con leche de avena con leche por chocolate negro, se intercambia pan por arepa asada. Se evidencia que no se cumple con la bebida del menú #15 avena con leche, se entrega chocolate sin leche.

Distribución del producto terminado (84%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas, en 13 de las 19 estaciones de policía visitadas. Esta categoría, presenta desviaciones principalmente en la ESTACION DE POLICIA CHINCHINÁ, EP FISCALIA CTI, EP CALARCÁ, EP SANTA ROSA DE CABAL, y EP APIA, dado que este último, es el establecimiento con un menor desempeño, para esta categoría se evidencia: que la bebida de la cena no es entregada en empaques individuales previamente ensamblados y sellados; esta se lleva en recipientes para ser servida en el lugar de consumo.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.2.11

GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82 %	2 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	2 meses	Se realizó seguimiento por parte de la secretaria el 10/05/2024, deja acta de seguimiento realizado.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82,5%	2 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89%	2 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	77,5%	2 meses	Ninguna
EPAMS LA DORADA	2024-04-22	FAVORABLE	96%	2 meses	Ninguna
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	2 meses	Se realizó una nueva visita el 30/04/2024 donde se verificaron condiciones nuevamente por una posible ETA el puntaje se conserva.
EPMSC HONDA	2024-03-21	FAVORABLE	90%	3 meses	Ninguna
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	2024-05-09	FAVORABLE	92,5%	1 mes	Ninguna
EPMSC PUERTO BOYACA	2024-04-11	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79,5 %	2 meses	Ninguna

Durante el periodo del presente informe, al mes de junio de 2024, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT MACSOL USPEC 2024, correspondiente al Grupo No. 11, de la Regional Viejo Caldas, por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

Es así, que se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, Erones; por lo cual, en la anterior tabla, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, en la emisión del documento y concepto por parte de la DTS, encargada de tal visita sanitaria.

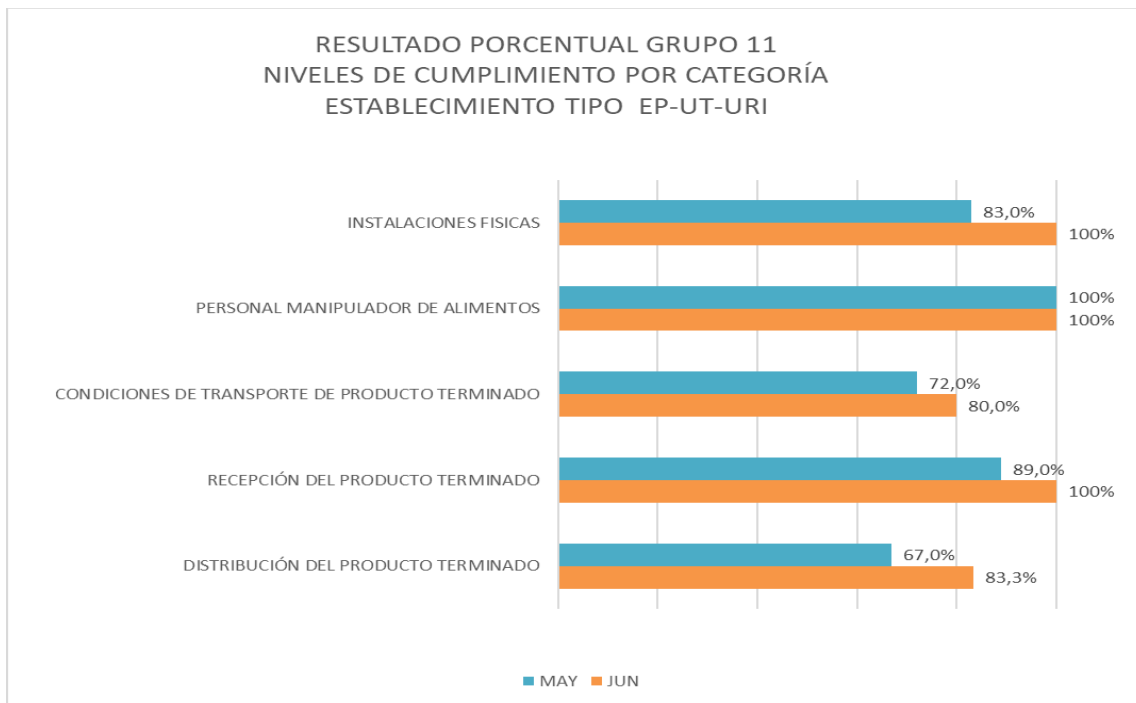


CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.2.11.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 11 de los establecimientos visitados en el periodo de mayo y junio de 2024, por cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERON.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante al periodo del mes de junio de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla 11 aspectos técnicos, los cuales se registran en la gráfica, antes citada. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un porcentaje de desempeño promedio del **83.4%** obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado. . Es así que. El establecimiento de menor puntaje general es el EPAMS LA DORADA (71,3%). En función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: Si bien el operador presenta buen desempeño general, 97.2%, en cuanto a la entrega de las raciones en los establecimientos que conforman el grupo, es del caso indicar que, se presentan hallazgos en el EPAMS LA DORADA (83%). Se evidencia que al ser las 13:30 pm horas, todavía faltaba 3 partes por salir del servicio del tiempo comida almuerzo, de estos 3 partes el ultimo es entregado a las 14:44 pm el patio 11.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: La Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador, alcanzando un desempeño del 94,3% de cumplimiento, en el periodo del presente informe. El establecimiento que obtuvo el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, corresponde a ERON COIBA IBAGUE, en el cual se detallan los siguientes hallazgos: Se evidencia lámpara al área de lavado fuera de servicio el día de la visita. Se



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

evidencia pisos paredes y techos deteriorados. Se evidencia taponamiento de las redes hidráulicas en general el día de la visita. Se evidencia pisos en general porosos y grietas el día de la visita, Se evidencia lampara del área ensamble de dietas, presenta intermitencia en su funcionamiento, se observan 6 lámparas del área producción sin protección, no cumple compromiso. Se observan pisos porosos con grietas y con empozamiento de agua, paredes porosas y con desprendimiento de pintura. No cumple con el compromiso.

Almacenamiento de materias primas e insumos: En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; de forma general y en promedio, durante el periodo alcanza un puntaje del 88%. El establecimiento con menor desempeño es el EPAMS LA DORADA (70%), las desviaciones se presentan debido a que, No se evidencia en el servicio materia prima huevo que debe ser entregada en el menú 12 correspondiente al día 14/06/2024 para el tiempo de comida desayuno, siendo las 15:00 horas no se evidencia vehículo que ingrese con dicha materia prima para disponibilidad del operador. Se evidencia galleta para postre, la cual presenta incumplimiento en el rotulado, ya que no indica información de lista de ingredientes, fabricante y dirección, acorde a la normatividad de rotulado Resolución 5109 de 2005. Se evidencia almacenamiento de productos como verduras, las cuales requieren temperatura de refrigeración y se encuentran almacenadas en el cuarto de congelación. Adicionalmente, se evidencia carne en cuarto de congelación la cual incumple con el rango de temperatura establecido. Se evidencia que el cuarto de congelación se encuentra lleno en su totalidad, lo cual no permite los procesos de limpieza y desinfección.

Equipos, utensilios y menaje: La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en el Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de los mismos, en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación, alcanzando un 89,7%, aumentando significativamente con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño promedio es el EPAMS LA DORADA (75%), las desviaciones se presentan debido a que: Se evidencia cuarto de refrigeración fuera de servicio y cuarto de congelación presenta puerta despegada, lo cual permite filtrar la temperatura.

Condiciones de producción y producto terminado: La Interventoría verifica que los procesos de pre-alistamiento y preparación se realicen aplicando buenas prácticas de manufactura, así como las temperaturas de preparación y distribución, entre otras condiciones como el uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento parcial de la obligación, alcanzando un 89,3%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (57%); es así que, las desviaciones presentadas en el primero se debieron a que: Se evidencia área de almacenamiento de cebolla en inadecuadas condiciones de limpieza. Se evidencian las tablas de corte deterioradas. Se evidencia entrega del jugo por fuera de la temperatura establecido, es entregado a 25.4°C. Se evidencia que la carne que se encuentra almacenada en cuarto de congelación se encuentra a temperatura por fuera del rango establecido. No se evidencia ningún soporte de entrega de utensilios para garantizar gramaje en patios.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional: La Interventoría realiza verificación del gramaje y volumetría de los alimentos servidos a suministrar a la PPL, con el fin de establecer el cumplimiento o no de las cantidades determinadas en el análisis Nutricional y la Minuta Patrón; de igual forma, se realiza la verificación de la temperatura de servido de las preparaciones frías y calientes, las características organolépticas



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

del menú suministrado, cumplimiento al suministro del Refrigerio establecido de acuerdo al tiempo de salida de la PPL, mediante lo consignado en el Formato Diario de Entrega de Refrigerios; de igual forma, la interventoría deberá realizar seguimiento a los cambios parciales y totales del menú aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima; adicionalmente se verifica el suministro de las Dietas Terapéuticas; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento parcial de la obligación, alcanzando un porcentaje del 90,8%, presentando una disminución del 3,2%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con un menor desempeño en esta categoría corresponde al EPAMS LA DORADA (63%), las desviaciones se presentaron por: Durante la visita se realiza verificación al tiempo de comida almuerzo, se evidencia entrega de pescado frito en cambio de carne de res y papa cocida en cambio de plátano maduro, para el menú 11; intercambio que no cuenta con soporte de aprobación. No se evidencio la entrega del jugo del tiempo de comida almuerzo, operador refiere que lo despacho antes de la entrega oficial, no fue evidenciado por interventoría. Durante la visita se realiza verificación al tiempo de comida almuerzo, se evidencia entrega de pescado frito en cambio de carne de res y papa cocida en cambio de plátano maduro, para el menú 11; intercambio que no cuenta con soporte de aprobación. Se evidencia incumplimiento en el gramaje del producto proteína de los patios 5 y 7 ya que se realiza muestreo para el tiempo de comida almuerzo, a la preparación pescado frito; para el patio 5 se espera un gramaje de 9.59kg se obtiene un peso de 9.00kg, porcentaje de cumplimiento de 93.84%; el patio 7 requiere un gramaje de 9.66kg se obtiene 8.90kg, porcentaje de cumplimiento de 92.13%; el operador realiza subsanación adicionando más pescado a los dos patios para entregar el gramaje correspondiente. Se evidencia incumplimiento de gramaje en el muestreo realizado al menú 11 tiempo de comida almuerzo, para la estación de policía donde de los 3 componentes muestreados, la proteína y el tubérculo no cumplen gramaje, ya que se encuentran por debajo del peso establecido. De las 5 muestras de proteína (pescado frito) 4 están por debajo del peso con un porcentaje de cumplimiento del 75% y para el tubérculo (plátano cocido) las 5 muestras 5 se encuentran por debajo del peso con un porcentaje de cumplimiento del 64%; el Operador no realiza la subsanación. Operador recoge firmas de formas mensual ya cuenta con las de mayo, pero no presenta soporte de aprobación para recolección de esta forma por parte de la USPEC, hasta el día de la visita no presenta firmas del mes de junio. No se evidencia seguimiento de las valoraciones por parte del operador.

Personal manipulador de alimentos: La Interventoría verifica que los contratistas y operadores cumplan con el personal y perfil ofertado, en cuanto a tiempo de dedicación, según la aprobación realizada por la USPEC a este personal; así mismo, se verifica que el personal cumpla con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, uso de la dotación, hábitos de higiene personal, certificados médicos y capacitación continua; así mismo, debe cumplir durante toda la ejecución de la Operación del servicio de alimentación, con la obligación establecida en el Capítulo tercero artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con los visitantes que ingresan al área de manipulación y preparación de alimentos (asepsia y control de contaminación); en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un 90,7%, aumentando el desempeño con respecto al mes anterior en un 7,7%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (64%), Se evidencia que no se cumple con el personal mínimo requerido, ya que no se cuenta con supervisor de calidad como específico anexo 23, dichas visitas deben ser de forma semanal y supervisor de mantenimiento no visito la semana del 3 al 9 de junio, operador no presenta acta que certifique dicha visita. Se evidencia varios manipuladores con faltante de camiseta y dotación completa. Se evidencian varios manipuladores utilizando de forma inadecuada el tapabocas.

Condiciones de Saneamiento: La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un 89,7%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (64%). En el cual se presenta que, Se evidencia cuarto de congelación sucio con presencia de sangre en el piso. Se evidencian persiste paredes en inadecuadas condiciones de limpieza en área de estufas, con presencia de hollín. Se evidencian persiste techos en inadecuadas en inadecuadas condiciones de limpieza, con acumulación de grasa. Se evidencia persiste extractores con acumulación de grasa y campana extractora en inadecuadas condiciones de limpieza. Se evidencia persiste que no se cuenta con elementos de higiene personal como toallas desechables, jabón, gel antibacterial; además se observa que la papelería del servicio sanitario no cuenta con tapa, ni bolsa. Se evidencian canecas rotas y sin tapa.

Condiciones de transporte de alimentos: La Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores, estén acorde con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos; en el período del presente informe, es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en el establecimiento de ERON COIBA IBAGUE (80%), obteniendo este puntaje debido a los siguientes hallazgos: Se evidencia el transporte de frutería en cajas de cartón. Se evidencia que el vehículo de placa SMK923 del proveedor Acopio Fruvery, presenta el piso deteriorado por oxidación y roto.

Aseguramiento Y Control De La Calidad- Verificación Documental: La Interventoría verifica que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplan con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecuten y registren oportunamente; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un 90%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPMSC PUERTO BOYACÁ (83%), las desviaciones se debieron principalmente a: Se evidencia no se está diligenciado de forma adecuada el formato de producción. Se encuentran sin diligenciar desde el mes de mayo. Se evidencia carros transportadores con presencia de corrosión. Se evidencia no se cumple con frecuencia de microbiológicos pues los que presenta el operador del mes de marzo, son realizados en laboratorio ACQUA VIDA, laboratorio que no se encuentra avalado para microbiológicos de alimentos. Operador no presenta microbiológicos con resultados conformes, ya que los que entrega son realizados por laboratorio que no está avalado para microbiológicos de alimentos. Operador no presenta microbiológicos con resultados conformes, ya que los que entrega son realizados por laboratorio que no está avalado para microbiológicos de alimentos.

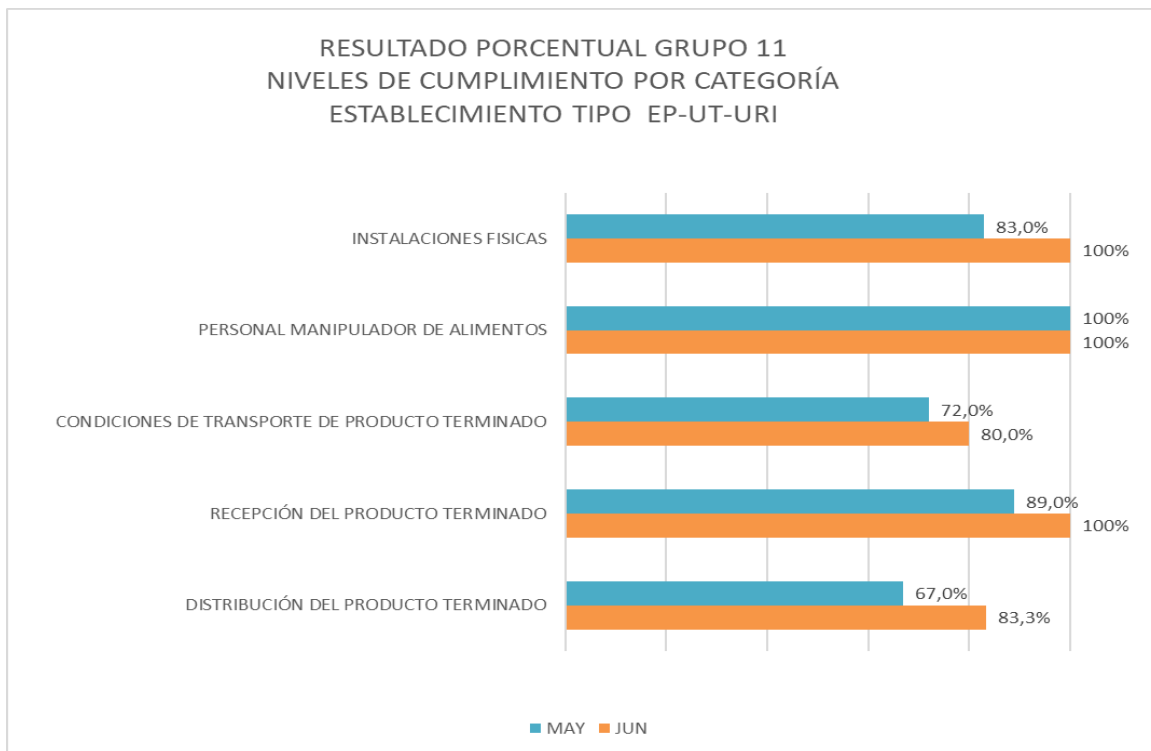
Seguridad y salud en el trabajo: La interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) reclusa en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON; en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento parcial alcanzando un puntaje del 85,7%, de las obligaciones contractualmente pactadas. El establecimiento con menor desempeño es el EPAMS LA DORADA (50%), en este último se presentaron las siguientes desviaciones: No se evidencia chaqueta térmica para ingreso a los cuartos fríos. Se evidencia persiste faltante chaqueta térmica para ingreso a los cuartos fríos.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

A continuación, se presenta la calificación del GRUPO 11 de los establecimientos visitados durante el mes de mayo y junio de 2024, se muestran las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS,



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encuentran las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el uso de elementos de protección personal, el control y registro de las actividades que garantizan la calidad y trazabilidad de los productos, el desempeño en cuanto al transporte y distribución de alimentos, y el recorrido de ruta de entrega a las diferentes EP. Por último, se evalúa el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega. Para el periodo del presente informe el operador alcanza un **92,7%** de desempeño.

A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas del periodo.

Instalaciones físicas (100%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, evidenciando una mejora en la gestión de operaciones, debido a que mejoran en un 17%, con respecto al mes anterior.

Personal manipulador de alimentos (100%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento a la totalidad de los aspectos evaluados, en relación a las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente, siendo este desempeño reincidente con respecto al mes anterior.

Condiciones de transporte de producto terminado (80%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial a las obligaciones contractualmente establecidas. El establecimiento con el menor puntaje es, EP LA DORADA, toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia que el operador realiza entrega de las 78 raciones a la EP, en un vehículo tipo motocicleta, la cual cuenta en la parte trasera con un compartimento en el que almacenan las raciones para entregar al establecimiento; dicho vehículo no cuenta con concepto higiénico sanitario;



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

además, de acuerdo a la OTM la cantidad de raciones a suministrar excede las 10 unidades establecidas para cumplimiento. No se evidencian las planillas de registro de temperatura diligenciadas por el transportador. No se evidencia plan de rutas, transportador no lo presenta, refiere que se encuentra en el eron.

Recepción del producto terminado (100%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuanto a la normatividad sanitaria y contractual, mejorando en el cumplimiento del ítem en un 11%, con respecto del mes anterior.

Distribución del producto terminado (83,3%): Durante el periodo del presente informe, evidenciando que da cumplimiento parcial a las obligaciones, durante el mes periodo de junio en curso; es así que, el establecimiento con menor desempeño es la EP PERMANENTE CENTRAL, en la que se evidencia: No se evidencia soporte de la entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos de PPL.

2.2.12

GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a junio de 2024, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON Grupo No. 12 Regional Noroeste, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador Ornu SAS.

En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la DTS.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76,0%	16 DIAS	Ninguna
EPMSC BOLIVAR	6/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5%	4 MESES	Ninguna
EPMSC JERICO	11/07/2023	FAVORABLE	90,5%	11 MESES	Ninguna
EPMSC MEDELLIN	24/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68,0%	6 DIAS	Ninguna
EPMSC PUERTO BERRIO	7/05/2024	DESFAVORABLE	32,3%	2 MESES	Se evidencia acta de inspección, vigilancia y control por parte de la secretaria de salud con fecha del 14 de mayo 2024 en donde se plasma levantamiento de la medida sanitaria
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	7 MESES	Ninguna
EPMSC TÁMESIS	8/03/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	69,0%	15 MESES	Concepto sanitario superior a un año, no se cuenta con soporte de gestión ante secretaria de salud



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC ISTMINA	19/06/2024	FAVORABLE	97,2%	11 DIAS	Ninguna
EPMSC QUIBDO	29/06/2024	FAVORABLE	98.0%	2 DIAS	Ninguna

De acuerdo a la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM. Sin embargo, cabe señalar que el establecimiento ERON EMPSC TÁMESIS cuenta con concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, pero su vigencia es mayor a un (1) año y no se evidencia gestión por parte del operador para la actualización del mismo y el ERON EPMSC PUERTO BERRIO presenta concepto DESFAVORABLE, pero se evidencia Acta de visita Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control por parte de la Secretaría de Salud Municipal de Puerto Berrio con fecha del 07 de junio de 2024, en donde se evidencia que los hallazgos fueron subsanados y se autorizan las actividades de preparación de alimentos, se encuentra pendiente visita por parte de la autoridad sanitaria para emitir nuevo concepto. Ante lo anterior, la interventoría emite requerimiento de solicitud del plan de mejora al contratista, de acuerdo con lo establecido en los documentos contractuales y a fin de realizar el seguimiento correspondiente por parte de la interventoría en las visitas posteriores a los establecimientos relacionados.

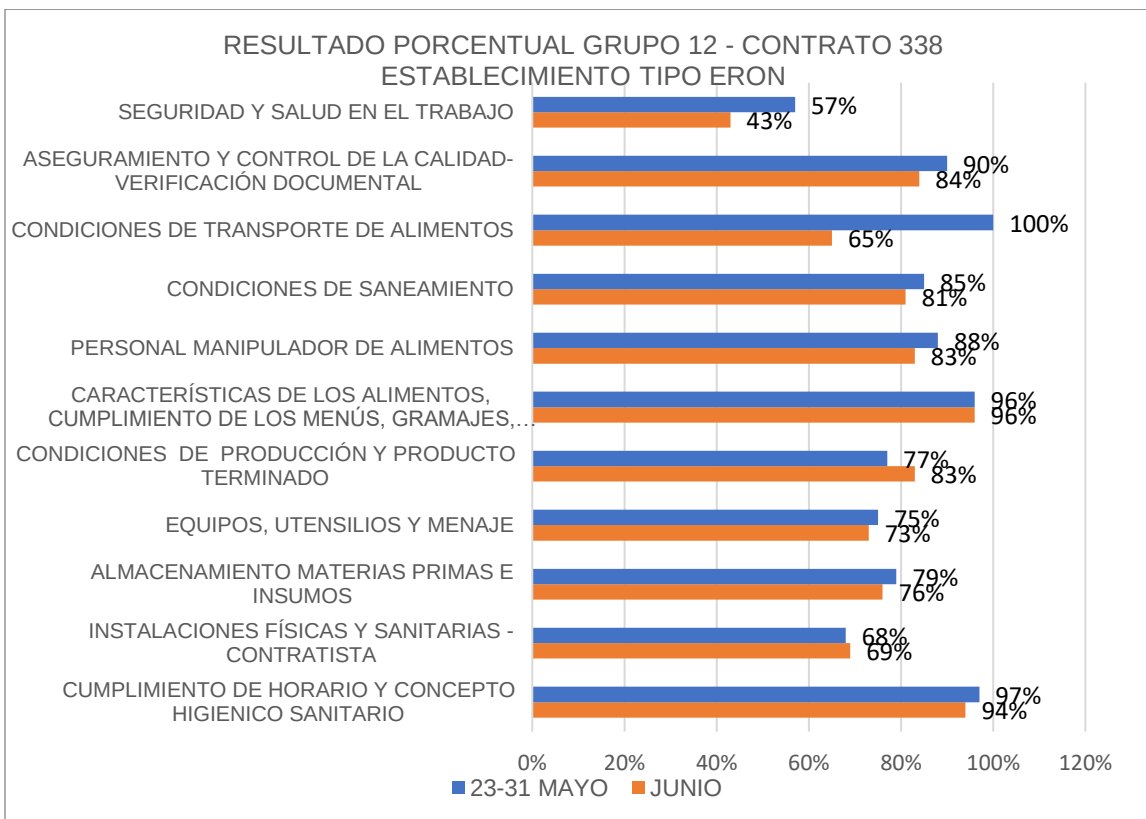
2.2.12.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 12, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el mes de junio de 2024:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) pertenecientes al grupo 12 adjudicado al contratista ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S durante el mes de junio de 2024, se observa un desempeño general del 82% el cual se conceptúa como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, teniendo en cuenta los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto; dicho porcentaje refleja una disminución del 1% con respecto al periodo del mes de mayo, debido proporcionalmente a la disminución en la calificación de las variables de: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE SANEAMIENTO, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, siendo esta última, la de menor desempeño con 43%, tal como se observa en la gráfica anterior.

Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC JERICO, ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON EPMSC QUIBDÓ, ERON EPMSC SANTA BARBARA y ERON EPMSC TAMESIS.

A continuación, se realiza una breve descripción de los aspectos más relevantes que influyeron en el desempeño de las categorías con menor cumplimiento y los establecimientos con mayor afectación:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO: Presentó un cumplimiento del 94% para el periodo evaluado, 3 puntos porcentuales por debajo de lo obtenido el mes anterior, lo cual fue debido al incumplimiento en los horarios de entrega de los tiempos de alimentación



almuerzo y cena en los establecimientos: EPMSC PUERTO BERRIO y EPMSC MEDELLÍN, este último establecimiento presentó acta de cambio de horario acordado con la dirección del establecimiento con el fin de subsanar los hallazgos. Así mismo, persiste la evidencia del Concepto Desfavorable en el Eron EPMSC PUERTO BERRIO, sin embargo, se evidencia Acta de visita Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control por parte de la Secretaria de Salud Municipal de Puerto Berrio con fecha del 07 de junio de 2024, en donde se evidencia que los hallazgos fueron subsanados y se autorizan las actividades de preparación de alimentos, se encuentra pendiente visita por parte de la autoridad sanitaria para emitir nuevo concepto y en el Eron EPMSC TAMESIS aún no se ha gestionado la renovación del concepto sanitario, el cual presenta vigencia superior a un año. Ante lo anterior, la interventoría emite requerimiento de solicitud del plan de mejora al contratista, de acuerdo con lo establecido en los documentos contractuales y a fin de realizar el seguimiento correspondiente por parte de la interventoría en las visitas posteriores a los establecimientos relacionados.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: Esta variable reflejó un leve aumento del 1% en su calificación con respecto al periodo anterior y obtuvo un cumplimiento parcial del 69% siendo la segunda categoría con la calificación más baja para el mes de junio, esto relacionado directamente con las deficiencias de infraestructura de los establecimientos, lo cual no permite cumplir a cabalidad los mantenimientos locativos menores de competencia del operador. Los incumplimientos evidenciados hacen referencia principalmente a: deficiencias en la iluminación, instalaciones eléctricas en mal estado, pisos, paredes y techos con desgaste, deterioro y/o humedad; mesones deteriorados, falta de barreras físicas en buen estado contra el ingreso de plagas y ausencia de lavamanos en las áreas de proceso. El establecimiento que obtuvo la calificación más baja para el periodo corresponde al ERON EPMSC MEDELLIN con 53%, lo cual quiere decir que no cumple con los aspectos evaluados en esta categoría; los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial, de acuerdo a la clasificación definida por la entidad.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Variable que obtuvo un cumplimiento parcial del 76% y una disminución del 3% con respecto al mes de mayo, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: se evidencia que no se garantizan las condiciones de almacenamiento en condiciones adecuadas, alimentos crudos con cocidos, almacenamiento en alimentos en cajas, costales y guacales de madera; alimentos que no se encuentran rotulados acorde con la normatividad vigente (panificados, huevos, arepas, pollo, carne de res); incumplimiento al plan de compras ya que se evidencian alimentos no establecidos en el ciclo de menú como: papada de cerdo y chorizo y desabastecimiento de alimentos como leche entera y panificado del refrigerio nocturno; no se evidencia ficha técnica de filete de basa almacenado en congelación ni documentación de importación marca Fresmar, tampoco de los productos panificados almacenados en bodega, los cuales no cuentan con empaque primario; además, se evidencia Fruver con moho. El establecimiento que obtuvo la calificación más baja para esta variable en el periodo evaluado corresponde al ERON EPMSC SANTA BÁRBARA con 59%, con concepto de no cumple, seguido del ERON EPMSC PUERTO BERRIO y ERON CPMSPTTR PUERTO TRIUNFO con cumplimiento parcial del 68% y 70% respectivamente.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Obtuvo un desempeño parcial del 73% con una disminución del 2% con respecto al periodo anterior del mes de mayo, relacionada proporcionalmente con la disminución de la calificación para los establecimientos: ERON CPMSPTTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC JERICO, ERON EPMSC MEDELLIN y ERON EPMSC PUERTO BERRIO. Los principales incumplimientos se relacionan con la evidencia de equipos y utensilios con algún tipo de deterioro a falta de mantenimiento adecuado: cuartos fríos, congeladores, estufa industrial, licuadora industrial, procesador de alimentos; faltante de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5 (sartén basculante, hidro lavadoras, licuadoras, pela papas, procesador de alimentos); además, se evidencian carros transportadores con presencia de óxido y desprendimiento de pintura y en el ERON EPMSC PUERTO BERRIO, se evidencia que el contratista no dispone de carros transportadores y la recepción de materia prima y distribución se hace por arrastre con canastilla base. Los establecimientos con menor desempeño para esta variable corresponden en su orden a:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ERON EPMSC PUERTO BERRIO (55%), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (67%), ERON EPMSC BOLIVAR (71%), ERON EPMSC TAMESIS (71%) y ERON EPMSC JERICO (73%).

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: Los resultados de las verificaciones durante el mes de junio arrojaron un cumplimiento parcial del 83%, el cual refleja un aumento en 6% con respecto al periodo anterior, evidenciando mejoras en los establecimientos: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC MEDELLIN y ERON EPMSC TAMESIS. No obstante, se continúan evidenciando desviaciones con respecto a: la falta de tablas de corte de acuerdo al código de colores como lo establece la OTM, con el fin de evitar la contaminación cruzada; incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos); proceso de pre-alistamiento de materias primas con riesgo de contaminación (área de lavado de elementos de aseo) e incumplimiento al protocolo de almacenamiento de las contramuestras acorde con lo establecido en la OTM (temperatura, cantidad y gramaje). Los establecimientos con mayor afectación en esta variable corresponden a: EPMSC SANTA BÁRBARA (62%), EPMSC PUERTO BERRIO (68%), EPMSC JERICO (70%) y EPMSC TAMESIS (72%).

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: Esta variable no presentó variación en su porcentaje de cumplimiento con 96% para los meses de mayo y junio, sin embargo, se evidenció incumplimiento en el gramaje establecido para los componentes arroz blanco y ensalada en el ERON EPMSC PUERTO BERRIO, entrega de dietas en fondos en ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, incumplimiento en las características organolépticas del Jugo de Papaya y Ajiaco en EPMSC SANTA BÁRBARA, el ajiaco fue devuelto por la PPL y no se realizó reposición inmediata y fiambreras de las dietas sin rotulo completo en ERON EPMSC JERICÓ.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Esta variable obtuvo cumplimiento parcial del 83% y una disminución con respecto al periodo anterior del 5%, atribuible a la baja en el desempeño de los establecimientos: ERON EPMSC MEDELLIN (80%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (67%), ERON EPMSC SANTA BARBARA (78%) y ERON EPMSC TAMESIS (81%). Los principales incumplimientos relacionados se presentan en cuanto a: falta de personal ofertado, tiempo dedicado y perfil, según lo estipulado en la OTM; dotación deteriorada y falta de documentación (exámenes médicos y certificado de manipulación de alimentos). Los establecimientos con mayor afectación en esta variable corresponden a: EPMSC PUERTO BERRIO (67%), EPMSC JERICÓ (70%) y EPMSC QUIBDÓ (75%).

CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Lo referente a esta variable arroja un nivel del cumplimiento del 81%, disminuyendo en 4% respecto a la calificación del mes anterior, esto debido al aumento de hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de los techos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las áreas de proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hollín en áreas calientes, falta de limpieza de extractores, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y falta de recipientes debidamente identificados y tapados; también se evidencia presencia de mosquitos en las diferentes áreas; aspectos evidenciados principalmente en los establecimientos: EPMSC MEDELLÍN (69%), ERON PUERTO TRIUNFO (76%) y EPMSC JERICÓ (76%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Esta categoría se evalúa en aquellos establecimientos donde es posible verificar el recibo de las materias primas que para este periodo se realizó en: CPMS PUERTO TRIUNFO (60%) y EPMSC PUERTO BERRIO (100%) y EPMSC SANTA BÁRBARA (38%) y obtuvo un promedio general del 65% con cumplimiento parcial y disminución con respecto al mes anterior, donde no se evidenciaron hallazgos relacionados. Su calificación se atribuye a: se evidencian vehículos de transporte de Fruver sin concepto sanitario, los alimentos se disponen directamente sobre el piso del vehículo y el personal manipulador no cuenta con certificado de manipulación ni dotación requerida.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Esta variable obtuvo el desempeño más bajo para el periodo evaluado con 43% y disminución con respecto al mes anterior en 14%, dado que dos de las tres variables evaluadas, presentaron afectación en los establecimientos verificados; evidenciando

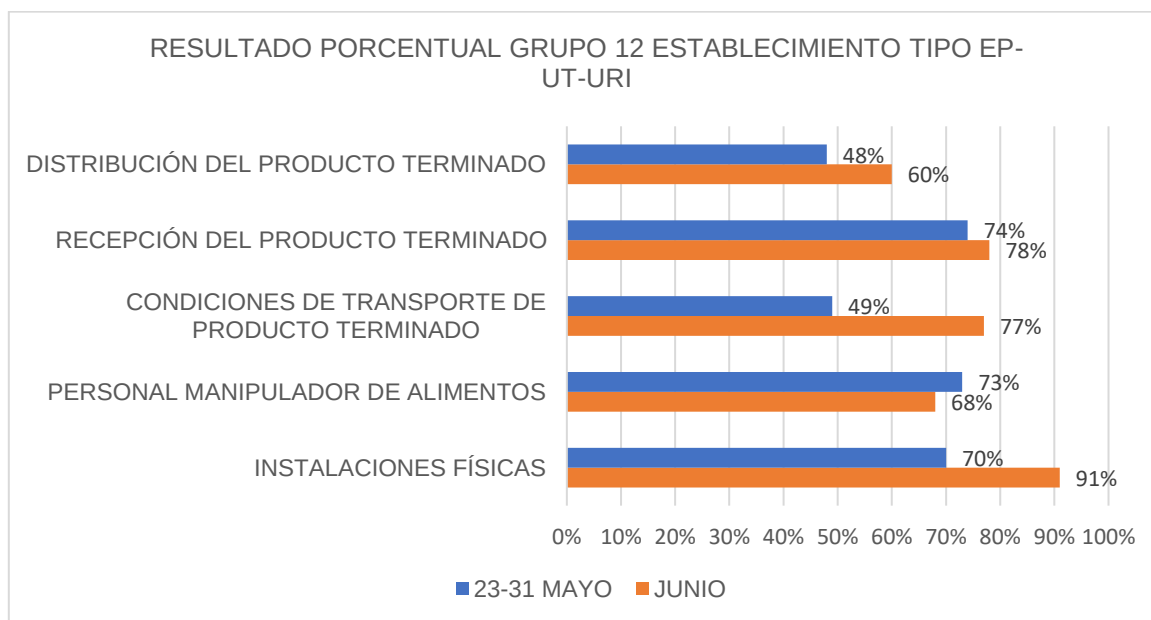


CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

falta de mantenimiento de campana extractora, falta de extractores en EP MSC BOLÍVAR y EP MSC JERICÓ y a manera general falta de elementos de protección para el personal manipulador (guantes neopreno, guantes de acero, chaquetas térmicas).

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 12, durante el mes de junio de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 22 establecimientos tipo EP y UT pertenecientes al grupo 12 adjudicado al contratista ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 76% teniendo en cuenta los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto; reflejando un aumento del 10% en el desempeño con respecto al mes anterior, atribuible proporcionalmente al aumento en la calificación de las variables de: Instalaciones físicas (91%), condiciones de transporte del producto terminado (77%), recepción del producto terminado (78%) y distribución del producto terminado (60%), tal como se observa en la gráfica anterior y se describe a continuación los aspectos que influyeron en la calificación de cada una de las variables:

INSTALACIONES FÍSICAS (91%): Su calificación aumentó en un 21% dado que, para el periodo evaluado, solo se evidenció incumplimiento en 3 de los 22 establecimientos visitados: EP ALTAVISTA MEDELLIN, EP CALDAS y EP MINAS DE AMAGÁ, donde se realiza almacenamiento a la intemperie o en contacto directo con el piso.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (68%): Presentó una disminución con respecto al mes anterior del 5%, cuyos hallazgos se continúan presentando en la falta de dotación establecida por parte del personal manipulador, falta de capacitación en BPM y certificado médico. Los establecimientos que no cumplen con lo evaluado para esta variable son: EP BOLOMBOLO, EP MINAS DE AMAGÁ, EP VENECIA, EP VERSALLES, BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP CANDELARIA, EP SANTA BARBARA y EP TÁMESIS.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (77%): Su calificación presentó un aumento del 28% con respecto al mes anterior, debido al aumento en el número de establecimientos visitados, en donde se evidenció que 4 de ellos presentan cumplimiento a cabalidad de los aspectos evaluados. No obstante, se evidencia la reincidencia en aspectos como el transporte en moto, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria ni leyenda de transporte de alimentos,



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

tampoco se llevan planillas de registro de temperaturas durante el transporte; aspectos evidenciados en las estaciones de policía: MINAS DE AMAGÁ, PUERTO BERRIO, VERSALLES, CANDELARIA, BOLIVAR y TAMESIS.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (78%): Presentó aumento del 4% con respecto al periodo anterior, sin embargo, no se cumple con el horario de entrega en las estaciones de policía: ALTAVISTA MEDELLIN, BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ, CANDELARIA MEDELLIN, MINAS DE AMAGÁ, LOS GOMEZ ITAGÜI y SAN JAVIER. Se evidencia faltante de algún componente en los tiempos de comida verificados, asociados principalmente a los establecimientos que se encuentran tercerizados, donde se cumple con la entrega del menú establecido de acuerdo al ciclo y la minuta patrón (EP MINAS DE AMAGÁ, EP BOLOMOLO y EP VENECIA); además, se evidencia entrega de alimentos no permitidos como papada de cerdo frita, carne molida, chorizo, ensalada fría y sopa).

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (60%): Dicha variable reflejó un aumento del 12% para este periodo, sin embargo, se continúa evidenciando que el contratista realiza la entrega los alimentos en fondos para ser ensamblados en las estaciones, no se garantiza entrega individual como establece la OTM, esto en los establecimientos: BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP CANDELARIA, EP CALDAS, EP MINAS DE AMAGÁ, EP MONTEBLLO, EP BOLÍVAR, EP VERSALLES, EP LOS GOMEZ ITAGÜI, EP POPULAR, EP SABANETA y EP SAN JAVIER; además, no se entregan utensilios básicos para el consumo en: EP BUENOS AIRES, EP BOLOMOLO, EP MINAS DE AMAGÁ, EP VENECIA y EP SAN JAVIER.

2.2.13

GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a junio de 2024, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON Grupo No. 13 Regional Noroeste, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador UT ALIMENTACION INTEGRAL.

En la siguiente tabla se relaciona el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON, se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido, fecha de la emisión del documento y concepto por parte de la DTS.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COPED PEDREGAL	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63,5%	2 MESES	Ninguna
CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	16/01/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,5%	5 MESES	Ninguna
CPMSSDO SANTO DOMINGO	29/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	61,5%	4 MESES	Ninguna
EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	25/06/2024	FAVORABLE	97,0%	5 DIAS	Ninguna
EPMSC ANDES	17/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80,0%	10 MESES	Ninguna
EPMSC APARTADO	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	--	1 MES	El acta no especifica puntaje obtenido
EPMSC CAUCASIA	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84,0%	1 MES	Ninguna



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC LA CEJA	26/09/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85,0%	9 MESES	Ninguna
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	17/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	2 MESES	Ninguna
EPMSC SONSON	27/02/2023	FAVORABLE	94,0%	16 MESES	Cuentan con soporte de gestión de solicitud ante la ETS para q los vayan a visitar.
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	2 MESES	Ninguna

De acuerdo a la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 13 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.

Sin embargo, cabe señalar que el establecimiento ERON EMPSC SONSON cuentan con concepto FAVORABLE; pero su vigencia es mayor a un (1) año, se evidencia gestión para la actualización del mismo con la Entidad Territorial de Salud.

La Interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, continuará realizando seguimiento a esta categoría.

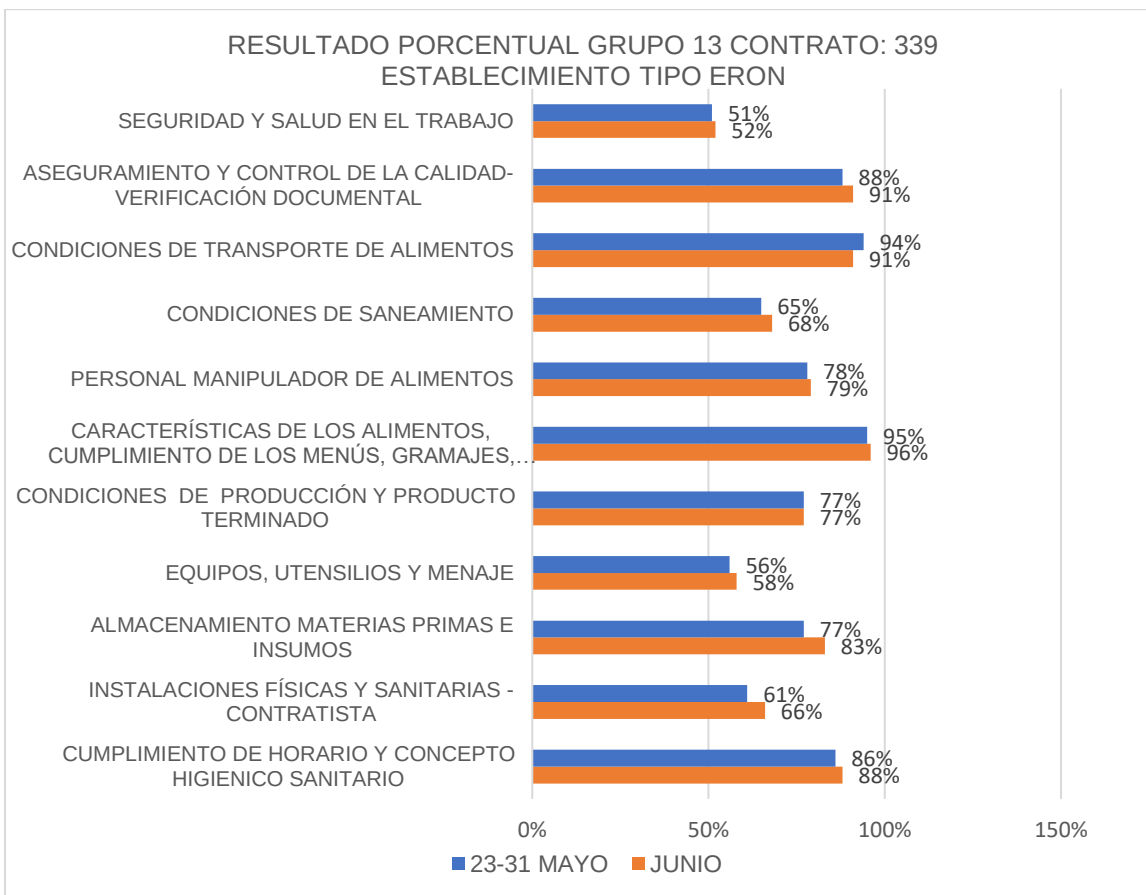
2.2.13.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del grupo 13, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados durante el mes de junio de 2024:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL durante el periodo del 01 al 30 de junio de 2024, se observa un cumplimiento general del 80% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE; lo anterior por la afectación de cada una de las 11 variables evaluadas por la interventoría, con mayor incidencia las relacionadas con: cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, almacenamiento materias primas e insumos, equipos, utensilios y menaje, condiciones de producción y producto terminado, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, personal manipulador de alimentos, condiciones de saneamiento, condiciones de transporte de alimentos, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental y seguridad y salud en el trabajo.

Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON COPED PEDREGAL, ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, ERON EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina), ERON EPMSC ANDES, ERON EPMSC APARTADO, ERON EPMSC CAUCASIA, ERON EPMSC LA CEJA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS, ERON EPMSC SONSON y ERON EPMSC YARUMAL.

A continuación, se realiza una breve descripción de los aspectos más relevantes que influyeron en el desempeño de las categorías con menor cumplimiento y los establecimientos con mayor impacto.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO: Esta variable obtuvo un cumplimiento parcial del 88%, calificación que aumento con relación al periodo anterior 86%; cuya afectación se presentó por incumplimiento en los horarios de entrega de los tiempos de comida



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

verificados: desayuno, almuerzo y cena en el ERON COPED PEDREGAL y en el tiempo de comida almuerzo en el ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: Se obtiene un porcentaje de cumplimiento parcial de 61%, calificación que disminuyó con relación al periodo anterior 66%, reflejando mayor criticidad para los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (58%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (36%), ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (78%), ERON EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina) (62%), ERON EPMSC ANDES (47%), ERON EPMSC APARTADO (71%), ERON EPMSC CAUCASIA (71%) y ERON EPMSC LA CEJA (38%); calificación que se ve afectada por las condiciones que presenta la infraestructura e instalaciones de estos establecimientos, en los cuales se evidencia condiciones higiénico sanitarias deficientes e inadecuadas en los servicios mencionados. Se observa que los hallazgos generales representativos consisten en el deterioro general de las instalaciones (pisos, paredes, techos, puertas, ventanas), sistema de desagüe de aguas residuales, algunas luminarias sin funcionamiento, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, y lavamanos de acción manual o ausencia de lavamanos en área de producción, adicionalmente la ventilación de algunas cocinas es deficiente, acarreando problemas de humedad constante por condensación, vapores en el ambiente y excesivo calor, empozamiento en casi todas las áreas de producción.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Presentó un cumplimiento parcial del 83%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 77%, presentando oportunidades de mejora en los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (82%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (61%), ERON EPMSC ANDES (82%), ERON EPMSC APARTADO (86%), ERON EPMSC CAUCASIA (86%), ERON EPMSC LA CEJA (73%) y ERON EPMSC YARUMAL (82%), en los cuales se evidenció deficiencias de rotulado de materias primas almacenadas, ausencia de fichas técnicas de las materias primas, no cumplimiento de las distancias perimetrales, deficiencias en empaque primario y secundario, almacenamiento en canastillas sucias y en empaques no sanitarios, condiciones inadecuadas de apilamiento, alimentos almacenados sin clasificación por tipo y características generando riesgo de contaminación cruzada, incumplimiento al plan de compras al evidenciarse faltante de componentes en almacenamiento y/o intercambios de alimentos de acuerdo al ciclo de menús.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Es una de las categorías con menor desempeño del grupo con un porcentaje del 58%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 56%, la cual se vio afectada para el periodo evaluado por lo siguiente: falta de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5, hidro lavadoras, procesador de alimentos, bandeja asadora, licuadoras industriales, refrigeradores o congeladores; se evidencian equipos y utensilios con falta de mantenimiento y deterioro y en inadecuado funcionamiento y en desuso; además de observar carros transportadores en mal estado, ausencia de trampa de grasa y falencias en procesos de limpieza y desinfección de equipos; además no evidenciarse entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnicas. Oportunidades de mejora que se dan en los en la totalidad de establecimientos visitados ERON COPED PEDREGAL (47%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (27%), ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (89%), ERON EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina) (71%), ERON EPMSC ANDES (27%), ERON EPMSC APARTADO (60%), ERON EPMSC CAUCASIA (75%), ERON EPMSC LA CEJA (62%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (83%), ERON EPMSC SONSON (62%) y ERON EPMSC YARUMAL (73%).

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: Presenta un cumplimiento parcial de las condiciones evaluadas con 77%, calificación que se mantuvo con relación al periodo anterior 77%, cuyas desviaciones hacen referencia a que se evidencia riesgo de contaminación cruzada (cruce de procesos, no uso de código de colores en tablas de corte, empozamiento de agua, almacenamiento sobre el piso sin uso de estibas, pisos y mesones sucios), incumplimiento en temperatura de distribución del producto terminado y en el protocolo establecido para tal control y almacenamiento de alimentos proteicos crudos con contramuestras. Los establecimientos que presenta menor desempeño y oportunidades de mejora para esta variable corresponden a: ERON



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

COPED PEDREGAL (66%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (65%), ERON EPMSC ANDES (78%), ERON EPMSC CAUCASIA (75%) y ERON EPMSC LA CEJA (65%).

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: Es la variable que obtuvo mayor porcentaje de cumplimiento del grupo con un 96%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 95%, cuyas desviaciones se presentan en el incumplimiento de: calidad organoléptica del componente cereal elaborado (arepa), no se evidencia soporte de actividad educativa para gestantes y lactantes, suministró de componente no autorizado para intercambio (rabadilla, mayonesa), no referido en el ciclo de menú, intercambios no informados, entrega de dietas terapéuticas en fondo, control diario de entrega de dietas se diligencia y firma cada quince días; el establecimiento con menor calificación para esta variable es el ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ (88%).

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Frente a este aspecto se presenta un nivel de cumplimiento parcial del 79%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 78%, cuyos hallazgos consisten en: el no cumplimiento frente al aspecto de personal mínimo requerido en el Anexo 5 y la oferta técnica adicional de recurso humano, adicionalmente se ha evidenciado dotación incompleta o deteriorada de los manipuladores de alimentos y con deficiente higiene; faltan algunos de los certificados médicos de los manipuladores. En algunos establecimientos no hay lavado de manos frecuente, no se dispone de una estación de lavado en área de producción y el personal manipulador no utiliza el tapabocas de manera adecuada, cubriendo boca y nariz. Los establecimientos con menor calificación para esta variable son ERON COPED PEDREGAL (77%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (53%), ERON EPMSC APARTADO (80%), ERON EPMSC CAUCASIA (80%), ERON EPMSC LA CEJA (50%) y ERON EPMSC YARUMAL (85%).

CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Con cumplimiento parcial del 68%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 65% y con mayor afectación en los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (60%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (38%), ERON EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina) (78%), ERON EPMSC ANDES (77%), ERON EPMSC APARTADO (77%), ERON EPMSC CAUCASIA (85%), ERON EPMSC LA CEJA (31%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (81%) y ERON EPMSC YARUMAL (78%), donde los principales hallazgos se relacionan con: empozamiento de agua en pisos, inadecuados procesos de limpieza y desinfección de áreas (pisos, techos, paredes, puertas, ventanas, equipos, canastillas, estibas, menaje), inadecuada clasificación de residuos, insuficiencia y mal estado de recipientes para la recolección de residuos; falta de registros de control de plagas y evidencia de presencia de plagas; servicios sanitarios en mal estado y sin dotación (papel higiénico, toallas de manos, jabón y desinfectantes); y área de almacenamiento de implementos de aseo no exclusiva.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Obtuvo la calificación para el periodo evaluado con un cumplimiento parcial del 91%, calificación que disminuyó con relación al periodo anterior 94%; esto debido a que se evidencia conductor sin dotación de bata blanca y tapabocas, sin certificado de manipulación y vehículo sin SOAT ni concepto higiénico sanitario al momento de la visita. Los establecimientos con oportunidades de mejora son: ERON COPED PEDREGAL (50%) y ERON EPMSC LA CEJA (95%) y ERON EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina) (60%).

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Lo que respecta a este aspecto presenta un nivel de cumplimiento del 91%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 88%. Las desviaciones que se encuentran se basan en que faltan mantenimientos correctivos de equipos de frío y otros, no se tiene registro de programa de mantenimientos preventivos y correctivos, ni hojas de vida de los equipos, ausencia de soporte de calibración de equipos de medición, falta de mantenimiento de los carros transportadores, el plan de emergencia no se encuentra ajustados a las características del Establecimiento, no se cuenta con análisis fisicoquímico del agua, ni seguimiento microbiológico, no se evidencia soporte de calibración de los equipos de medición termómetros, báscula y gramera; incumplimiento en la toma de contramuestras. Los establecimientos con oportunidades de mejora son: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (81%), ERON EPMSC ANDES (85%) y ERON EPMSC LA CEJA (71%).

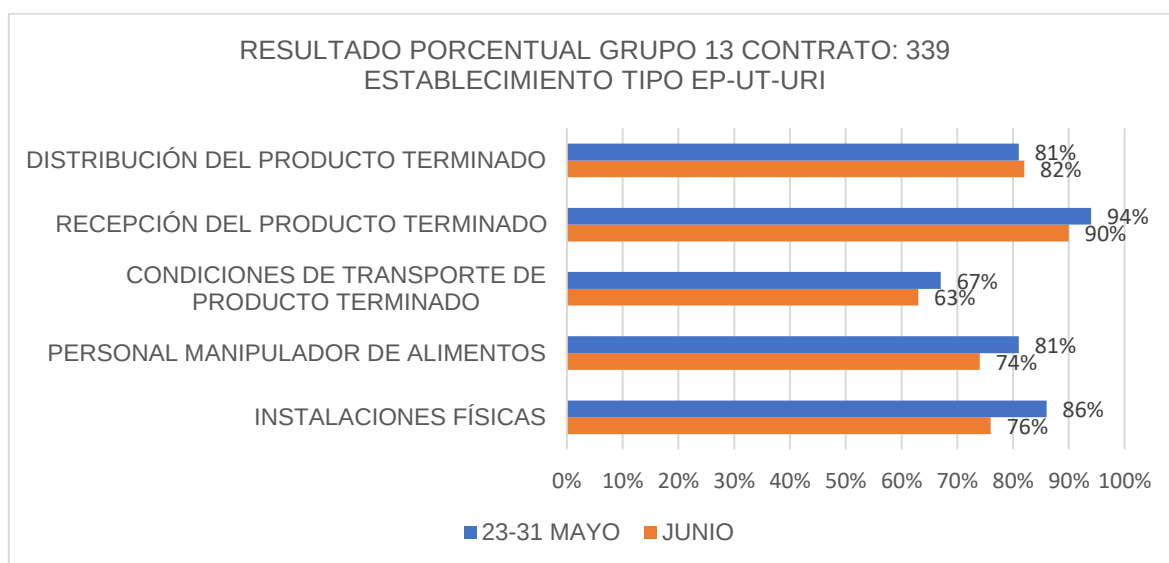


CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Obtuvo la calificación más baja del grupo para el periodo evaluado con un 52%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 51%; esto debido a la falta de equipos de seguridad en buen estado (extintores, extractores de aire, manta anti fuego) en los establecimientos verificados, así como la ausencia de elementos de protección personal para el personal manipulador (guantes de neopreno, gafas de seguridad, chaqueta térmica). Oportunidades de mejora que se presentan en los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (50%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (43%), ERON EPMSC ANDES (50%), ERON EPMSC APARTADO (40%), ERON EPMSC CAUCASIA (25%), ERON EPMSC LA CEJA (25%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (25%) y ERON EPMSC YARUMAL (40%).

A continuación, se detalla el análisis consolidado del Grupo 13, durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de junio de 2024 en los establecimientos tipo EP – UT – URI.



Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 19 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 80%, calificación que disminuyó con relación al periodo anterior 85%; lo anterior, teniendo en cuenta los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto. Calificación que se vio afectada por la afectación en el cumplimiento de las cinco variables evaluadas: Instalaciones físicas (76%), personal manipulador de alimentos (74%), condiciones de transporte del producto terminado (63%), recepción del producto terminado (90%) y distribución del producto terminado (82%), tal como se describe a continuación, en los 19 establecimientos de este tipo visitados en el periodo por parte de la interventoría.

Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: EP ARANJUEZ, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 "CLARA ELISA NARVAEZ", EP BELLO, EP CASTILLA, EP COPACABANA, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ESTACION DE POLICIA ANDES, EP ESTACION DE POLICIA APARTADO, EP ESTACION DE POLICIA CACERES, EP ESTACION DE POLICIA CAUCASIA, EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA, EP ESTACION DE POLICIA DON MATIAS, EP ESTACION DE POLICIA LA CEJA, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS, EP ESTACION DE POLICIA TARRAZA, EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL, EP GIRARDOTA, EP SAN CRISTOBAL, UT UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INSTALACIONES FÍSICAS: Desempeño parcial del 76%, calificación inferior al periodo anterior del 86%; afectado principalmente por: almacenamiento temporal de los alimentos en contacto directo con el piso, a la intemperie y canastillas y estibas en inadecuadas condiciones de higiene en EP BELLO (0%), EP CASTILLA (50%), EP ESTACION DE POLICIA ANDES (0%), EP ESTACION DE POLICIA CAUCASIA (50%), EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (0%) y EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (50%).

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Desempeño parcial del 74%, calificación inferior al periodo anterior del 82%; afectado principalmente por: El personal que entrega las raciones no cuenta con la dotación establecida y completa en las estaciones de policía, ni cuentan con la documentación completa de manipulador de alimentos. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: EP BELLO (50%), EP CASTILLA (0%), EP ESTACION DE POLICIA CAUCASIA (50%), EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA (50%), EP ESTACION DE POLICIA DON MATIAS (0%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (0%) y UT UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ (0%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: Desempeño parcial del 63%, calificación inferior al periodo anterior del 67%; afectado principalmente por: vehículos de transporte que no cumplen con la normatividad vigente, no cuentan con concepto sanitario, SOAT, técnico mecánica, posee piso con oxidación y no cuenta con leyenda de transporte de alimentos; además, a manera general en los establecimientos visitados no se evidencian planillas de registro de temperatura de los alimentos de acuerdo a lo establecido en la OTM. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 "CLARA ELISA NARVAEZ" (80%), EP BELLO (80%), EP ESTACION DE POLICIA ANDES (0%), EP ESTACION DE POLICIA APARTADO (80%), EP ESTACION DE POLICIA CACERES (20%), EP ESTACION DE POLICIA CAUCASIA (60%), EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA (60%), EP ESTACION DE POLICIA DON MATIAS (0%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (40%), EP ESTACION DE POLICIA TARRAZA (20%), EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (33%).

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Desempeño parcial del 90%, calificación inferior al periodo anterior del 94%; afectado principalmente por: no se cumple con el horario de entrega para los diferentes tiempos de comida, no se evidencia publicación de ciclo de menú o acta de socialización; no se entrega los componentes completos de los suministros de cada tiempo de comida; se evidencia componente que no cumple con rotulado de acuerdo a la Normatividad Legal Vigente en su empaque primario, y entrega de alimentación en fondos. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: EP ARANJUEZ (89%), EP BELLO (78%), EP DOCE DE OCTUBRE (89%), EP ESTACION DE POLICIA APARTADO (89%), EP ESTACION DE POLICIA CACERES (89%), EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA (89%), EP ESTACION DE POLICIA DON MATIAS (50%), EP ESTACION DE POLICIA LA CEJA (70%) y EP ESTACION DE POLICIA TARRAZA (89%).

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Desempeño parcial del 82%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior del 81%; afectada principalmente por: entrega de bebida en fondo, en bolsas plásticas y no de forma individual en las estaciones de policía; además, no se evidencia entrega de utensilios o acta de entrega de estos, por lo cual ésta última no cumple con los aspectos evaluados en esta variable. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: EP ARANJUEZ (50%), EP ESTACION DE POLICIA ANDES (50%), EP ESTACION DE POLICIA LA CEJA (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (50%), EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (50%), EP SAN CRISTOBAL (50%), UT UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ (50%).



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.2.14

GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANCABERMEJA	9/08/2023	Favorable con requerimientos	87%	10 meses y 21 días	<ul style="list-style-type: none">* El diseño del servicio de preparación de alimentos no se ajusta a los volúmenes de producción actuales que se reportan. 634 servicios. No hay una separación adecuada de las áreas de almacenamiento de carnes y frutas-verduras. Falta protección.* No hay continuidad en los pisos (área de preparación). Se evidencian señas de desgaste en algunas zonas.* Techos: No presentan continuidad conforme a la norma.* Los cauchos de las neveras y congeladores se encuentran en regular estado.* Se evidencian soportes de asistencia al plan de educación y evaluación. No se evidencia inscripción del capacitador.* No se cuenta con espacio suficiente para una adecuada gestión en el proceso de almacenamiento de carnes-frutas y verduras.* Se evidencia baja frecuencia en la limpieza y desinfección de áreas, equipos (neveras) y utensilios (licuadora).
CPMS BUCARAMANGA	20/02/2024	Favorable con requerimientos	87,50%	6 meses y 10 días	<ul style="list-style-type: none">* Pisos presentan desgaste, presencia de grietas. Falta continuidad en algunos puntos. Falta pendiente para drenaje. Se acumula agua.* Techo en el área de preparación en mal estado de pintura. Presenta acumulación de grasa. Desprendimiento de pintura área alistamiento.* Se evidencia instalaciones sanitarias con puerta en triple y/o madera y parte metálica. Falta dotación de jabón y toallas desechables.* Presencia de óxido en base de los mesones.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
					<ul style="list-style-type: none">* Falta cronograma de temas en el plan de capacitación en B.P.M (Buenas prácticas de manipulación).* Deficiencia en el sistema de drenaje área de preparación y alistamiento de alimentos. No cuenta con drenaje; se acumula agua durante el lavado del área.* Falta implementar código de colores en bolsas de recipientes de residuos sólidos área almacenamiento, en área de preparaciones falta recipientes adecuados.
CPMSMBUC BUCARAMANGA	20/02/2024	Favorable	94%	6 meses y 10 días	<ul style="list-style-type: none">* Mesón del área de proceso presenta deterioro. Se observan algunos utensilios en regular estado. Estibas ubicadas en área de abarrotos presentan rotura.* Mesón área de proceso presenta deterioro en parte de su superficie.
PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA G14	15/02/2024	Favorable	95.5%	6 meses y 15 días	<ul style="list-style-type: none">* No se observa señalización de las áreas.* No se llevan registros de manejo de temperatura de los equipos.
EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA	28/05/2024	Favorable	91,50%	1 mes y 2 días	<ul style="list-style-type: none">* Se visualiza una parte de piso en material riguroso.* Se visualiza angeos muy grandes en el sector donde se prepara alimento y al lado se encuentra un foco de desechos.* Se visualiza foco de contaminación de desechos cerca al área de preparación.* Se visualiza cantidad de moscas.
EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA	24/04/2024	Favorable con requerimientos	81%	2 meses y 6 días	<ul style="list-style-type: none">* Un cuarto frío fuera de servicio, equipos fuera de servicio.* Faltan dos exámenes médicos.* Faltan dos capacitaciones.* Intensificar limpieza y desinfección.
EPMSC MALAGA	11/06/2024	Favorable con requerimientos	88%	19 días	<ul style="list-style-type: none">* El flujo no es completamente secuencial. Se comparte almacenamiento de materia prima con área de preparación.* Se evidencia pared en área de preparación con desprendimiento de material.* No se evidencian casilleros, ni vestieres. No dispone de filtro



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
					sanitario. * Se observa refrigerador con limpieza deficiente, además signos de óxidos. * Se evidencia almacenamiento en refrigerador de productos preparados con materias primas. * Se evidencia refrigerador con limpieza deficiente.
EPMS SAN GIL	16/05/2023	Favorable con requerimientos	80%	13 meses y 14 días	* No se evidencia separación en el área de ingreso al establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores. * Los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta de continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad. limitando las actividades de limpieza y desinfección, la rejilla al interior del área de preparación de alimentos, permite la acumulación de suciedad, los pisos se observan deteriorados en el área de preparación. * El área de preparación requiere ajustar sistema de ventilación, mantener el control de ambientes por resultado de laboratorio rechazado, el techo se observa con falta de continuidad * El área de locker se utiliza para almacenamiento de alimentos, la puerta de ingreso al baño no tiene el diseño sanitario, no hay sistema de desinfección para el ingreso al área de producción. * Se observan dos congeladores en mal estado, no se evidencia programa de mantenimiento de equipos, se observan utensilios en mal estado, las instalaciones de gas deben ser revisadas y certificadas * Se requiere complementar el plan de muestreo con superficies de no contacto con alimentos, cuartos fríos y refrigeradores, incluyendo patógenos asociados al proceso como listeria * Se recomienda verificar procedimientos de limpieza y



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
					<p>desinfección con el equipo de luminometría para medición ATP, ampliar el muestreo de superficies incluyendo patógenos</p> <p>* El flujograma de recepción de materias primas y operaciones requiere incluir los peligros e identificar los PCC. con el desarrollo e implementación de acciones correctivas monitoreo verificación y registros. la recepción de productos refrigerados, no cuenta con la verificación de registro sanitario y rotulado, se requiere ajustar y completar el procedimiento para que materias primas como el aceite se manipulen como un alimento y se implementen mecanismos de monitoreo y control de los alimentos preparados VG. tiempos y temperaturas en la cocción según características del alimento</p> <p>* No se observa la identificación de los peligros en cada etapa del proceso... se recomienda establecer los PCC en los flujos desarrollados.</p> <p>* Registrar temperaturas en producción, como mecanismo de monitoreo de los PCC establecidos,</p> <p>* Las paredes y techo del área de cuarto frío, no son continuas, lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección</p> <p>* No se observa diagnóstico de presencia de plagas, ni grado de infestación para poder definir el control a realizar.</p> <p>* Revisar y ajustar procedimiento, mejorar sistema de monitoreo y registro actividades, así como documentar acciones correctivas cuando se presentan desviaciones</p> <p>* Ajustar los documentos y registros para llevar un adecuado control para los programas que presentaron novedad</p>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ	29/04/2024	Favorable	90,50%	2 meses y 1 día	<ul style="list-style-type: none">* Pisos y paredes presentan deterioro.* Techo no es de material higiénico.* Congeladores presentan deterioro.* Profesional que certifica, no está autorizado por la secretaría de salud de Santander.* Recipiente no cumple código de colores.
EPMSC SOCORRO	20/05/2024	Favorable	91%	1 mes y 10 días	<ul style="list-style-type: none">* Deterioro en baldosas, pintura con humedad en zona de almacenamiento.* Se evidencia refrigeradores en regular estado, canastillas deterioradas, utensilios de madera.* El suministro es acueducto veredal, se evidencia control y mantenimiento mensual de calidad de agua, que se evidencia filtro de la sala proceso con presencia de oxido en la estructura siendo en riesgo.
PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ	12/03/2024	Favorable con requerimientos	60,50%	3 meses y 18 días	<ul style="list-style-type: none">* El área de proceso corresponde a una bodega que ha sido adaptada como cocina integral. Su distribución interna no garantiza independencia y separación física y de ambientes de las áreas requeridas (área administrativa, bodega de insumos y materia prima, área de preparación, área de lavado de utensilios). Las puertas de acceso desde la calle y del lote contiguo ubicado en el costado izquierdo permanecen abiertas; si bien se ubicó una cortina plástica esta no garantiza hermeticidad, ni constituye una barrera para el ingreso de plagas.* No se garantiza la pendiente requerida para evitar empozamiento de agua.* Techo en teja de fibrocemento La unión entre techo y muros no facilita las labores de limpieza. Se evidencian ambientes compartidos, con temperatura y humedad alta, que afecta la vida útil de alimentos frescos almacenados (frutas, verduras y hortalizas). El área de almacenamiento de empaques (bandejas desechables) tiene flujo cruzado con la unidad sanitaria y área de Vestier.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
					<p>* Existe una unidad sanitaria compartida para personal de ambos sexos. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. El lavado de traperos se lleva a cabo dentro de la unidad sanitaria de los trabajadores.</p> <p>* Se evidenciaron ollas y utensilios deteriorados, 2 de las neveras tienen la puerta desprendida y otra presenta desprendimiento de la lámina metálica y deterioro interior. No se garantiza mantenimiento y cambio de filtros del agua</p> <p>* Vehículo destinado para el transporte de alimentos preparado no garantiza independencia entre el habitáculo del conductor y el área de transporte de alimentos</p> <p>* Se evidenciaron falencias relacionadas con prácticas higiénicas. El personal operativo no tiene interiorizado el concepto de contaminación cruzada de alimentos. Se evidencian ambientes compartidos entre unidad sanitaria, Vestier de trabajadores y área de almacenamiento de empaques.</p> <p>* Se evidenciaron falencias relacionadas con prácticas higiénicas. El personal operativo no tiene interiorizado el concepto de contaminación cruzada de alimentos. Se encontraron delantales y otros elementos de desecho dentro de uno de los lookers para trabajadores.</p> <p>* La temperatura ambiente y la humedad relativa dentro del establecimiento acortan la vida útil de frutas y hortalizas. Solo se cuenta con equipos de medición de temperaturas de refrigeración y temperaturas en caliente, No se cuenta con equipos de medición de temperatura en productos congelados</p> <p>* Se evidenciaron neveras con la puerta desprendida y con empaques deteriorados</p> <p>* Se presenta encharcamiento en el área de lavado de utensilios. El agua de lavado discurre por el andén de la entrada.</p>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
					<p>* Las canecas dispuestas para recolección de residuos no cuentan con bolsa plástica interior. La bodega de residuos permanece abierta</p> <p>* Se evidenció presencia de plagas en áreas de proceso y almacenamiento (debajo de los motores de las neveras)</p> <p>* Neveras con deficientes condiciones de limpieza. Al mover las neveras se encontraron restos de comida, encharcamiento de lixiviados y se percibió olor de alimentos descompuestos</p> <p>Se encontraron elementos de protección personal (botas) y utensilios para control de plagas (fumigadora) en el área de almacenamiento de material de empaque.</p> <p>* No se aplican las sustancias de limpieza y desinfección acorde a las tablas de dosificación estipuladas en el manual de limpieza y desinfección.</p>

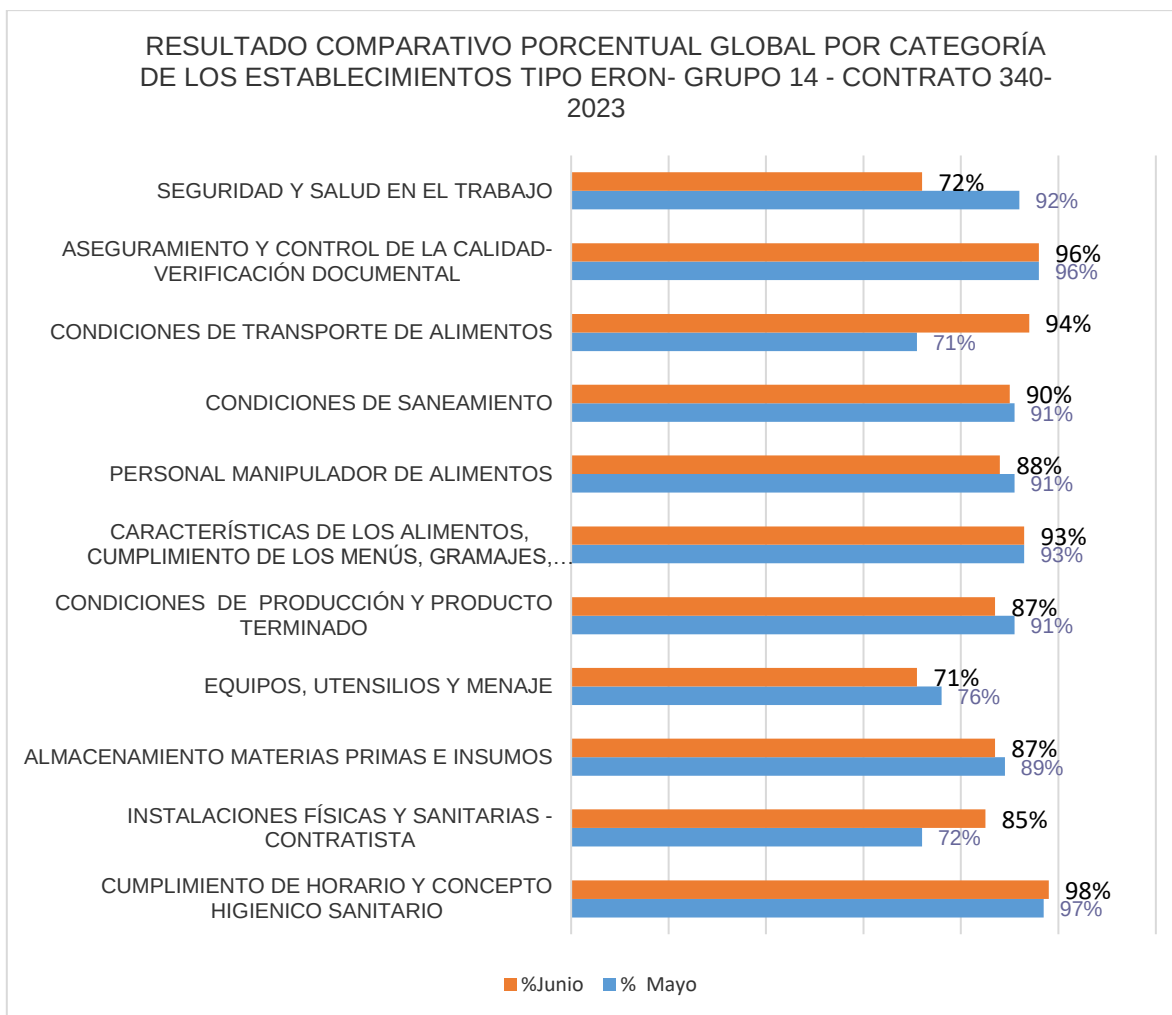
El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON y PLANTAS DE CONTINGENCIA evaluados en el mes de junio perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de EPMS SAN GIL cuya fecha de expedición es del 16 de mayo de 2023 y en las visitas no se observó oficio de gestión al ente de salud por parte del contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación de los ERONES del grupo 14 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.2.14.2 Evaluación por categorías



El grupo 14, en el mes de junio presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 89% igual al mes anterior. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%.

Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y se evidencia cumplimiento en todas las visitas ejecutadas.

El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON y PLANTAS DE CONTINGENCIA evaluados en el mes de junio perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de EPMS SAN GIL cuya fecha de expedición es del 16 de mayo de 2023 y en las visitas no se observó oficio de gestión al ente de salud por parte del



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación de los ERONES del grupo 14 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 85% mejorada en 13 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, CPMS BUCARAMANGA, EPMS BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMS SAN GIL, EPMS MALAGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE con porcentajes de desempeño del 67%, 77%, 77%, 77%, 79%, 85% y 85% respectivamente. Entre los hallazgos de estos establecimientos están medias cañas con desgaste y porosidad, lámparas quemadas en áreas específicas, sifones sin protección anti plagas, baldosas partidas en áreas específicas que generan empozamiento, desprendimiento de pintura y porosidad en paredes con porosidad, techos con láminas del cielo raso desprendidas, cables eléctricos expuestos y lavamanos de accionamiento no manual.

Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 92% y 100%.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 87% desmejorando 2 puntos en referencia el mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 50% y hallazgos por falta de aplicación del control de entradas y salidas, incumplimiento de rotulado de los alimentos (fideos marca RIOKA sin fecha de vencimiento ni lote, la marcación ilegible), materia prima almacenada en costales y cajas, incumplimiento en el distanciamiento perimetral y no se rotulan los alimentos en almacenamiento ni reempacados.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMS SAN GIL, EPMS BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ , EPMS SOCORRO y EPMS GIRON con porcentajes de desempeño del 76%, 82%, 82%, 86%, 89% respectivamente. Entre los hallazgos están contaminación biológica por presencia de gorgojo en el maíz peto, contaminación cruzada (bolsas de jugo para estaciones de policía sobre pescado posta de bagre), incumplimiento de rotulado de los alimentos (salsa BBQ y mostaza marca Differ, sin fecha de vencimiento ni lote y otras ilegibles, maíz peto, frijol y garbanzo en bulto sin datos en su empaque primario, pollo sin empaque primario). Falta de registros de control de entradas y salidas de materias primas e insumos, alimentos en almacenamiento con fecha de vencimiento caducada (chocolate con fecha de vencimiento 23/05/2024), materia prima en costales y cajas en almacenamiento, materia prima pegada a la pared.

Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 71% desmejorando 5 puntos en referencia el mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el CPMS BUCARAMANGA, EPMS VELEZ, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 50%,



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

50% y 60% respectivamente. Para el CPMS BUCARAMANGA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante, hidro lavadora y equipos de refrigeración), cuartos de refrigeración están fuera de servicio y puerta de cuarto de congelación deteriorada. En el EPMSC VELEZ se identificó carros transportadores con desprendimiento de pintura. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA falta de equipos mínimos (sartén basculante y no se cuenta con trampa de grasas. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPAMS GIRON, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC MALAGA, EPMS SAN GIL, EPMSC SOCORRO, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE y CPMSMBUC BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 68% y 88% respectivamente. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo (sartén basculante, refrigeradores, equipos y menaje deteriorados (uso de espátula con agarre de madera y ollas en mal estado en área de producción, recipiente plástico con café con leche partido, congeladores en mal estado sin manijas y carros transportadores con desprendimiento de pintura) Se destaca el establecimiento EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 87% desmejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 40% y hallazgos por contramuestras incompletas (falta proteína), no se cuentan con tabla color café para el corte de carnes cocidas, inadecuada temperatura de distribución de proteína en 38.8 °C y el hielo sin rotulación y su empaque primario.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPAMS GIRON y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 74% y 82% respectivamente. Para el EPAMS GIRON entrega de raciones terapéuticas (dietas) en fondos, contramuestras no cumplen con la temperatura de almacenamiento, inadecuado uso de tabla de corte (carne cocida en tabla roja y no se cuentan con tabla color marrón) e inadecuada temperatura de distribución de ensalada entre 8°C a 19.9°C y 18.8°C. Y para CPMS BUCARAMANGA se evidenció inadecuada temperatura de distribución de proteína, verdura cocida y ensalada en 21°C, 27°C y 23, 3°C respectivamente.

Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93% igual al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPAMS GIRON, CPMS BUCARAMANGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 84%, 86% y 86% respectivamente. Para el EPAMS GIRON se evidenció desviación en gramaje de cereal elaborado (pan mogollo integral), dietas se envían en fondos para su distribución dentro de los patios e intercambios sin notificación a la Interventoría. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA se observó desviaciones en gramaje.

Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 93% y 100%.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88% desmejorando 3 puntos en referencia el mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPAMS GIRON, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMS SAN GIL, CPMS BUCARAMANGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ con porcentajes de desempeño del 70%, 81%, 82%, 83%, 87% y 88% respectivamente. Entre los hallazgos se detallan incumplimiento de BPM (practica de lavado de manos), petos en mal estado y manipuladores sin guantes, falta de coprocultivo, incumplimiento del personal mínimo (manipuladores, administrador, jefe de cocina) e incumplimiento de la frecuencia de visitas del personal profesional (ingeniera de alimentos y nutricionista)

Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90% desmejorando 1 punto en referencia el mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, CPMS BUCARAMANGA y EPMSC BARRANCABERMEJA con porcentajes de desempeño del 71%, 79%, 86% respectivamente. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA se observó mallas de abertura superior de cocina con acumulación de grasa, falta de aplicación de código de colores en los utensilios de aseo, recipientes de residuos insuficientes identificado y con tapa para la disposición de los residuos sólidos y control de plagas con cumple con la periodicidad establecida. En el CPMS BUCARAMANGA se evidenció recipientes de residuos en mal estado, campanas extractoras sucias en área de cocina caliente, estancamiento de agua en toda el área de preliminares y área de alistamiento de dietas, huecos en el techo del área de carnes y elementos de aseo - trapero de área de preliminares sin código de colores. Y en EPMSC BARRANCABERMEJA se encontró vencimiento en la tirilla de pH venció el 15/dic/2023 y la fecha de vencimiento de las tirillas de medición de cloro no es legible, pese a que los registros están vigentes lo consignado no es un dato confiable.

Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94% mejorada en 23 puntos en referencia al mes anterior.

El cumplimiento de la recepción de materia prima acorde a los lineamientos y/o los horarios establecidos por el Establecimiento fue evaluado en CPMS BUCARAMANGA, CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y EPMSC SOCORRO observándose cumplimiento.

El único hallazgo evidenciado en esta categoría se dio en la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA asociado a que el concepto de sanitario del vehículo que transporta los alimentos a las estaciones de policita tiene enfoque de transporte de carnes o cárnicos y no para alimentos en general



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 96% igual que el mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, EPMS SAN GIL y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGAL con porcentajes de desempeño del 85%, 88% y 88% respectivamente. Los hallazgos por falta de soporte de mantenimiento de equipos (cuartos de refrigeración) y no se cuenta con soportes de ejecución del programa de muestreo en alimentos y agua.

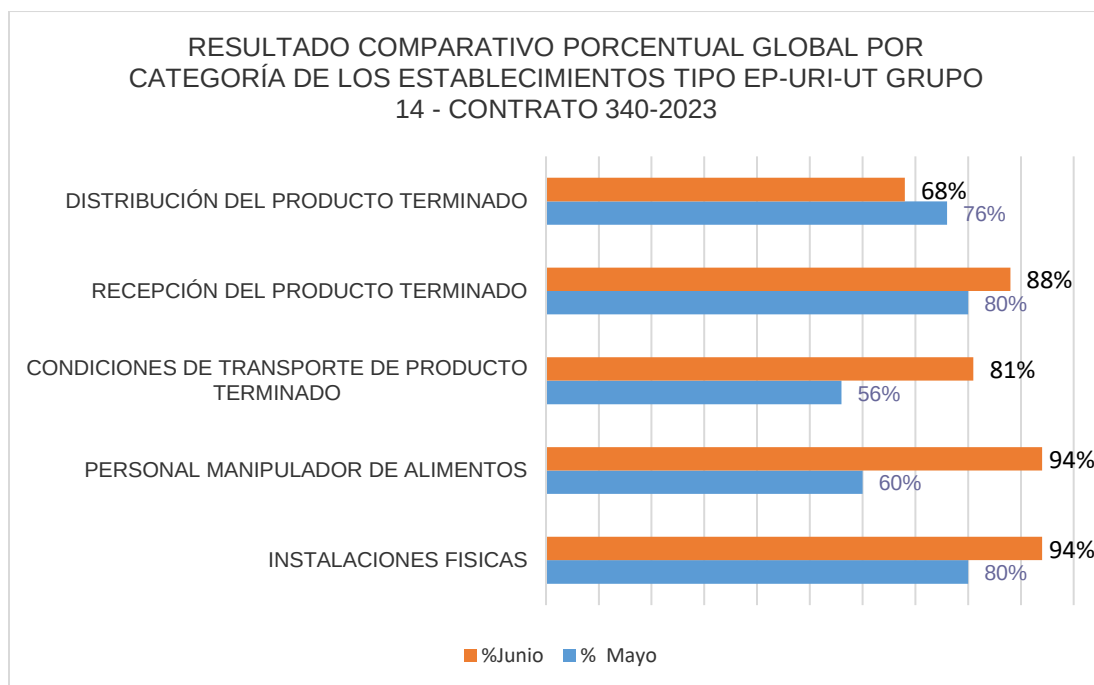
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 96% y 100%.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 72% disminuida en 20 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPAMS GIRON, EPMS SAN GIL y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 46%, 50% y 50% respectivamente. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 67%, 75% y 75% respectivamente. Entre los hallazgos generalizados esta la falta de elementos de protección como guantes de neopreno, mangas de kevlar y caretas, guantes de acero, careta, entre otros.

Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

Evaluación por categorías Regional Oriente Grupo 14 – Establecimientos tipo EP, UT, URI.





CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

El grupo 14 en el mes de junio presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 86% mejorando 14 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FISICAS presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94% mejorada en 14 puntos con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue el EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 0% y por disposición de alimentos (canastillas y fondos de jugo) directamente sobre piso.

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94% mejorada en 34 puntos con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue el EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 0% y encontrarse al personal manipulador de alimentos sin dotación ni documentación reglamentaria para ejercer su cargo.

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81% mejorada en 25 puntos con referencia al mes anterior

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES y EP PIEDECUESTA con porcentajes de desempeño entre 0% y 60%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BARANCA LAS GRANJAS, EP BARBOSA SANTANDER, EP CENTRO, EP MUELLE, EP NORTE, EP SAN GIL y EP SOCORRO con porcentajes de desempeño del 80%. Entre los hallazgos están vehículo usado para transporte de alimentos identificado con leyenda de *Transporte de carnes o productos cárnicos* y concepto sanitario con ese enfoque, no cuentan con formato de control de temperatura, uso de motocicleta para transporte en estaciones de policía con más de 10 ppl y no se cuenta con un plan de rutas

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88% mejorada en 8 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES y EP BARBOSA SANTANDER con porcentajes de desempeño entre 40% y 56%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP CENTRO, EP PIEDECUESTA, EP NORTE y EP SUR con porcentajes de desempeño del entre el 78% y 89%. Entre los hallazgos están inadecuada rotación de las bebidas para la cena y el refrigerio nocturno (entregan el mismo sabor), entrega de ensalada cruda, cereal elabora de refrigerio nocturno no cumple la normativa de



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

rotulado (no cuenta con lote ni fecha de vencimiento en el empaque primario) y menú no se encuentra publicado en el interior del establecimiento.

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 68% disminuida en 8 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BARANCA LAS GRANJAS, EP MUELLE, EP GIRON, EP CENTRO, EP CUMBRE, EP NORTE, EP PIEDECUESTA y EP SUR con porcentajes de desempeño entre 0% y 50%. Entre los hallazgos se relacionan entrega de bebidas en fondos y falta de utensilios básicos a la PPL para el consumo de los alimentos.

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

2.2.15

GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC AGUACHICA	25/08/2022	Favorable	90%	1 año, 10 meses y 5 días	<ul style="list-style-type: none">* Fecha de expedición superior a un año se evidencia gestión por parte del operador ante la autoridad sanitaria.* Se evidencian techos sin cielo Razo, el cual no permite su fácil limpieza y desinfección. (Techos de material de Eternit).* Los recipientes en los baños no cumplen con resolución 2784 del 2019 (Código de colores).* Se evidencia licuadora Industrial falta de mantenimiento. (Oxido y residuos de alimentos).* Los registros plasmados en formato de temperatura de equipos de congelación no coinciden con los tomados en el momento de visita, temperaturas inferiores a las plasmadas en formatos.* No manejan nuevo código de colores. Resolución 2184 de 2019.
EPMSC ARAUCA	3/04/2024	Favorable con requerimientos	66,50%	2 meses y 27 días	<ul style="list-style-type: none">* El área de preparación no permite el flujo adecuado de personal y materias primas. No cuentan con un área adecuada para el prelistamiento de las materias primas.* En el área de prelistamiento de las materias primas el techo no es en



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
					material sanitario. * El área de preparación de alimentos no cuentan con instalaciones sanitarias. * Se observa ponchera en material de aluminio en deterioro - Se observa cuchillo con cacha en material no sanitario (madera). * Se observa 7 manipuladores sin el reconocimiento médico que los acredite aptos para manipular alimentos. * No cuentan con capacitación continua y permanente. * No cuentan con registros de control de temperaturas. * Se observa en el área almacenamiento de verduras, canastas con productos en piso. * Se observa tanque de almacenamiento de agua potable sucio. * Se observa recipiente de almacenamiento de residuos sólidos sin pedal y tapa en el área de preparación de alimentos. * No cuentan con registros que soporten el cumplimiento del plan de saneamiento.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2	15/02/2024	Favorable	91%	4 meses y 15 días	* Algunas áreas de piso en mal estado (cerámicas rotas). * Baterías sanitarias en deterioro y falta de mantenimiento y cambio de accesorios. * Equipos con falta de mantenimiento y utensilios que ya cumplieron la vida útil. * Carretas utilizadas en el transporte interno de los alimentos en estado inadecuado para este uso.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	15/02/2024	Favorable	93%	4 meses y 15 días	* Se evidencia pisos rotos en algunas áreas de preparación de alimentos. * Utensilios para cambio por cumplir con su vida útil. Equipos que necesitan mantenimiento. * Equipo utilizado en el transporte interno de alimentos requiere mantenimiento (pintura).



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC OCAÑA	5/04/2024	Favorable	91%	2 meses y 25 días	<ul style="list-style-type: none">* Pisos del área de cocina presentan superficie rugosa que no favorece limpieza y desinfección.* El filtro no está en funcionamiento requiere mantenimiento.* Los tanques no están con presencia de agua, garantizar volumen de agua almacenado.* Implementar código de colores blanco, negro, verde, Resolución 2184.
EPMSC PAMPLONA	23/11/2023	Favorable con requerimientos	83,50%	7 meses y 7 días	<ul style="list-style-type: none">* La edificación funciona bajo una estructura que no permite un correcto flujo de procesos. No hay barreras de acceso ni sistemas de control de plagas.* Se evidencia desgaste en todo el material que recubre pisos y paredes (estuco - pintura y baldosas). Los pañetes de unión entre mesón y baldosas presentan deterioro generando zonas de difícil limpieza y desinfección.* Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. TECHO: Se evidencia apilamiento de material graso.* Se evidencia unos equipos de refrigeración en mal estado estético perdida de esmerilado y pintura facilita la oxidación. Los carros de entrega presentan oxidación.* Se evidencia algunos manipuladores con el peto desgastado (sucios).* Se evidencia sangre en las paredes del equipo de refrigeración.* Existe fuga en el lavaplatos principal de producción.* Se evidencia deficiencia en limpieza y desinfección de áreas y equipos estufas con incrustaciones de alimentos, equipos refrigeradores con desgaste de pintura.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15	28/05/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	1 mes y 2 días	<ul style="list-style-type: none">* La ventana que está ubicada en el área de preparación no cuenta con un sistema que proteja de entrada de plagas.* El extractor que está ubicado en el área de servido no cuenta con un sistema que impida la entrada de plagas.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
					<p>*Se evidencia que la pared del área de servido toda desecha entrando presenta humedad.</p> <p>*En el área en general no cuentan con bordes redondeados entre pisos y paredes.</p> <p>*Se evidencia que techo en el área de servicios presenta humedad. Los techos en general presentan acumulación de suciedad, hollín, producto de la emanación de las cocinas.</p> <p>*No cuentan con un sitio para el cambio de indumentaria del personal manipulador y visitante con también casilleros.</p> <p>*La licuadora industrial no permite una fácil limpieza y desinfección.</p> <p>*Se evidencia que el cuarto frío de congelación presenta condensación y los bordes entre el piso y las paredes no es redondeado,</p> <p>*No cuentan con un sitio exclusivo para producto terminado, lo cual puede generar contaminación cruzada en el cuarto de congelación.</p> <p>*Se realizó prueba de cloro libre dando como resultado 0.3 ppm.</p> <p>*El sifón ubicado entre el área de pelado y el área de preparación no tiene rejilla.</p> <p>*El recipiente ubicado en el área de pelado está roto.</p>

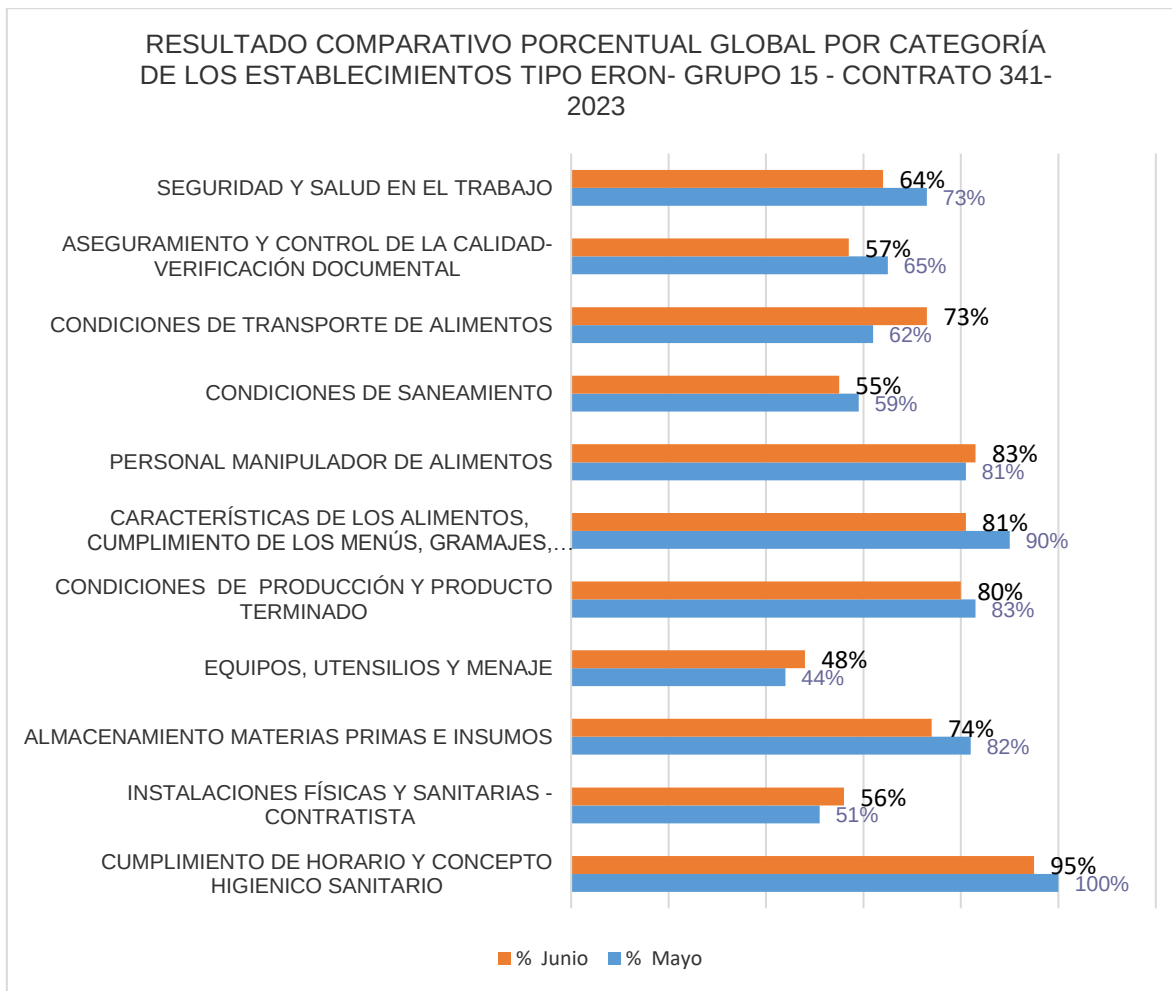
El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de junio perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de EPMSC AGUACHICA cuya fecha de expedición es del 25 de agosto de 2022 y en las visitas se observó oficio de gestión por parte del contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación de los ERONES del grupo 15 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.2.15.2 Evaluación por categorías



El grupo 15, en el mes de junio presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 89% desmejorando 3 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 95% disminuido en 5 puntos con referencia al mes anterior.

Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en los cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y se evidencia cumplimiento en la mayoría de las visitas ejecutadas; la única afectación se presentó el día 11 de junio en el tiempo de comida desayuno por retraso en encendido de calderas.

El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de junio perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, a excepción del concepto de



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

EPMSC AGUACHICA cuya fecha de expedición es del 25 de agosto de 2022 y en las visitas se observó oficio de gestión por parte del contratista para la renovación. Todos los servicios de alimentación de los ERONES del grupo 15 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de junio una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 56% mejorando en 5 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, EPMSC PAMPLONA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 37%, 42%, 54% y 56% respectivamente. En el EPMSC OCAÑA se observó luminarias dañadas en área de producción y almacenamiento, cables expuestos en bodega de FRUVER, sifones sin protección, techos con desprendimiento de pintura en área de producción, puertas en mal estado con oxido y abertura de techo en área de producción sin protección. En EPMSC ARAUCA se evidenció lámpara en área de proceso fuera de servicio, cables expuestos en área de cocción que generan riesgo eléctrico, abertura de la puerta que conduce al área de almacenamiento temporal de residuos sólidos sin protección para evitar el ingreso de plagas, lavamanos de accionamiento no manual y no hay letreros alusivos al lavado de manos y BPM ni a espacio libre de humo, cigarrillos o tabaco (Ley 1335/2009). En EPMSC PAMPLONA se identificó drenajes sin rejilla ubicado en el pasillo de distribución del producto terminado, falta de luminarias en área de limpieza del menaje y pasillo de salida del producto terminado, cableado suelto y/o expuesto en área de producción o cocina caliente y de limpieza del menaje, techos averiados y con formación de hongos en el área de almacenamiento de perecederos del fruver y abertura de puerta del almacenamiento alimentos perecederos del fruver no cuenta con barrera de protección. Y en el EPMSC AGUACHICA se observó lámparas sin protección en área de producción, tomas corrientes abiertos y en mal estado, sifón sin rejilla de protección en área de lavado de menaje, lámparas sin protección área de producción, toma corriente partido en área de lavado de menaje

y desagüe sin rejilla de protección anti plagas en área de lavado de menaje

El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC AGUACHICA

con porcentaje de desempeño 65% y hallazgos por falta de gestión ante INPEC sobre la solicitud de limpieza de los alrededores por exterior con acumulo de material reciclable (cartón), tomas corriente averiados en áreas de porcionado de proteína, drenaje del cuarto frío de refrigeración se encuentra obstruido, aberturas poseen angeos deteriorados y no hay lavamanos de accionamiento mecánico en la estructura 2. Y reja de ingreso del área de recibo tiene la malla rota que facilita el ingreso de plagas, falta de letreros alusivos a las BPM en material no lavable y no cuentan con espacio físico para la disposición temporal de residuos.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 74% disminuida en 8 puntos con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento parcial* fue EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño del 57% y hallazgos por alimentos sin cumplimiento de normativo de rotulado (carne, pollo), cuarto acondicionado con aire acondicionado con altas temperaturas y productos en almacenamiento no están identificados por rótulos de colores.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el COCUC CUCUTA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

desempeño del 71%, 77%, 78% y 82% respectivamente. Entre las desviaciones observadas están tomates y naranjas en almacenamiento regular (inicio de descomposición) y sin proceso de selección, alimentos sin cumplimiento de normativo de rotulado (arrocillo), desabastecimiento de materia prima (arroz, aceite, azúcar, huevos), no aplicación del método PEPS, papa con descomposición y mal olor en el piso en los alrededores, no hay registros actualizados de productos no conformes, no se cuentan con canastillas para almacenamiento de tubérculos, huevos almacenados en contacto directo con el piso y pegados a la pared y materia prima almacenada en cajas y costales dentro de bodega de fruver.

Se destaca el establecimiento EPMSC AGUACHICA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 91%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de junio una calificación en *no cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 48% mejorando en 4 puntos con referencia al mes anterior

Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron el EPMSC OCAÑA, EPMSC AGUACHICA, COCUC CUCUTA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 27%, 27%, 44% y 54% respectivamente. En el EPMSC OCAÑA se observó menaje deteriorado (timbos plásticos - caldero de arroz), falta de equipos mínimos (procesador dañado, les falta bandeja asadora y 2 sartenes basculantes), bandeja con grietas y congelador sin manijas en bodega de proteínas y carro transportador con oxido y deterioro. En el EPMSC AGUACHICA se evidenció falta de equipos mínimos (procesador de alimentos, sartén basculante, trampa de grasa), congeladores deteriorados y con presencia de oxido y carros transportadores oxidados. En el COCUC CUCUTA falta de equipos mínimos (congeladores y balanza digital), sartén no se encuentra en funcionamiento afectando los procesos de frituras de los alimentos, hidro lavadora no funciona y carros transportadores poseen láminas con corrosión. Y en el EPMSC PAMPLONA se identificó falta de equipos mínimos (hidro lavadora, el procesador no cuenta con mínimo cinco discos de corte), pelapas con desgaste de lámina o lija de abrasión, neveras de congelación presentan desprendimiento de pintura o esmerilado, campana extractora se encuentra en desuso y carro transportador de alimentos posee láminas corroídas.

El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC ARAUCA con porcentaje de desempeño 71% y hallazgos falta de equipos mínimos (procesador de alimentos, sartén basculante y refrigeradores) y cuarto de refrigeración acondicionado con un aire para área de fruver no funciona adecuadamente bajando la temperatura de esa área.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80% disminuida en 8 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el COCUC CUCUTA, EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 77%, 80% y 80% respectivamente. Entre las desviaciones que más se presentaron este incumplimiento en el protocolo de contramuestras (temperaturas, numero de componentes, rotulado), prelistamiento de fruta en superficies no sanitarias, hielo pegado a pescado en el cuarto de congelación, no uso de tabla de picar según convención de colores, no se garantiza la tempera adecuada de distribución, raciones dieto terapéuticas con diagnósticos de inmunosupresión (PPL con VIH y TUBERCULOSIS) se distribuyen en fondos y falta de balanza digital.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Se destaca el establecimiento EPMSC AGUACHICA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 96%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81% disminuida en 9 puntos con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue el COCUC CUCUTA con porcentaje de desempeño del 69% y hallazgo por dietas distribuidas en fondos y no se puede verificar la prescripción de dietas terapéuticas, no entrega de componente fruta en el desayuno y verdura en cena, falta de registro diario de dietas, intercambio sin notificar en la bebida de la cena del menú especial (la concertación establecía chocolisto) e intercambios sin notificar a la interventoría, Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 97%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83% mejorando en 2 puntos con referencia al mes anterior

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC ARAUCA y COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño del 74% y 84% respectivamente. Entre los hallazgos se más representativos para esta categoría están falta de personal minino (calderita, manipuladores, jefe de cocina), jefe de cocina no cumple con el perfil y/o nivel educativo requerido para el cargo, manipuladores de alimentos no cuentan con certificado médico anual vigente (apto para manipular alimentos), manipuladores del área de cocina caliente no cuentan con delantal industrial, auxiliar de proceso trabaja con ropa particular con ropa oscura y personal manipulador con uso de accesorios, reloj y pulseras

Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 95%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de junio una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 55% disminuida en 4 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron COCUC CUCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño en 40% y 47% respectivamente. En el COCUC CUCUTA se observó equipos con acumulación de suciedad (Pela papa, bandejas asadoras), utensilios de aseo no se encuentran identificados por colores según áreas del servicio de alimentación, no han realizado entrega de kit para los PPL, palomas al interior del servicio, no cuentan con insumos para rotación de productos desinfectantes, tanque de agua se encuentra desabastecido, instalaciones sanitarias no cuentan con elementos de higiene personal, tales como: jabón de manos, antibacterial, toallas desechables, área de limpieza del menaje con pisos y paredes sucios, techos presentan acumulación de suciedades, sistema extractor de vapor posee acumulación de grasas y otras suciedades y recipientes de residuos no cuentan con tapas. Y en PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció paredes de áreas de almacenamiento de perecederos y no perecederos cuentan con suciedades, instalaciones sanitarias no cuentan con elementos de higiene personal como papel higiénico, jabón de manos y gel antibacterial, detergente multiusos con concentración limón azul no apto para contacto de alimentos, de aseo escobas y



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

traperos en deterioro y no cuentan con identificación por código de colores según diferentes áreas de procesos, no hay registros de lavado de tanque del agua, no se cuenta con kit de pH y Cloro y no hay soporte de fumigación.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 68%, 68%, 71% y 86% respectivamente. Entre los hallazgos están pisos, paredes, techos, aberturas y puertas con acumulación de suciedades, kit de cloro vencido, equipos con acumulación de grasa, utensilios de aseo no están señalizados e identificados por áreas, no hay sensibilización sobre higienización del menaje dirigido a representante PPL de cada patio y recipientes de residuos no cuentan con bolsas plásticas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 73% aumentada en 11 puntos en referencial al mes anterior.

El cumplimiento de la recepción de materia prima acorde a los lineamientos y/o los horarios establecidos por el Establecimiento fue constante en todos los establecimientos evaluados.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 50% y hallazgos por materia prima directamente sobre el suelo del vehículo y conducto y auxiliar del vehículo no cuentan con dotación adecuada ni certificación para manipular alimentos.

El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño del 70% y hallazgos por conductor sin certificado para manipulación de alimentos, vehículo de transporte del fruver sin estibas y vehículo sin concepto sanitario.

El EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se destaca en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

En los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos en las visitas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de junio una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 57% disminuida en 8 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron COCUC CUCUTA, EPMSC ARAUCA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 52%, 56% y 59%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 64%, 65% y 68% respectivamente. Entre los hallazgos generalizados están la falta de soporte de mantenimiento correctivo de equipos y/o de su cronograma y no se ha realizado los muestreos microbiológicos y fisicoquímico estipulados en el anexo 6 ni presentaron soportes del laboratorio.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 63% disminuida en 8 puntos con referencia al mes anterior.

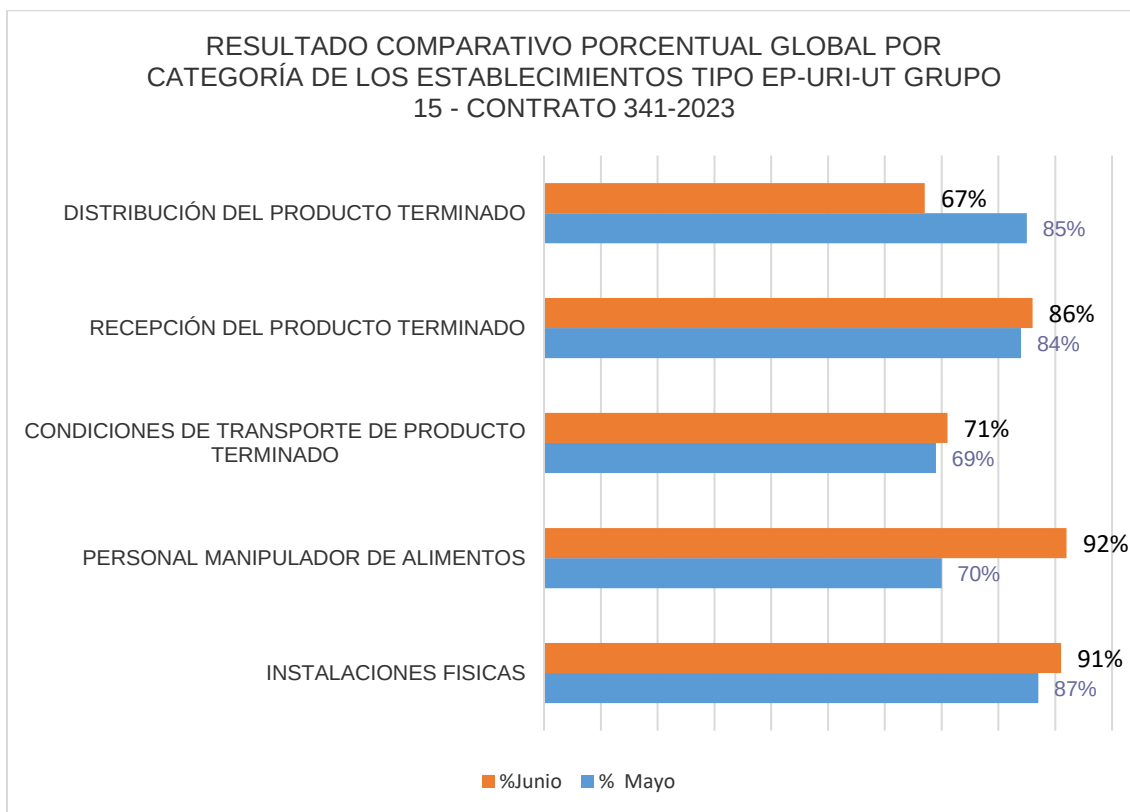
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron COCUC CUCUTA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 48% y 50%. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 67%. Entre los hallazgos generalizados están extintores con carga vencida, manipuladores no usan elementos de



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

protección acorde a la actividad que realizan (chaquetas térmicas, guantes de acero), botiquín sin dotación completa y faltan soportes de capacitación – inducción por parte de personal SST



El grupo 15 en el mes de junio presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 82% mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FISICAS presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91% mejorando 4 puntos en referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EP ARAUCA, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP SARAVERA y EP BOCHALEMA y con porcentajes de desempeño del 0% y 50% respectivamente, evidenciándose hallazgos por disposición de alimentos directamente sobre piso. Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 92% mejorando 22 puntos en referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EP BETANIA PATIOS, EP ARAUCA, EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP OCAÑA con porcentajes de desempeño del 50%. Entre los hallazgos evidenciados están manipulador con uso de accesorios reloj y pircing y falta de certificado médico en para aptitud en manipulación de alimentos



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 71% mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER, EP OCAÑA, EP BOCHALEMA, EP URI FISCALIA, EP AGUACHICA, EP ARAUCA y UT BATALLÓN A.S. P.C. NO. 30 "GUASIMALES "con porcentajes de desempeño entre 20% y 60%.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BETANIA PATIOS, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP CENTRO, EP CAI AEROPUERTO, EP GAULA SAN RAFAEL, EP LIBERTAD ESCOBAL y EP LOS PATIOS con porcentajes de desempeño del 80%. Entre los hallazgos están vehículos no cumplen con la documentación reglamentaria (soat, tecnicomecánica, concepto sanitario), uso de motocicleta sin concepto sanitario, vehículos usados para entrega de alimentos con leyenda de transporte de carnes o productos cárnicos, vehículos sin la leyenda de transporte de alimentos o esta ilegible, vehículo transportador con desgaste de pintura y oxido, vehículo no cuenta con ningún recipiente para el transporte de los alimentos y no presenta y/o no se diligencia planillas de registro de la temperatura. En los establecimientos EP SARAVERA y EP TAME no se evaluaron las condiciones de transporte al ser tercerizados y no requieren transporte.

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 86% mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP ARAUCA y EP OCAÑA con porcentajes de desempeño del 56% Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron UT BATALLÓN A.S. P.C. NO. 30 "GUASIMALES ", EP ZULIA, EP BOCHALEMA, EP GAULA SAN RAFAEL, EP CAI BELEN, EP AGUACHICA, EP CAI AEROPUERTO, EP LOS PATIOS, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP TAME y EP TRIGAL SIJIN con porcentajes de desempeño entre el 75% y 89%. Entre los hallazgos están no entrega del total de componentes (bebida de fruta para la cena, bebida y postre para el almuerzo), entrega de gaseosas, intercambios sin soportes de notificación, entrega de ensalada cruda (tomate y cebolla) y bebida con leche para el tiempo de comida refrigerio nocturno, no se cumple el horario (en desayuno entregan el almuerzo o en el almuerzo entregan cena), incumplimiento en la rotación de bebidas de fruta para los tiempos de cena y refrigerio nocturno, ciclo de menú no se encuentra publicado en la EP Tame y tampoco hay acta de socialización con los representantes de derechos humanos de la PPL

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de junio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 67% disminuida en 18 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP TRIGAL SIJIN, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP PAMPLONA NORTE DE



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

SANTANDER, EP CENTRO, EP CAI AEROPUERTO, EP BETANIA PATIOS, EP ARAUCA, EP LOS PATIOS con porcentajes de desempeño entre el 0% y 50%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP OCAÑA, EP AGUACHICA y UT BATALLÓN A.S. P.C. NO. 30 "GUASIMALES " con porcentajes de desempeño entre 67% y 83%. Entre los hallazgos se relacionan la no entrega de utensilios básicos a la PPL para el consumo de los alimentos y bebidas entregadas en fondos.

Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

2.2.16

GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA NORTE	08/06/2024	Favorable	99,0%	1 mes y 7 días	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	1 mes y 7 días	La ETS deja como acción de mejora para las áreas de infraestructura el cambio de las baldosas que se encuentra en mal estado.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	21/03/2024	Favorable	98,0%	3 meses y 24 días	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC SINCELEJO	11/06/2024	Favorable con requerimientos	88,5%	1 mes y 4 días	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC SINCELEJO-GRUPO 16 CONTRATO 342-2023.CIA- 0427- DE 2022.
PMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	1 mes y 23 días	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC MAGANGUE-GRUPO 16 CONTRATO 342-2023.CIA- 0427- DE 2022.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA EXTERNA MONTERIA	04/03/2024	Favorable	98,0%	4 meses y 11 días	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC TIERRALTA	07/12/2022	Favorable con requerimiento	69,5%	19 meses y 8 días	Concepto sanitario superior a 1 año (vencido), la ETS es la única autorizada para revocar o prolongar el concepto emitido, Se solicitará al contratista las acciones para la consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC TIERRA ALTA - GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA- 0427- DE 2022.
EPMSC SAN ANDRES	17/04/2024	Favorable con requerimiento	82, 0%	2 meses y 28 días	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC SAN ANDRES ISLAS- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA- 0427- DE 2022.Ninguna.

En el periodo informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos donde preparan, almacenan, distribuyen los alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad, encontrando que para el grupo 17 correspondiente a la regional norte, de los ocho (8) establecimientos asociados a la producción, que cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable con rangos de cumplimiento superior al 98%, con tiempos de emisión entre 1 y 4 meses y que estos corresponden a sus vez a las plantas de producción externas de Montería y Cartagena, y a los establecimientos carcelarios Barranquilla Modelo y Barranquilla Norte. Tres (3) tienen concepto favorable con requerimientos (San Andrés Islas, Sincelejo y Magangué) con promedios de cumplimiento entre el 82 al 86%, el resto de los establecimientos, es decir uno (1)



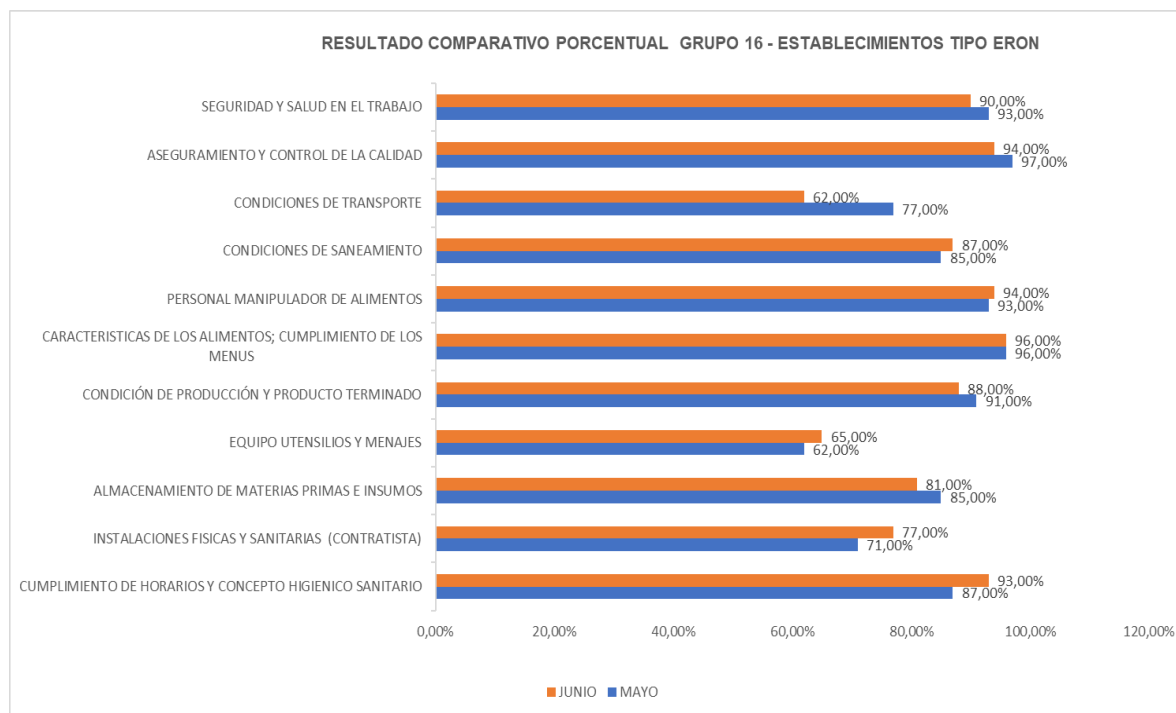
CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

tiene el concepto sanitario superior a un año de haberse realizado su emisión por lo tanto las fechas establecidas en el documento no se encuentran VIGENTES, en este grupo se destaca EPMSC TIERRA ALTA con fecha de emisión del 07-12-2022. Por lo cual se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora CIA- 0427- DE 2022, frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC TIERRA ALTA - GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023, que también incluía a CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO y EPMS BARRANQUILLA NORTE, los cuales actualizaron su CHS a favorable sin condiciones debido al seguimiento y visita de la ETS.

2.2.16.2 Evaluación por categorías

A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 16, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de junio del contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERONES- CRM Y PLANTAS EXTERNAS.



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los ocho (8) establecimientos y dos (2) plantas de producción externa del grupo 16 regional norte, verificados mediante el formato para Erones- CRM y Plantas externas, para el periodo informado muestran que hubo cumplimiento parcial entre el 62,00% al 88,00% en cinco (5) categorías y cumplimiento sobre un promedio del 90% en otras cinco (5) categorías.

Dentro de las categorías con cumplimiento parcial se registran en orden ascendente del promedio de cumplimiento: Categoría de condiciones de transporte de alimentos, los establecimientos que presenta no cumplimiento con rangos entre el 20% y el 60% corresponde a Epmc Sincelejo, Cmsba Barranquilla la Modelo, Epmc Barranquilla y Epmc Cartagena (Planta de producción) se reiteran las desviaciones frente a las condiciones físicas y de higiene de los vehículos, no portan la leyenda



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Transporte de alimentos, no presenta el control y monitoreo de temperatura y al igual que Epmc Sincelejo, Barranquilla la Modelo y el Bosque se afecta por parte del personal transportador de alimentos, ya que no cuenta con el certificado de manipulador de alimentos, ni cumplen con la vestimenta adecuada. Los demás establecimientos (Montería Epmc y planta externa, Epmc Cartagena) registran cumplimiento del 100%. Los establecimientos de SAI, Tierralta y Magangué no son objetos de la verificación en este periodo del informe.

La categoría equipos, utensilios y menajes obtuvo un promedio del 65%, en este periodo Cmsba Barranquilla – La Modelo, Epmc Barranquilla, Epmc Cartagena (planta externa y establecimiento), Epmc Sincelejo y Epmc Magangué son los de menor cumplimiento con rangos entre el 50% al 57%, se registra el no cumplimiento de los equipos mínimos requeridos en la OTM en los erones mencionados y se incluye Tierralta, se evidenciaron equipos, menaje y utensilios deteriorados o en desusos, no resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales aptos para alimentos, dentro de las áreas de producción. En los establecimientos de Barranquilla la modelo y Bosque, Epmc Cartagena, planta de producción externa Cartagena y Sincelejo, para este último junto con La modelo se presentan equipos de frio (congeladores, refrigeradores y neveras) en mal estado o fuera de servicio. En Barranquilla el Bosque y Epmc Magangué no hay disponibilidad de carros transportadores en la cantidad requerida de acuerdo con las particularidades y características de cada establecimiento. Epmc Sincelejo, San Andrés Islas y Barranquilla el bosque en este corte del informe es afectado por el ítem relacionado con la disponibilidad y estado de la trampa de grasas. Los establecimientos de mayor cumplimiento en esta categoría son: Epmc Tierra Alta, Epmc SAI, Epmc Tierra alta y Planta externa Montería que cumple el 100%.

Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, ceden en junio el 6% de su promedio anterior alcanzando el 71%. El establecimiento de Barranquilla la Modelo persiste en su no cumplimiento con 54% mientras que Tierra Alta alcanza el 75% superando el no cumplimiento del informe anterior. Persisten las desviaciones en los ítems que corresponden con las gestiones para la limpieza de los alrededores, hallazgos frente al funcionamiento y adecuada protección de los sistemas de iluminación, así como también se encuentran hallazgos en techos, pisos, paredes (este ítem se afecta en siete establecimientos de la regional, con excepción de los servicios de Montería y SAI), se registran sistemas de evacuaciones de aguas residuales sin protección o con emisión de líquidos servidos, ventanas y aberturas sin mallas y protecciones contra el ingreso de vectores, no hay cumplimiento en el número de instalaciones sanitarias requeridas, los sanitarios no son de accionamiento mecánico, falta de espacios exclusivos para el depósito de residuos sólidos, entre otros no cumplimientos. Los establecimientos de Epmc Cartagena, Epmc Magangué y SAI promedian sobre el 80%, Epmc Montería obtiene un 100% durante la verificación, los ítems que no son afectados durante este seguimiento corresponden a: la publicación de letreros alusivos a la ley 1335 de 2009, avisos de procedimientos de BPM y asignación de áreas exclusivas para No Conformes.

La categoría de almacenamiento de materias primas e insumos; cede en junio 4% pasando de 85% al 81% de cumplimiento, el establecimiento de menor cumplimiento correspondió nuevamente a la planta externa de Cartagena con 55%, los cumplimientos parciales lo obtienen Barranquilla Bosque y la Modelo, Epmc Magangué y Epmc Sincelejo con cumplimiento entre 74% y 82%, el resto de los establecimientos ponderaron por encima del 95%. Los hallazgos que se evidenciaron corresponden nuevamente con el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario (Cartagena, la Modelo, Magangué y Sincelejo), se registra falta de las fichas técnicas de materias primas, en tres (3) establecimientos (la Modelo, el Bosque y Planta Externa de



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Cartagena) no cumplen con el almacenamiento de las M.P según sus características naturales (barranquilla bosque y Modelo, Planta externa de Cartagena, Magangué y Sincelejo), se registran no cumplimiento de las distancias perimetrales en varios establecimientos del grupo 16 con excepción de Montería, San Andrés Y Epmsc Tierra Alta: Se subsana en Barranquilla la Modelo se la no conformidad frente a la aplicación del método PEPS. Se registra cumplimiento en los establecimientos frente a la verificación de que los productos se encuentran identificados por rotulo de colores de acuerdo a lo OTM, cuentan con el etiquetado y rotulado vigente, los alimentos almacenados se encuentran libre de cualquier tipo de contaminación, las materias primas fraccionadas están identificadas, el producto no conforme se deposita en las áreas establecidas para tal fin, El producto evidenciado como no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin. Se encuentra con registros actualizados y la disposición final no supera los dos (2) días calendario. Así como también en las áreas de almacenamiento, no se evidencian alimentos contemplados en la OTM y en el Anexo 4. N-N010 "Preparaciones Prohibidas", o no se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos.

Para la categoría correspondiente a condiciones de saneamiento, crecen dos puntos sobre el informe de mayo, promedia con un 87%. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde a Barranquilla el Bosque con 74%, así como también, Tierra Alta y Cmsba La Modelo, Cartagena Planta de producción y SAI también se encuentran dentro del rango de cumplimiento parcial. Erones como Epmsc Magangué, Epmsc Montería y planta externa de Montería y Epmsc Sincelejo Ponderan por encima del 90%. En los establecimientos de la regional se evidencian hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, puertas y ventanas (se afectan en 5 establecimientos) también se registra no conformidad frente a las operaciones de limpieza de los equipos de producción y campanas extractores. En los establecimientos de Barraquilla (modelo y el Bosque), Epmsc Cartagena y Epmsc San Andrés Islas (SAI) el control de plagas no se realiza de acuerdo con la periodicidad de la ficha técnica, no hay soporte de formatos de inspección interno y externo del control de plagas, se evidencia huella o daño causado por plagas. Para este periodo no hay cumplimiento en Epmsc Magangué frente al ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de la dotación de fiambreras, vasos. Así como tampoco se garantiza el suministro de los elementos de aseo e insumos utilizados para las operaciones de L y D de utensilios y menajes, al igual que no se da cumplimiento frente a que el tanque de almacenamiento de agua se encuentra construido en material sanitario, protegido, identificado e indique su capacidad en Epmsc Barranquilla El Bosque. En los establecimientos del grupo 16 con excepción de San Andrés Islas (SAI) se realizan procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas, se realiza y registra los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua, el tanque de almacenamiento de agua está construido en material sanitario, se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en la mayoría de los establecimientos con excepción de planta externa de Cartagena que presenta un cumplimiento del 0%, en SAI, se afecta al contratista puesto que no tiene un correcto manejo (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (Lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes, baterías etc.); y se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento.

La categoría condiciones de producción y producto terminado, cede 3% obtenido en el primer informe, para junio promedia con 88%. Epmsc Cartagena (Planta de producción externa) obtuvo el menor promedio de cumplimiento con 75%, seguido de Magangué y Epmsc Barranquilla el Bosque con 83%, los demás establecimientos están por encima del 90%. Se subsana el hallazgo frente a la no aplicación del código de colores para las tablas de corte en la planta externa de Cartagena, persisten las desviaciones en la temperaturas de los alimentos en Epmsc Magangué y Sincelejo, no



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

hay cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo a la OTM en los establecimientos de Barranquilla (Modelo, el Bosque, Epmc Magangué, Epmc Sincelejo y Epmc Tierra Alta) las contra muestras no cumplen con los requerimientos de temperaturas, se presenta desviación frente a la rotulación y almacenamiento del hielo en adecuadas condiciones en Epmc Magangué y Barranquilla el Bosque. En Epmc Tierra alta, Epmc Montería, (plantas externa Montería y Cartagena) registran novedad frente al uso de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los alimentos con promedios entre el 50% al 00% (no tienen), el contratista cumple con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas (con excepción de Epmc Cartagena y Barranquilla el Bosque), cumple con la totalidad de los equipos de medición y control de gramajes. Con excepción de Los establecimientos (planta de producción externa Cartagena y SAI) el contratista implementa el protocolo de control de temperaturas y el plan de muestreo y control de gramajes, se garantiza en todos los establecimientos el servicio del producto terminado (dietas) en adecuadas condiciones de higiene y en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas se suministra la ración terapéutica en material de empaque desechable.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo promedió en este periodo en 90%, perdiendo 3 puntos del promedio anterior, el menor cumplimiento lo presentó Epmc Cartagena y (planta externa de producción Cartagena) con 67%, seguido de Epmc Barranquilla El Bosque con 73%, el resto de los establecimientos verificados promedian sobre el 100%, se registran como única desviación en ambos establecimientos el ítem que corresponde con la dotación de los manipuladores de alimentos frente a los elementos de protección, acordes a la actividad que realizan. Ambos con 00% de cumplimiento. Frente a los ítems de registros correspondientes al manual de seguridad y salud en el trabajo, así como el que verifica la existencia de los implementos de seguridad (Botiquín, extractores, campanas y extintores vigentes) todos cumplen al 100%.

La Categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, crece un 7% frente al promedio de mayo, quedando sobre 93%, El establecimiento de Cmsba Barranquilla la Modelo subsana el hallazgo frente al cumplimiento del Concepto Higiénico Sanitario, Epmc Barranquilla el Bosque, presentan cumplimiento del 75%, sin embargo el establecimiento cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con emisión del día 08-06-2024 con 99% Epmc Tierra Alta presenta desviación respecto a la vigencia del concepto sanitario con 00%: El único establecimiento que presenta desviación en el cumplimiento de los horarios de acuerdo con la OTM corresponde con Epmc Cartagena ya que la distribución desde la planta externa hacia el Eron Ternera se ve retrasado por no cumplimiento en el suministro de la proteína correspondiente al almuerzo. No hay medida sanitaria de cierre impuesta presenta cumplimiento del 100% ninguno de los establecimientos o plantas externas del grupo 16.

La categoría personal manipulador de alimentos, presenta un cumplimiento del 94%. El establecimiento de San Andrés Islas y la planta externa de Cartagena son los de menor cumplimiento con 70%, y 80% respectivamente, se registran nuevamente en (Epmc Barranquilla, Epmc Montería y planta externa de Cartagena) hallazgos en el ítem de verificación que corresponde al cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional. Se reitera el no cumplimiento del uso de la dotación del personal manipulador de alimentos, así como también el que los manipuladores no cumplen con los hábitos de higiene personal y las prácticas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, no uso de perfume ni maquillaje, utilización de tapabocas en EPMSC SAI. Se evidencia certificado de manipulación de alimentos y capacitación continua en BP, en los establecimientos. En Epmc el Bosque y planta externa de Cartagena se afecta la práctica regular del lavado de manos de los manipuladores antes, durante y en cada cambio de actividades. Se registra cumplimiento frente a la entrega de la dotación a los



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

visitantes, el personal manipulador esta libres de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, se cuenta con la capacitación en BPM tanto del personal técnico como administrativo, se registra que los PPL desarrollan las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo las horas máximos de trabajo diario, Los manipuladores de alimentos (cuentan con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y exámenes clínicos (frotis de garganta, KOH de uñas, coprocultivo). En caso de no contar con el resultado, se evidencia gestión del operador (acta de toma de muestras, resultados de laboratorios pendientes por emisión), así como también se registra cumplimiento del 100% en la verificación frente a que La PPL desarrolle las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo.

La categoría de aseguramiento y control de la calidad, para este periodo del informe obtuvo promedio de cumplimiento del 94.00%. Los establecimientos de menor cumplimiento son El Bosque y la planta de Cartagena con 88% y 81% respectivamente, El ítem de mayor afectación nuevamente en los establecimientos (Plantas externas de Cartagena y Montería, Tierralta) correspondió con la no calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y gramajes con cumplimientos del 00%. Epmc SAI es afectado por no realizar los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM (primer análisis dentro de los primeros quince (15) días hábiles del contrato, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, numeral 3). Se da cumplimiento del 100% en los ítems de cumplimiento de programas y planes requeridos de acuerdo a la OTM, recibo de M.P aplicando criterios de aceptación y rechazo, implementación de los programas de mantenimiento preventivo y correctivo, diligenciamiento de formatos básicos estandarizados de producción, control y registro de temperatura de equipos de frio, los carros transportadores cuentan con las hojas de vida, se cumple con la oferta de capacitación adicional y plan de inducción. Se cuenta con plan de emergencia, trazabilidad, plan de contingencia y en caso de contar con tercerización tiene el programa. El contratista registra cumplimiento en la adquisición de los productos alimenticios elaborados en los proyectos productivos, para este corte del informe no se observó ingreso y/o retiro de elementos prohibidos. En los establecimientos de Barranquilla la Modelo y el Bosque y Epmc Sincelejo, el operador no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma. Se mantienen los registros actualizados. (Mantenimiento preventivo y/o correctivo menor de equipos), Así como tampoco los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros.

La categoría característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional, para el periodo de este informe registra un promedio de cumplimiento del 96% siendo el más alto entre todas las categorías. El establecimiento con menor promedio de cumplimiento es Epmc Cartagena con 81%. El resto de los establecimientos promedian entre el 92% al 100%. Aun así la planta Epmc Cartagena presenta junto con Epmc Sincelejo desviación en el ítem que hacen seguimiento a: no cumplimiento en la rotación del ciclo de menús de acuerdo con las concertaciones establecidas entre el establecimiento y el Cosal, así como en el cumplimiento frente al número de intercambios permitidos. No se cumple con la verificación del número de intercambios permitidos y del procedimiento estipulado para tal fin, se informa por correo de este intercambio al supervisor y/o interventoría. De acuerdo con lo que indica la OTM, en los establecimientos de Barranquilla el Bosque, Epmc Cartagena (planta externa) y Epmc Sincelejo, en este último Eron las características de las preparaciones de los alimentos no cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.



CI2

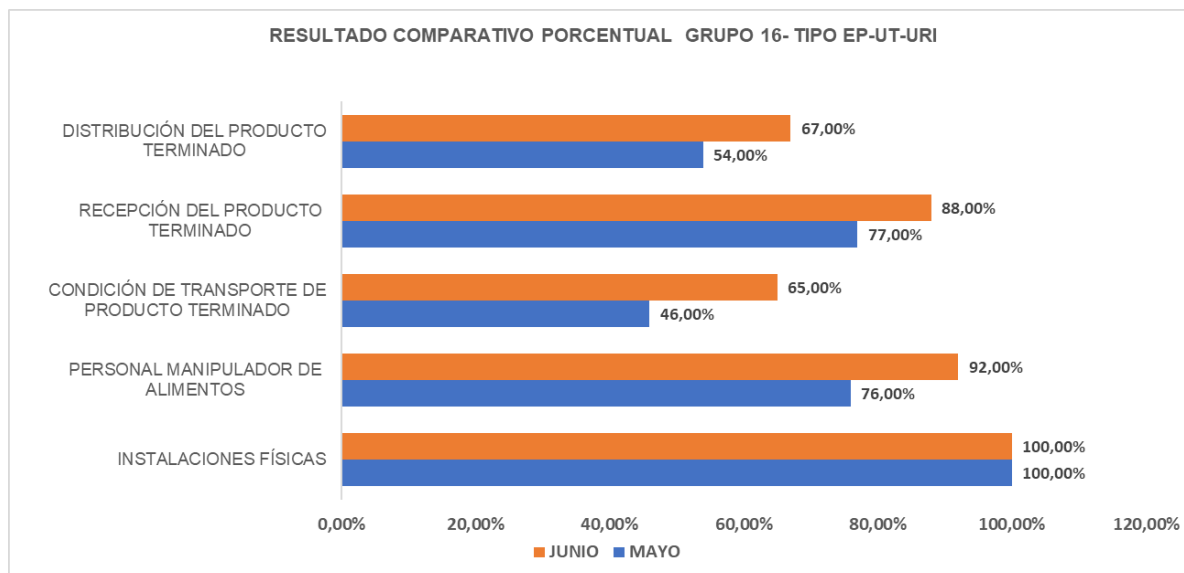
CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Se afecta la planta externa de EPMSC Cartagena en cuanto a la verificación del cumplimiento de los gramajes de las preparaciones del menú verificado. El único Eron que no cumplió con la verificación de la entrega de las raciones terapéuticas de acuerdo con la OTM, así como tampoco con la obligación de la entrega de cada recipiente se rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM correspondió con Barranquilla la Modelo, en este establecimiento también se afectó, que el contratista no emitiera un diagnóstico nutricional de los PPL con patología y contará con los registros de la valoración, lo mismo ocurre en SAI.

Se registra cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú, las características de las preparaciones de los alimentos cumplieron con los ingredientes para cada tiempo de comida, se cumplió de igual manera con los gramajes de las preparaciones del menú, incluyendo las verificaciones de las EP, se dio cumplimiento en la totalidad de los Erones del suministro de los refrigerios nocturnos. En el caso de Epmc Sincelejo, Epmc Montería y Epmc Cartagena se realizó el suministro de la alimentación a grupo poblacional étnico conforme a la OTM. Se evidencio registro de la entrega del menú especial, entrega de refrigerios a PPL en remisión, no se evidencia suministro de alimentos contemplados en la OTM y el Anexo 4. N-N010 "Preparaciones Prohibidas", o no se observa el uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales para preparaciones no permitidos, se lleva el registro y control diario de entrega de dietas en todos los establecimientos, así como de las renunciias a la alimentación o dietas, se registra cumplimiento en las socializaciones del ciclo de menús y sus actualizaciones.

Resultado comparativo porcentual de la evaluación por categorías desde la N° 1 a la N ° 5 establecimientos tipo EP-UT-URI, del grupo 16.

A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 16, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 22 al 31 de mayo del contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS, teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



Para el periodo del presente informe el seguimiento realizado a las cinco (5) EP-UT- URI del grupo



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

16 establece que la de menor cumplimiento nuevamente es; Ejema Biver Malambo con 60%, seguida de UT Arcar Bacaim con 81%, y las otras tres (3) EP-UT- URI obtienen rangos entre el 82% al 100% (UT- Cacique Tirrome).

Nuevamente para el corte del informe la categoría de menor cumplimiento corresponde a; Condiciones de Transporte de Producto terminado, la cual presenta alza en su promedio de cumplimiento del 19% pasando así del 46% en mayo al 65% en junio. UT Arcor - Bacaim y Biver Malambo, reiteran el no cumple de los ítems de verificación que corresponde a: documentación (SOAT- Concepto higiénico sanitarios), así como también se registra que: los vehículos transportadores no portan la leyenda transporte de alimentos, no presentan adecuadas condiciones físicas y sanitarias (Ejema Biver Malambo), no presentan planilla de control de temperaturas (Arcor-Bacaim). Frente al ítem que verifica el plan de rutas el hallazgo lo presenta en Ejema Biver Malambo. Los UT Cacique Tirrome y E.P la Esmeralda en esta categoría de verificación obtiene el 100% de cumplimiento.

En este periodo del informe, la categoría distribución de producto terminado, a pesar de haber crecido un 13% con relación al periodo anterior, es decir pasa del 54% al 67%, sigue siendo afectada por el bajo cumplimiento de 50% de Arcar, Arcor Bacaim y EP. La Esmeralda, mientras que Biver Malambo y Cacique Tirrome obtienen el 100%. Los tres establecimientos son afectados con el ítem que corresponde a la entrega individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados. Se afecta positivamente la entrega de los utensilios para el consumo de los alimentos. No se aplica para los seguimientos la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía y la verificación de PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

La tercera categoría de cumplimiento en orden ascendente es recepción de producto terminado, que aumenta 11% su cumplimiento ubicándose en 88% para el mes de junio. El establecimiento de menor cumplimiento es a EJEMA BIVER MALAMBO con 70%, los hallazgos corresponden con el ítem que hacen seguimiento a la entrega de la totalidad de los componentes del menú y cumplimiento del menú verificado con 00%, mismo promedio que obtiene UT Arcar. En la EP. La Esmeralda y UT Arcar se registra no cumplimiento del ítem frente a la publicación del ciclo de menú con 00%. Se registra cumplimiento del menú verificado, así como de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos suministrados están libres de contaminación, se realizó la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM, el contratista entregó los alimentos directamente al responsable del establecimiento. Los establecimientos de Arcor Bacaim y Cacique Tirrome obtuvieron cumplimiento del 100%, seguido de E.P La Esmeralda con el 90%.

La categoría personal manipulador de alimentos, para el mes de junio obtiene cumplimiento del 92%, creciendo 16% adicional al promedio anterior, se afecta nuevamente para el periodo de junio una (1) EP- UT-URI, de los cinco (5), el cual correspondió a EJEMA BIVER MALAMBO, que presenta 00% de cumplimiento en el ítem que verifica el uso de dotación limpia, en buen estado y de colores claros de acuerdo con lo norma. La validación del recurso humano adicional ofertado se realizó en los establecimientos de UT Arcar, EP. La Esmeralda y Ejema Biver Malambo, se dio cumplimiento con un 100% en la verificación los certificados de aptitud médica y capacitación en BPM del personal manipulador. Los cuatro (4) EP-UT-URI verificadas cumplen con el 100% de las condiciones establecidas en la categoría.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Por último, la categoría de Instalaciones físicas en este periodo nuevamente es la que obtiene mayor cumplimiento con 100%. Todos los establecimientos cumplieron con los ítems de verificación: Para el caso de Ejema Biver Malambo y Arcor Bacaim, el único ítem verificado obtuvo 100%.

2.2.17

GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	26/09/2023	Favorable con requerimiento	73,0%	9 meses y 6 días	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR.- GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	12/07/2023	Favorable con requerimiento	85,5%	12 meses y 3 días	Concepto sanitario superior a 1 año (vencido), la ETS es la única autorizada para revocar o prolongar el concepto emitido, Se solicitará al contratista las acciones para la consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR.- GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos	99,0%	4 meses y 16 días	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR.- GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023.
EPMSC RIOHACHA	16/05/2023	Favorable	93,0%	13 meses y 29 días	Concepto sanitario superior a 1 año (vencido), la ETS es la única autorizada para revocar o prolongar el concepto emitido, Se solicitará al contratista las acciones para la consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. Solicitud de Plan de Mejora CIA 0428-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC RIOHACHA CONTRATO 343- 2023
PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR	30/09/2023	Favorable con requerimiento	92.5%	9 meses y 15 días	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR.- GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	07/03/2024	Favorable	92,0%	4 meses y 8 días	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR.- GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023

En el periodo informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos donde preparan, almacenan, distribuyen los alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad, encontrando que para el grupo 17 correspondiente a la regional norte, de los seis (6) establecimientos asociados a la producción, que cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable- favorable con requerimientos con rango de cumplimiento superior al 92% con tiempos de emisión superior a 4 meses, el establecimiento EPMSC Riohacha tiene un concepto sanitario superior a un año de haberse realizado su emisión por lo tanto las fechas establecidas en el documento no se encuentran VIGENTES, con fecha de emisión del 16-05-2023 (No se ha realizado visita de autoridad sanitaria que emita concepto de renovación para los ranchos de los establecimientos. concepto vencido de acuerdo con la verificación realizada y a la espera de visita de autoridad sanitaria para renovación). Del cual se realizó solicitud de Plan de Mejora CIA 0428-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC RIOHACHA CONTRATO 343- 2023.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

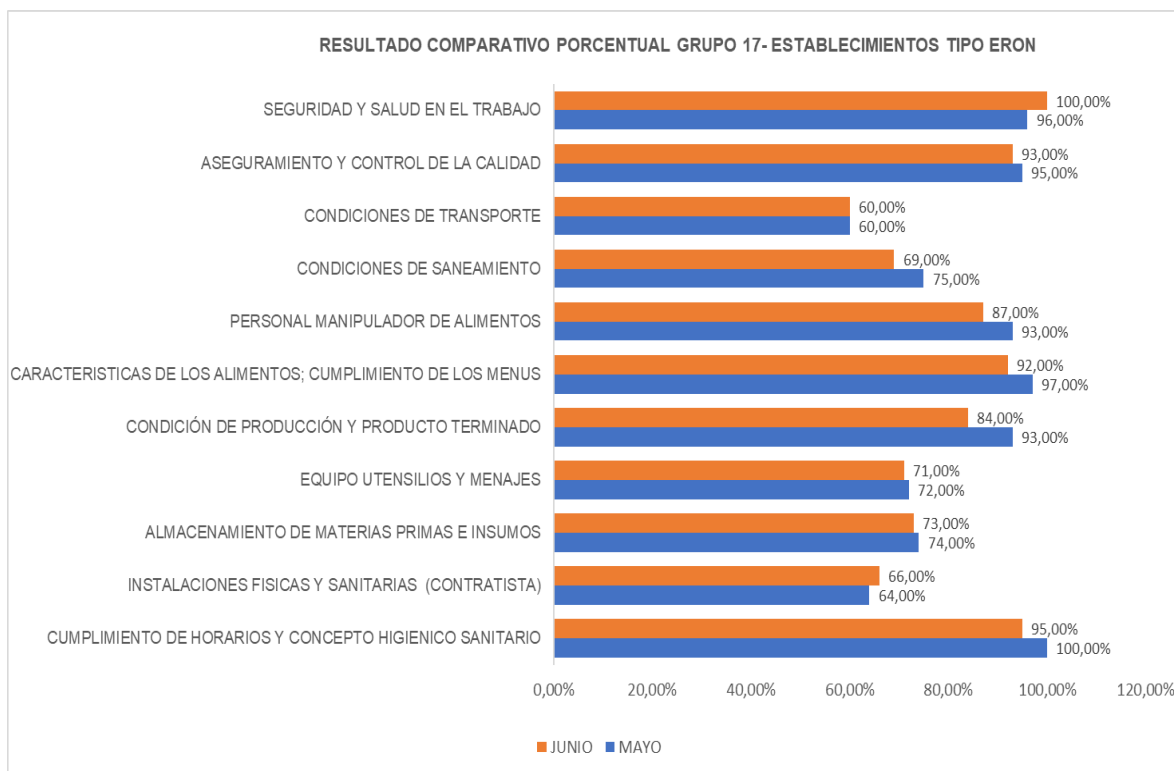
Resultado comparativo porcentual por categorías desde la desde la № 2 a la № 11 para los establecimientos tipo Eron del grupo 17.

A continuación, se realizará el análisis grafico del grupo 16, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de junio del contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ERON- PLANTAS.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los cinco (5) establecimientos y las dos plantas de producción externa del grupo 17 regional norte, verificados mediante el formato para Erones- CRM y Plantas externas, para el periodo de junio refleja que hubo cumplimiento parcial entre el 66% al 87,00% en siete (7) categorías y cumplimiento sobre un promedio del 92% al 100% en cuatro (4) categorías. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde con:

La categoría de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista tiene un cumplimiento para el periodo del 66%. Los menores promedios de cumplimiento los presentan EPMS El Banco (planta externa) con 50% y EPMS Valledupar – Alta con 40%, los otros establecimientos promedian entre el 69% al 81%. Los hallazgos se presentan en los ítems relacionados con el buen estado de pisos, media cañas, paredes y techo, los mesones no se encuentran en buen estado (solo la planta externa del Banco cumple con 100%) se evidencia ventanas marcos, puertas y aberturas sin protección de manera que se permite el ingreso de vectores con excepción de Epmsc Santa Marta, no hay espacios exclusivos para deposito temporales de residuos (Valledupar Judicial, Epmsc Banco y Epmsc Riohacha), las instalaciones eléctricas no se encuentran en buen estado, los sistemas de evacuación de agua no se encuentran protegidos por rejillas, en ambos ítems la excepción corresponde con: Epmsc Riohacha, Epms el Banco (planta externa), no hay mantenimiento entre uniones y paredes, no se presentan evidencias de instalación y/o calibración de los medidores de servicios públicos en Epmsc Santa Marta, Plantas externas del Banco y Valledupar. Se realizan las gestiones por parte del contratista para que el INPEC realice las operaciones de limpiezas en los alrededores de todos los establecimientos del grupo 1, existen lavamanos de accionamiento no manual, existen letreros alusivos a la ley 1335 de 2009, se garantiza existe un área exclusiva para el ensamble de las raciones



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

en los establecimientos de Valledupar Alta, Valledupar Judicial, Epmc Riohacha, Epmc Santa Marta y planta externa de Valledupar.

En la categoría de condiciones de transporte de alimentos, se presenta un porcentaje de cumplimiento del 69% para junio, tres (3) establecimientos obtienen promedios entre 20% y 60% (Epmc Valledupar la Tramacua, Epmc el Banco y Planta de producción Valledupar) siendo esta última la de menor cumplimiento con 20%, presenta nuevamente cuatro hallazgos de cinco (5) ítems verificados (con excepción de recibo de materias primas de acuerdo a los horarios del establecimiento), seguida de Epmc Banco con 50% y Valledupar la Tramacua con 60%, la cual al igual que la planta de producción solo cumple con los horarios de ingreso al establecimiento. Los ítems de mayor afectación son los que hacen seguimiento a las adecuadas condiciones higiénicas y sanitarias de los vehículos, porte de documentos y conceptos sanitarios, uso de canastillas o implementos de material sanitario para separar los alimentos del piso de los vehículos (mayor incidencia), falta de identificación del vehículo con la leyenda “Transporte de Alimentos”, así como también se registraron hallazgos en los certificados de aptitud para manipular alimentos y vestimenta adecuada del transportador. El Eron de Riohacha cumple con el 100% y la planta externa de producción del Banco con el 80%, no aplica verificación en este periodo del informe en: Valledupar Judicial y Epmc Santa Marta.

Para junio la categoría condiciones de saneamiento, pierde 6 % del promedio obtenido en mayo, pasando de 75% al 69%, los establecimientos presentan cumplimiento entre el 65% al 89% con excepción de Valledupar Alta que obtiene 50% (aumenta 11% en junio) persisten hallazgos en 12 de los 18 ítems evaluados, seguido de Planta externa de Valledupar y Epamsca Valledupar con 7. El hallazgo común a todos los establecimientos es el que verifica el estado de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras sin protección de angeos, los cuales no se encuentran limpios, así como tampoco se evita el estancamiento de agua, y los registros no se encuentran actualizados. Los techos, campanas y extractores se encuentran sucios, con presencia de grasa y hongos. En los establecimientos de Valledupar y Riohacha el contratista no garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con los que cuenta. En Valledupar Judicial, Epmc Valledupar la Tramacua y Epmc Santa Marta, no hay suficientes recipientes para la disposición de residuos sólidos, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. En la planta externa del Banco, Valledupar la Tramacua, Epmc Santa Marta y Valledupar Judicial no se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación. Dentro de las deficiencias sanitarias de Valledupar Alta se registra que el tanque de almacenamiento de agua no está construido en material sanitario, no se realizan los análisis de control de pH y cloro residual, así como tampoco se da cumplimiento frente a este ítem en la planta de producción Valledupar y planta de producción Banco.

De igual manera se presenta hallazgo por no tener un procedimiento definido e implementado para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada, de forma tal que se desarrollen las actividades de manera secuencial, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto terminado y las áreas se encuentran señalizadas en la planta de producción externa de Valledupar. Durante el seguimiento se observan las instalaciones sanitarias limpias, cuentan con los elementos de higiene personal (excepto Valledupar Alta y Planta de producción externa Valledupar), hay un espacio adecuado y ventilado para los insumos de desinfección, se suministran los elementos para el aseo y operaciones de limpieza y desinfección (con excepción de Valledupar la Tramacua, que obtiene el 50%), se garantiza la limpieza y desinfección de las fiambreras, se realiza limpieza periódica del tanque de agua. Los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día del área de proceso, y cuenta con registros que lo soporten, se realizan procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas, se encuentran registros, existe un correcto manejo (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (Lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes, baterías etc.); y se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

La categoría equipos, utensilios y menajes, promedia en 71%, el establecimiento de menor cumplimiento frente a las verificaciones de los ítems corresponde a Valledupar Alta- La Tramacua con 54%, los promedios de los otros establecimientos se ubican en rangos entre el 62% y el 100%, este último corresponde a la planta de producción del Banco. Se registran hallazgos relacionados con la no tenencia de los equipos mínimos requeridos según la OTM en Valledupar la Tramacua y planta externa del Banco. Se registran no conformidad frente al ítem que verifica la existencia de algún tipo de menaje y/o equipos en construidos en materiales no inertes o que no son fáciles de desarmar y limpiar en los establecimientos del grupo 17 a excepción de Epmc Santa Marta y Planta de producción externa del Banco. Se afecta la falta de disponibilidad de carros transportadores de acuerdo con las particularidades de cada Eron y ajustados a los requerimientos de la OTM, hubo afectación en los 4 establecimientos en donde se validó el formato, no aplicó verificación en Epmc Riohacha y las plantas externas del Banco y Valledupar. Se afecta positivamente con 100% en todos los establecimientos el ítem que corresponde con la verificación de la trampa de grasa. Así como el que verifica que no existe algún tipo de menaje y/o equipos en desuso en el servicio de alimentación que genere algún tipo de contaminación. Se encuentra identificado "FUERA DE USO - OBSOLETO", frente al funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, se registra cumplimiento parcial en EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA Y no cumplimiento en la planta de producción externa de Valledupar.

La categoría de almacenamiento de materia primas e insumos, en el periodo de junio obtuvo un promedio de cumplimiento del 73%, el establecimiento de menor cumplimiento corresponde a Epmc Valledupar la Tramacua con 59%, el de mayor cumplimiento fue la Planta de producción externa el Banco con 100%, el resto de Erones promedian entre 66% y 81%. Para este informe el ítem de mayor afectación corresponde con la existencia de las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, no cumple en ninguno de los establecimientos de Valledupar, incluyendo la planta de producción, así como también hay desviación en el Banco. Referente al cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario en los establecimientos, en Epmc Riohacha y Valledupar la Tramacua se obtiene 0% de cumplimiento, mientras que los demás promedian con 100%. Se afecta la no guarda de las distancias perimetrales, el no cumplimiento del método PEPS, así como también se registra desviación en el ítem que verifica el almacenamiento de la materia primas de acuerdo con las características de los alimentos en los establecimientos (Planta externa Valledupar, Epmc Riohacha, Epmc Santa Marta Y Epmc Tramacua). En Valledupar la Judicial y Tramacua y en plantas externas de Valledupar y el Banco, se evidencia que los alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulo establecido. Los alimentos presentan fecha de vencimiento vigente, están libres de algún tipo de contaminación, existen áreas exclusivas para almacenamiento temporal de PNC. Existe rotulación de la materia prima fraccionada de su empaque original. No se presentan hallazgos frente al ítem que verifica, que en las áreas de almacenamiento no se encuentren alimentos contemplados en la OTM y el anexo 4 como prohibidos, así como tampoco el uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales. El método PEPS, no se aplica en los establecimientos de Riohacha, la Tramacua y la Planta externa de Valledupar.

En junio la categoría de condiciones de producción y producto terminado, obtuvo 84% perdiendo el 9% frente al periodo anterior, los establecimientos del grupo 17 promedian cumplimiento entre el 72% al 100%, siendo Epamcas Valledupar Judicial el de mayor porcentaje, la verificación de los procesos de pre- alistamiento y preparación de las materias primas, frente a que se realicen bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada no obtuvo cumplimiento para los Erones de Riohacha y la planta de producción del Banco. El contratista no cuenta con las tablas de corte y hace uso de acuerdo con el código de colores establecido en la OTM en la Tramacua y planta de producción externa el Banco,

En la Tramacua y en la planta de producción de Valledupar, se presentan hallazgos puesto que el contratista no dispone e implementa el Plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1, así como tampoco implementa protocolo de control de temperatura, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final en los anteriores establecimientos mencionados y en



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

la planta externa del Banco. En Epmsc Valledupar y planta del Banco no cuentan con las tablas de corte de acuerdo con el código de colores, así mismo no cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras en Riohacha y Santa Marta. Para las plantas de producción externa del Banco y Valledupar, así mismo el Eron de Santa Marta, se registra que el producto terminado no se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2°C. En Valledupar la Tramacua no se garantiza que el hielo utilizado en el servicio de alimentación se rotule y se almacena en adecuadas condiciones, así como tampoco que en caso de ser adquirido media te proveedor cumpla con la Res. 5109 de 2005.

En los establecimientos se evidencio que; se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados, se garantiza el servido del producto terminado y las dietas (si aplica) bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada según el método aplicado (Ensamble, por fondos o dietas). Para los casos en que se presente PPL con diagnósticos de inmunosupresión, así como eventos de enfermedades infectocontagiosas, la ración terapéutica se suministrar en empaque de material desechable, los productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad del alimento, este no es reprocesado, reensamblado, corregido. Se reemplaza en su totalidad, también se registra que cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos (termómetros, balanzas, grameras o básculas

La categoría personal manipulador de alimentos promedia con 87% cede 6% del promedio obtenido en el informe anterior, se registran hallazgos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en Epamcas Valledupar y Epmsc Valledupar Alta, y planta externa del Banco. este último presenta el promedio con menor cumplimiento con 71%, de forma general se presentan hallazgos frente a: los manipuladores no cumplen con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas. En Santa Marta y el Banco se registran novedades por que los manipuladores no realizan el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, cada vez que salga y regrese al área de producción. En Valledupar Judicial se registra que el personal manipulador de alimentos y personal administrativo no cuenta con la capacitación continua en BPM acorde a lo establecido en la OTM. En la planta externa de producción de Valledupar se afecta con no cumplimiento el ítem que verifica que; los manipuladores de alimentos cuenten con el certificado médico anual vigente en el contrato (apto para manipular alimentos) y los exámenes clínicos. En esta categoría el establecimiento de Riohacha obtiene el 100% de cumplimiento, seguido de Valledupar la Tramacua con 95%, los demás establecimientos a pesar de las desviaciones promedian entre el 71% al 89%.

La categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, obtiene un promedio de cumplimiento del 92%, en este periodo del informe el ítem de mayor incidencia y afectación es que el que verifica el cumplimiento del número de intercambios permitidos con el procedimiento estipulado para tal fin, afectándose en cinco(5) establecimientos que superan el número de intercambios permitidos o no tiene soporte del correo informando de este intercambio al supervisor y/o interventoría, (Valledupar Judicial, Valledupar Tramacua, Epmsc Santa Marta, Epmsc El Banco y Planta externa Valledupar), durante el seguimiento al cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a rotación no hubo cumplimiento en Valledupar judicial, ni en Epmsc Santa marta. Mientras que la planta externa de Valledupar y Epmsc Riohacha no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado a suministrar en las EPs, UTs y URIs, ni con los de las verificaciones realizadas en el Eron, para el caso de Riohacha. Para el caso de la RACIÓN TERAPEUTICA, hay hallazgos por no rotulación de los recipientes de acuerdo con la OTM en Epmsc El Banco y Epmsc Valledupar la Tramacua. El resto de los establecimientos cumplen con la totalidad de los ítems a verificar con promedios entre 90% y 95%. Se registra cumplimiento en la entrega la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida, cumplen con la calidad organoléptica del menú verificado, se dio



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos en rotación de los componentes y frecuencia (Valledupar judicial y Epmc Riohacha), se suministró el Menú Especial concertado con la PPL en los días festivos, se realizó la entrega de dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas en la OTM, se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas, el contratista emite un diagnóstico nutricional y realiza el tamizaje a los PPL, se llevan registros de las renunciaciones a la alimentación y/o dietas, el ciclo de menús y sus actualizaciones, se encuentran socializado de acuerdo a la OTM. No se evidencia suministro de alimentos contemplados en la OTM y el Anexo 4. N- N010 "Preparaciones Prohibidas", o no se observa el uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales para preparaciones no permitidos

La categoría aseguramiento y control de la calidad, promedia en 93%, el de menor cumplimiento corresponde a Valledupar planta externa con 74 %, el ítem de mayor afectación corresponde a la verificación en cuanto a que los carros transportadores cuenten con la respectiva hoja de vida y se les realice el mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros, dos (2) establecimientos presentaron hallazgos (con excepción del Banco y Valledupar – plantas externas que no fueron objetos de verificación), se afecta en Epmc Valledupar la Tramacua y Valledupar planta externa al contratista por realizar el recibo de materias primas sin aplicar los criterios de aceptación y rechazo, también se registra que la planta externa de Valledupar no diligencia los formatos básicos estandarizados para el registro de producción, así como tampoco tiene calibrados la totalidad de los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje. Se registra que en la planta de Valledupar los equipos de frío no tienen control y registro de temperatura en un lugar visible. Hay cumplimiento del 100% frente a los ítems que corresponden con la verificación de contar con la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima (OTM), el operador implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7. Se observa resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, el laboratorio que realiza la toma de muestras, corresponde al ofertado y este está inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB), se observan resultados microbiológicos CONFORMES, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, se realizan los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM, no se ha presentado algún brote de Enfermedad transmitida por Alimentos, se cumple con la oferta de capacitación adicional a su personal de Buenas prácticas, se cuenta con programa de trazabilidad definido e implementado. El contratista cumple al 100% en la adquisición de los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos con excepción de EPMSC Banco y planta de producción Valledupar que no fue objeto de verificación.

La categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, promedia con 95%, presenta desviación en el ítem que corresponde con la verificación de los tiempos de entrega de los alimentos (se registra no cumplimiento en la distribución del tiempo desayuno), frente a los demás ítem y establecimientos hay cumplimiento en la vigencia de conceptos sanitarios, no hay imposición de medida sanitaria y se registra cumplimiento en la entrega de los alimentos en los tiempos y horarios establecidos en los Erones del grupo 17.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo obtiene el 100% de cumplimiento en los establecimientos verificados para el correspondiente informe de junio, no se registran hallazgos en ninguno de los tres (3) ítems que conforman la categoría.

Resultado comparativo porcentual de la evaluación por categorías desde la N° 1 a la N° 5 establecimientos tipo EP-UT-URI, del grupo 17.

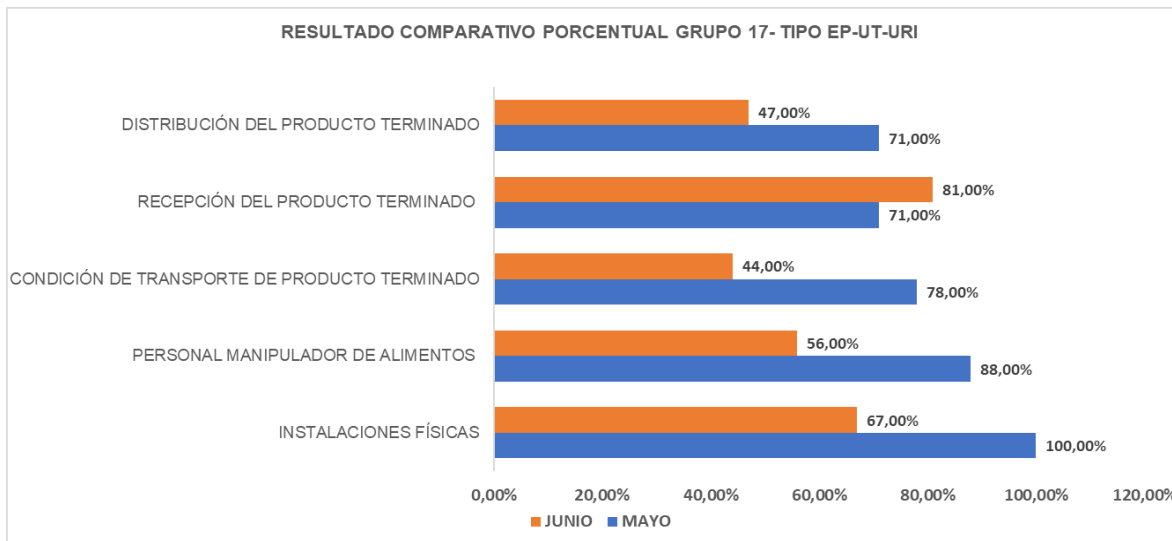
A continuación, se realizará el análisis gráfico del grupo 17, el cual corresponde a los establecimientos visitados del 01 al 30 de junio del contratista de Servicios y Suministros CJVN SAS,



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

teniendo en cuenta cada una de las categorías evaluadas en las visitas de supervisión realizada por la interventoría a ESTACIONES DE POLICÍA, URI y UNIDADES TÁCTICAS.



Para el periodo del presente informe el seguimiento realizado a las ocho (8) EP-UT- URI del grupo 17, refleja que las de menor cumplimiento son: EP. Maicao con 38%, EP. La Permanente con 30% y Ejupa Bas Cacique 10 con 57%, la EP el Banco pasa de un cumplimiento del 53% en mayo al 85% en junio. Las otras tres (3) EP-UT- URI obtienen rangos de cumplimiento entre el 68% al 86%. De forma general y de manera ascendente se hace relación del cumplimiento de las categorías así:

La categoría de Condiciones de Transporte de Producto terminado es la de menor promedio de cumplimiento con 44%, cinco (5) E.P-UT- URI, no cumplen con el promedio mínimo requerido se encuentran en rangos ente el 20% al 60% (UT. José María Córdoba, EP. Maicao, EP. El Banco, Ep la Permanente y Ejupa Bas Cacique 10), las otras EP presentan cumplimientos parciales entre del 80%. los ítems de común afectación en la categoría son: El vehículo transportador cumple con la siguiente documentación: Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión Técnico- mecánica, y de gases y el que registra que los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuenta con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo, el primer ítem presentan no cumplimiento en cinco EP (UT José María Córdoba, Ejupa Bas Cacique 10, EP el Banco, EP Maicao y EP La Permanente), y el segundo en siete EP (UT José María Córdoba, Dpto. Policía Guajira, Dpto. Policía Sijin, Fiscalía General, EP La Permanente, EP Maicao y Ejupa Bas cacique 10). No se presentó plan de rutas en las EP- UT_URI (Ejupa Bas Cacique 10, EP. Maicao y EP. La Permanente). Durante el transporte de los alimentos no se observan que se diligencian planillas de registro de la temperatura en las EP- UT-Uri (José maría Córdoba, Ejupa Bas Cacique 10, EP El Banco, EP Maicao y EP La Permanente), El único establecimiento afectado con el ítem que valida que el vehículo porte la leyenda transporte de alimentos es UT- Batallón José María Córdoba.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Para el periodo de junio la categoría distribución de producto terminado cede frente al periodo anterior 24% de su promedio, ubicándose en un no cumplimiento con 47%. Se afectan con no cumplimiento las EP-UT-URI verificadas en esta categoría, solo cumple la UT Batallón General José María Córdoba, el resto de establecimiento promedian por debajo del 50%, y para el caso de la EP la Permanente obtiene 00%, de cumplimiento. El ítem que es común en no cumplimiento a todas las EP corresponde con el que hace seguimiento a la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin. Se registra cumplimiento en el establecimiento UT José María Córdoba- Santa Marta con el 100%, en el resto de EP (Con excepción de Ejupa Bas cacique 10) se da cumplimiento al ítem de verificación que corresponde con la entrega de los alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados. No aplica en la verificación la entrega de alimentos con para PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

La categoría personal manipulador de alimentos, obtiene un cumplimiento del 56% perdiendo 32% del promedio obtenido en mayo, se afectan para el periodo del informe cuatro (4) EP- UT-URI, con el ítem que corresponde a la verificación del uso por parte de los manipuladores de alimentos de la dotación limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la norma legal vigente, así como también si los manipuladores de alimentos conocen y aplican las BP, la cual no obtiene cumplimiento en tres establecimientos (EP. Fiscalía, EP. Maicao y EP La Permanente), Ejupa Bas Cacique 10, EP Maicao y EP La Permanente registra no cumplimiento respecto a que los manipuladores de alimentos no cuentan con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. Las EP. Fiscalía General, EP. Maicao, Ep. la Permanente y Ejupa Bas Cacique 10 son las que presentan menor cumplimiento con rangos entre el 00% y 50%, las de mayor promedio corresponde para esta categoría: UT José María Córdoba, EP. Dpto Policía Guajira, EP. Dpto. Policía Sijin y EP. El Banco con promedios del 100%.

Para este periodo del informe la categoría de Instalaciones físicas pasas de obtener el mayor cumplimiento en mayo con 100%, a promediar con 67%. De los siete (7) establecimientos verificados (Ejupa Bas Cacique 10, EP. Dpto. Guajira, EP. Dpto. Sijin, EP. Fiscalía General, EP El Banco, EP. Maicao y EP. La Permanente) dos (2) Ep. Maicao Y EP La Permanente no cumplen ninguno de los ítems que conforman la categoría, de los demás solo se registra un hallazgo en Ejupa Bas Cacique 10 y este hace referencia a; que las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal no se encuentran limpias y en buen estado, para las cuatro restantes EP el cumplimiento es del 100%.

La categoría recepción de producto terminado, es la de mayor cumplimiento promediando con 81%. Los establecimientos de menor cumplimiento son EP. MAICAO y EP La Permanente con 50% y 0% respectivamente, las demás EP-UT-URI obtienen cumplimiento parcial entre 80% y 100%, el hallazgo común en cuatro de las ocho E.P correspondió con: no se evidencia la publicación del ciclo de menús al interior de los patios del establecimiento y/o acta de socialización de acuerdo con la OTM, se excluye a la EP Sijin, EP. El Banco. EP. Dpto. Guajira y EP. Fiscalía. Seguido del cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM (Dpto. Policía Guajira, EP Maicao y EP. La Permanente) frente a que el contratista cumpla con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo con lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC, no existe hay cumplimiento en las EP. Maicao y EP. La Permanente, no se cumple con del horario establecido para la entrega del producto terminado, ni tampoco entrega la



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

bebida de acuerdo con las características y rotación estipuladas en la OTM, en la EP de Maicao. El contratista no suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (Faltantes - No entrega) en las EP. Maicao y la EP. La Permanente.

Se registra que: Los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación (cuantificar y describir) y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación con el rotulado, El contratista entrega los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía, no hubo cumplimiento en la EP. Maicao ya que no se realizó distribución de los algunos de los tiempos de comida a la PPL. Se registra cumplimiento de los gramajes verificados, así como de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes, los alimentos suministrados están libres de contaminación.

2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

La interventoría en cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico del contrato de Interventoría No 159 de 2024, en el numeral 3. Obligaciones Específicas del Contratista- Obligaciones Específicas Componente Técnico, subnumeral 27 el cual estipula *“Realizar el seguimiento a las observaciones, planes de mejora y requerimientos generados durante las visitas de seguimiento del componente técnico nutricional y presentar un informe mensual en el que se evidencien los resultados de las acciones de mejora adelantadas por los contratistas del servicio de alimentación, detallando, planes de mejora cerrados y porcentajes de cumplimiento”*, identificó los hallazgos en campo resultantes de las visitas técnicas del periodo comprendido entre el 1 al 30 de junio del año en curso. Por lo anterior, para el periodo de este informe, la interventoría, notificó a los contratistas de los 17 grupos, solicitudes de plan de mejora con el fin de que se establecieran acciones que permitieran subsanar o mitigar la ocurrencia la causa de los hallazgos identificados en cada establecimiento. A continuación, se detalla cada uno planes de mejora requeridos por grupo y establecimiento en el mes de mayo, de manera discriminada:

En este periodo, la interventoría notificó 97 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 498 visitas técnicas efectivas realizadas en los establecimientos penitenciarios y carcelarios y estaciones de policía, unidades de reacción inmediatas y Unidades Tácticas; los cuales representan a 3249 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 1 al 30 de junio del año en curso:

GRUPO	PLANES DE MEJORA
GRUPO_01	CIA-0355-2024
	CIA-0357-2024
	CIA-0483-2024
	CIA-0485-2024
	CIA-0568-2024
GRUPO_02	CIA-0356-2024
	CIA-0358-2024
	CIA-0487-2024
	CIA-0563-2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	PLANES DE MEJORA
	CIA-0564-2024
GRUPO_03	CIA-0366-2024
	CIA-0367-2024
	CIA-0484-2024
	CIA-0486-2024
	CIA-0565-2024
	CIA-0566-2024
	CIA-0377-2024
GRUPO_04	CIA-0379-2024
	CIA-0489-2024
	CIA-0492-2024
	CIA-0611-2024
	CIA-0614-2024
	CIA-0371-2024
	CIA-0525-2024
GRUPO_05	CIA-0527-2024
	CIA-0608-2024
	CIA-0373-2024
GRUPO_06	CIA-0374-2024
	CIA-0490-2024
	CIA-0493-2024
	CIA-0610-2024
	CIA-0613-2024
	CIA-0345-2024
	CIA-0346-2024
GRUPO_07	CIA-0495-2024
	CIA-0496-2024
	CIA-0586-2024
	CIA-0587-2024
	CIA-0380-2024
	CIA-0381-2024
	CIA-0491-2024
GRUPO_08	CIA-0494-2024
	CIA-0612-2024
	CIA-0615-2024
	CIA-0347-2024
	CIA-0348-2024
GRUPO_09	CIA-0497-2024
	CIA-0498-2024
	CIA-0588-2024
	CIA-0589-2024
	CIA-0368-2024
	CIA-0369-2024
GRUPO_10	CIA-0526-2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	PLANES DE MEJORA
GRUPO_11	CIA-0528-2024
	CIA-0609-2024
	CIA-0370-2024
	CIA-0383-2024
	CIA-0540-2024
	CIA-0541-2024
	CIA-0606-2024
	CIA-0607-2024
GRUPO_12	CIA-0353-2024
	CIA-0354-2024
	CIA-0514-2024
	CIA-0515-2024
	CIA-0630-2024
	CIA-0631-2024
GRUPO_13	CIA-0375-2024
	CIA-0376-2024
	CIA-0512-2024
	CIA-0513-2024
	CIA-0634-2024
	CIA-0635-2024
GRUPO_14	CIA-0364-2024
	CIA-0365-2024
	CIA-0499-2024
	CIA-0501-2024
	CIA-0641-2024
	CIA-0643-2024
GRUPO_15	CIA-0359-2024
	CIA-0360-2024
	CIA-0500-2024
	CIA-0502-2024
	CIA-0642-2024
	CIA-0644-2024
GRUPO_16	CIA-0362-2024
	CIA-0363-2024
	CIA-0504-2024
	CIA-0505-2024
	CIA-0622-2024
	CIA-0623-2024
GRUPO_17	CIA-0378-2024
	CIA-0382-2024
	CIA-0506-2024
	CIA-0507-2024
	CIA-0628-2024
	CIA-0629-2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Los contratistas están en tiempo de respuesta para el presente periodo.

En el anexo del informe se adjunta el detallado de lo relacionado de los planes de mejora

2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

La interventoría realiza el proceso respecto a los requerimientos el cual se detalla en la base con cada anexo Matriz consolidada con los requerimientos.

2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento.

2.5.1

Distribución por contratista

Sobre la base de la gestión de interventoría, ejercida por el CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 159-2024, se detalla consolidado de las PQRD recibidas en la fecha del presente informe, 88 PQRD, a las cuales se les realizó, análisis, seguimiento y envío de respuestas, el consolidado de las mismas, se adjunta la matriz detallando número interno de PQRD recibida en el periodo del presente informe con el nombre del establecimiento, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento hasta el cierre de la misma.

GRUPO	CONTRATISTA	MAYO	JUNIO	TOTAL
1	UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	10
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	2
3	ARDIKO A&S SAS	0	5	5
4	UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	15
5	UT LOGISTIC FOOD	1	0	1
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	15
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10
8	ARDIKO A&S SAS	1	2	3
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	38
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	3
11	UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19
12	ORNUA SAS	2	5	7
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	10
14	UT MACSOL USPEC 2024	1	2	3
15	UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	6
16	CJVN S.A.S	3	2	5
17	CJVN S.A.S	1	0	1
TODOS	TODOS	0	2	2
NA	No Aplica - No competencia	2	1	3
TOTAL, PQRD		70	88	158



CI2

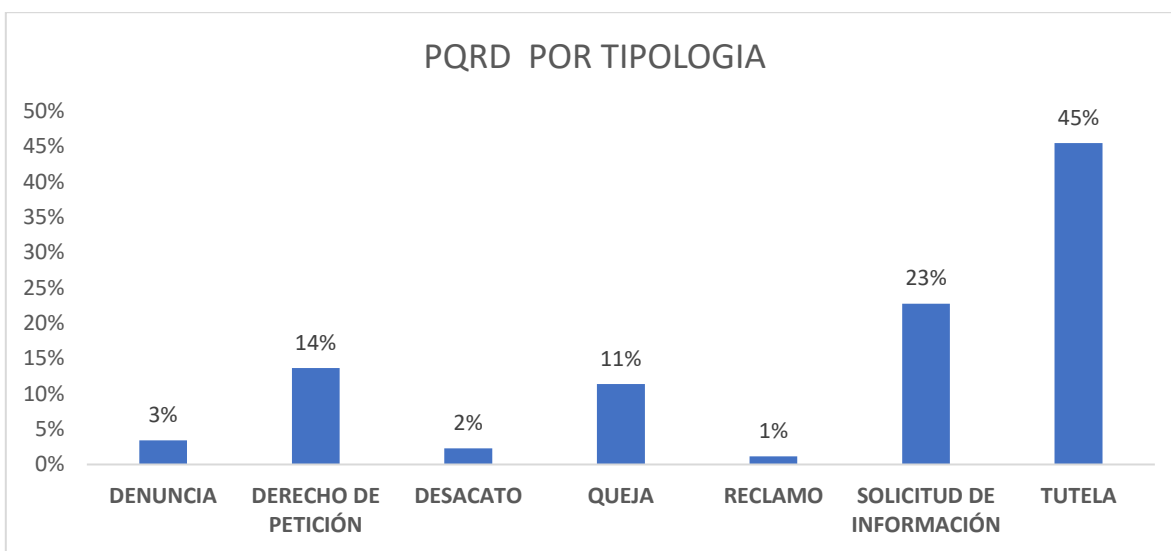
CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta al 98% de las mismas.

2.5.2

Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 48% corresponde a acciones constitucionales (tutelas y desacatos), el 23% a solicitudes de información, así mismo el 14% a derechos de petición, como se muestra en la siguiente gráfica:



2.5.3

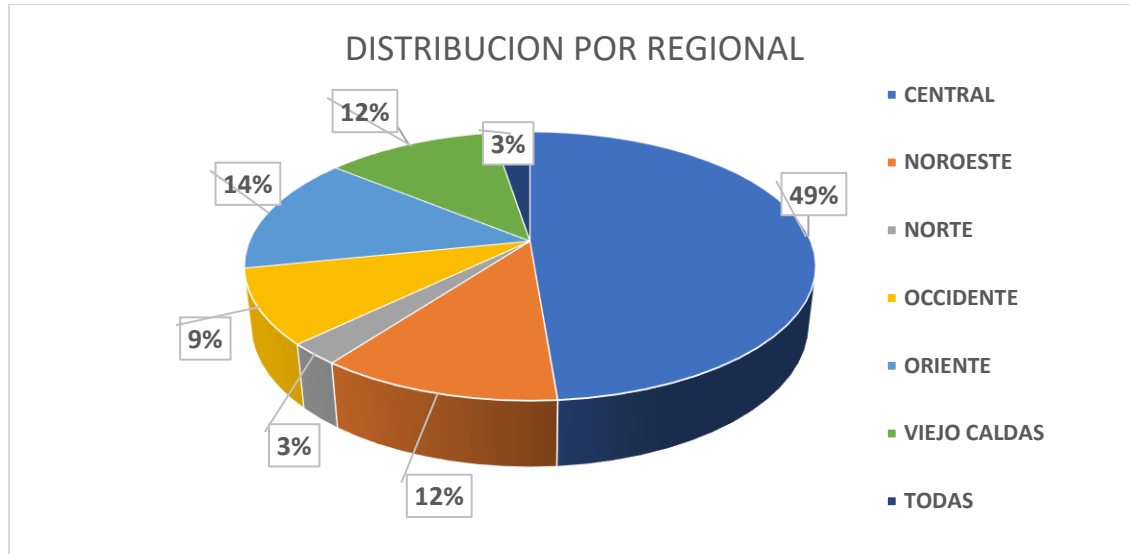
Distribución por regional

A continuación, se indica análisis y distribución porcentual de PQRD recibidas por regional, durante el periodo del presente informe, donde se observa que la regional Central continúa presentando el mayor porcentaje con un 49% de PQRD recibidas, seguida por la regional Oriente con el 14% y Viejo Caldas y Noroeste con el 12% respectivamente, la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



Es importante señalar que se recibieron dos PQRD, las cuales no son asignadas a una regional, dado que las solicitudes se asocian a todas las regionales.

2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato.

En el periodo de mes JUNIO se notificaron a la entidad 12 reportes de alertas para un total de novedades reportadas 146.

A continuación se presenta las novedades notificadas por Alerta en el mes de JUNIO de 2024

CATEGORIA	Total
ALIMENTOS VENCIDOS	1
ALTERACIONES DE SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTO	3
DEMORAS EN EL INGRESO	8
DESABASTECIMIENTO MP	10
HORARIO	19
MEDIDA SANITARIA SDS	1
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	31
NO PAGO DE BONIFICACION PPL	13
NO PRESTACION DEL SERVICIO	3
OTROS	34
SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	4
VISITA ENTES DE CONTROL	3
VISITA FALLIDA	16
Total general	146



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

En el cuadro anterior se evidencia que los mayores hallazgos y alertas está en la categoría OTROS con 34 y no entrega de componentes o algún tiempo de comida con 31 hallazgos.

La categoría otros se evidencia las siguientes situaciones

- ✓ En Jamundí se evidencian dos cuartos fríos sin funcionamiento, uno de refrigeración y otro de congelación
- ✓ Se evidencia que las EP suministra alimentos a otras estaciones de policía
- ✓ EPMAS LA DORADA hay brote de Dengue
- ✓ EPMSC BARRANQUILLA hubo cese del fluido eléctrico, en todo el servicio de alimentación y parte de Eron, debido a daño o afectación en el sector, se pudo evidenciar personal de la empresa de este servicio público, haciendo presencia en el lugar

Se adjunta Excel detallado con información de cada uno de los hallazgos reportados en el mes de junio 2024

A continuación se presenta las novedades notificadas por grupo en el mes de JUNIO de 2024.

GRUPO	CATEGORIA	Total
GRUPO_01	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	2
	NO PAGO DE BONIFICACION PPL	1
	OTROS	2
	SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	1
	VISITA ENTES DE CONTROL	1
	VISITA FALLIDA	1
Total GRUPO_01		8
GRUPO_02	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	2
	OTROS	8
Total GRUPO_02		10
GRUPO_03	HORARIO	5
	NO PAGO DE BONIFICACION PPL	6
	OTROS	5
	VISITA ENTES DE CONTROL	1
Total GRUPO_03		17
GRUPO_04	HORARIO	2
	NO PAGO DE BONIFICACION PPL	1



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CATEGORIA	Total
Total GRUPO_04		3
GRUPO_05	DEMORAS EN EL INGRESO	1
	DESABASTECIMIENTO MP	2
	HORARIO	1
	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	1
	VISITA FALLIDA	1
Total GRUPO_05		6
GRUPO_07	DEMORAS EN EL INGRESO	4
	DESABASTECIMIENTO MP	2
	HORARIO	1
	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	3
	OTROS	4
	VISITA FALLIDA	7
Total GRUPO_07		21
GRUPO_08	DEMORAS EN EL INGRESO	1
	DESABASTECIMIENTO MP	1
	NO PAGO DE BONIFICACION PPL	4
	OTROS	1
	VISITA FALLIDA	1
Total GRUPO_08		8
GRUPO_09	ALTERACIONES DE SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTO	1
	DEMORAS EN EL INGRESO	1
	HORARIO	3
	VISITA ENTES DE CONTROL	1
	VISITA FALLIDA	2
Total GRUPO_09		8
GRUPO_10	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	3
	NO PRESTACION DEL SERVICIO	2
	VISITA FALLIDA	3



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CATEGORIA	Total
Total GRUPO_10		8
GRUPO_11	NO PRESTACION DEL SERVICIO	1
	OTROS	3
Total GRUPO_11		4
GRUPO_12	ALIMENTOS VENCIDOS	1
	DESABASTECIMIENTO MP	1
	HORARIO	1
	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	5
	OTROS	3
	SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	3
	VISITA FALLIDA	1
Total GRUPO_12		15
GRUPO_13	MEDIDA SANITARIA SDS	1
	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	2
Total GRUPO_13		3
GRUPO_15	DESABASTECIMIENTO MP	1
	HORARIO	3
	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	9
	NO PAGO DE BONIFICACION PPL	1
	OTROS	1
Total GRUPO_15		15
GRUPO_16	DEMORAS EN EL INGRESO	1
	DESABASTECIMIENTO MP	1
	HORARIO	2
	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	1
	OTROS	4
Total GRUPO_16		9
GRUPO_17	ALTERACIONES DE SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTO	2



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CATEGORIA	Total
	DESABASTECIMIENTO MP	2
	HORARIO	1
	NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	3
	OTROS	3
Total GRUPO_17		11
Total general		146

En el grupo 7 se puede observar que fue el que más alertas se evidenciaron para un total de 21

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

Teniendo en cuenta que los contratos de Suministro de Alimentación entraron en vigencia en diciembre de 2023, en cuanto a los CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ según lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERISTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, numeral 3 CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ, Nota 1 se indica: **“Cada seis (6) meses, el contratista deberá concertar con los representantes de la COSAL cambios al menú vigente. En caso tal, de no presentarse la solicitud de cambios, el contratista debe llegar a la USPEC la constancia en el acta y firmada por el director del establecimiento.”** Con base en lo anterior el día 12 de abril se dio a conocer la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL con el Asunto: Socialización y solicitud de apoyo- Procedimiento USPEC- INPEC cambios de menú semestral..., mediante la cual se establecieron algunas especificaciones y cronograma para los cambios de menú a realizar. Este procedimiento también fue socializado en la reunión con el equipo de Nutrición INPEC- USPEC y contratistas de alimentación el día 24 de mayo de 2024, donde se estableció un tiempo máximo de envío de ofertas de cambio de menú por parte de los contratistas hasta el 31 de mayo.

Posterior al recibo de ofertas de cambio de menú enviadas por los contratistas, se socializaron por parte del INPEC en los establecimientos penitenciarios con el fin de determinar la aceptación de la propuesta de menú o generar observaciones o contrapropuestas.

Una vez recibidas las actas generadas en los establecimientos se realizaron reuniones de Video concertación entre los representantes de los Contratistas y los profesionales de nutrición de INPEC, USPEC e Interventoría.

A continuación, se relacionan los establecimientos para los cuales se aprobaron cambios de Menú en Video-concertaciones realizadas en el mes de junio y la fecha estimada para el inicio de la ejecución, los oficios para formalizar las aprobaciones se encuentran en trámite por parte de la entidad USPEC.

GRUPO	CONTRATISTA	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	FECHA VIDEOCONCERTACIÓN	FECHA INICIO EJECUCIÓN
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC BOLIVAR	27/06/2024	8/07/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC BUGA	27/06/2024	8/07/2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	FECHA VIDEOCONCERTACIÓN	FECHA INICIO EJECUCIÓN
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC CAICEDONIA	27/06/2024	8/07/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC CALI	27/06/2024	8/07/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC LA UNION	27/06/2024	8/07/2024
8	ARDIKO A&S SAS	EJEYO	27/06/2024	13/07/2024
8	ARDIKO A&S SAS	CAMISACS ACACIAS (COLONIA)	27/06/2024	13/07/2024
8	ARDIKO A&S SAS	CPMSACS ACACIAS Y ESTACIÓN DE POLICÍA	27/06/2024	13/07/2024
8	ARDIKO A&S SAS	CPMSPDA PAZ ARIPORO Y ESTACIÓN DE POLICÍA	27/06/2024	13/07/2024
8	ARDIKO A&S SAS	EPMSC GRANADA Y ESTACIÓN DE POLICÍA	27/06/2024	13/07/2024
8	ARDIKO A&S SAS	EPMSC VILLAVICENCIO Y ESTACIÓN DE POLICÍA	27/06/2024	13/07/2024
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/06/2024	6/07/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	COIBA IBAGUE	26/06/2024	12/07/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	EPAMS LA DORADA	26/06/2024	12/07/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC FRESNO	26/06/2024	12/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC JERICO	27/06/2024	6/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC PUERTO BERRIO	27/06/2024	6/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC SANTA BARBARA	27/06/2024	6/07/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPED PEDREGAL HOMBRES Y MUJERES	27/06/2024	11/07/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	EPMSC ANDES	27/06/2024	11/07/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	EPMSC APARTADO	27/06/2024	11/07/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	EPMSC LA CEJA	27/06/2024	11/07/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	27/06/2024	11/07/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	EPMSC YARUMAL	27/06/2024	11/07/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	CPMS BUCARAMANGA Y ESTACIONES DE POLICIA	26/06/2024	12/07/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	CPMSMBUC BUCARAMANGA	26/06/2024	12/07/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPAMS GIRON	26/06/2024	12/07/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMS SAN GIL	26/06/2024	12/07/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC BARRANCABERMEJA	26/06/2024	12/07/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC MALAGA	26/06/2024	12/07/2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	FECHA VIDEOCONCERTACIÓN	FECHA INICIO EJECUCIÓN
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	26/06/2024	12/07/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC SOCORRO	26/06/2024	12/07/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC VELEZ	26/06/2024	12/07/2024
16	CJVN S.A.S	EPMSC SINCELEJO	27/06/2024	12/07/2024
17	CJVN S.A.S	EPMSC SANTA MARTA	27/06/2024	12/07/2024
17	CJVN S.A.S	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	27/06/2024	12/07/2024

2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

2.8.1 Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas.

2.8.1.1 Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo a lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 30 de junio del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo a lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.

Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 25 de mayo al 21 de junio ; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la

Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida: Almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de junio del 2024, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras en 58 de los puntos, debido a que para el ERON SOCORRO se tomaron 10 muestras dado que no se contaba con la totalidad de alimentos disponibles, para la toma, la muestra faltante será ejecutada en el mes de Junio, teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 99,8 %. Así mismo, en cada uno de los ERON se tomaron 5 muestras de condiciones higiénico-sanitarias (frotis de manos, ambientes, superficies y agua potable para análisis microbiológico y fisicoquímico), de igual forma se tomaron 6 muestras de alimentos (pollo, carne, huevo y verdura cocida las cuales hacen parte del mismo grupo, derivado cárnico, ensalada cruda, jugo de fruta, leche UHT y queso fresco, tal como se relacionan en la siguiente tabla, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de la Interventoría, para un total de 59 establecimientos.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	4
2	UT Compromiso por la Dignidad	2
3	Ardiko A&S SAS	4
4	UT Unidos USPEC 2024	2
5	UT Logistic Food	3
6	UT Nutriendo USPEC 2024	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	3



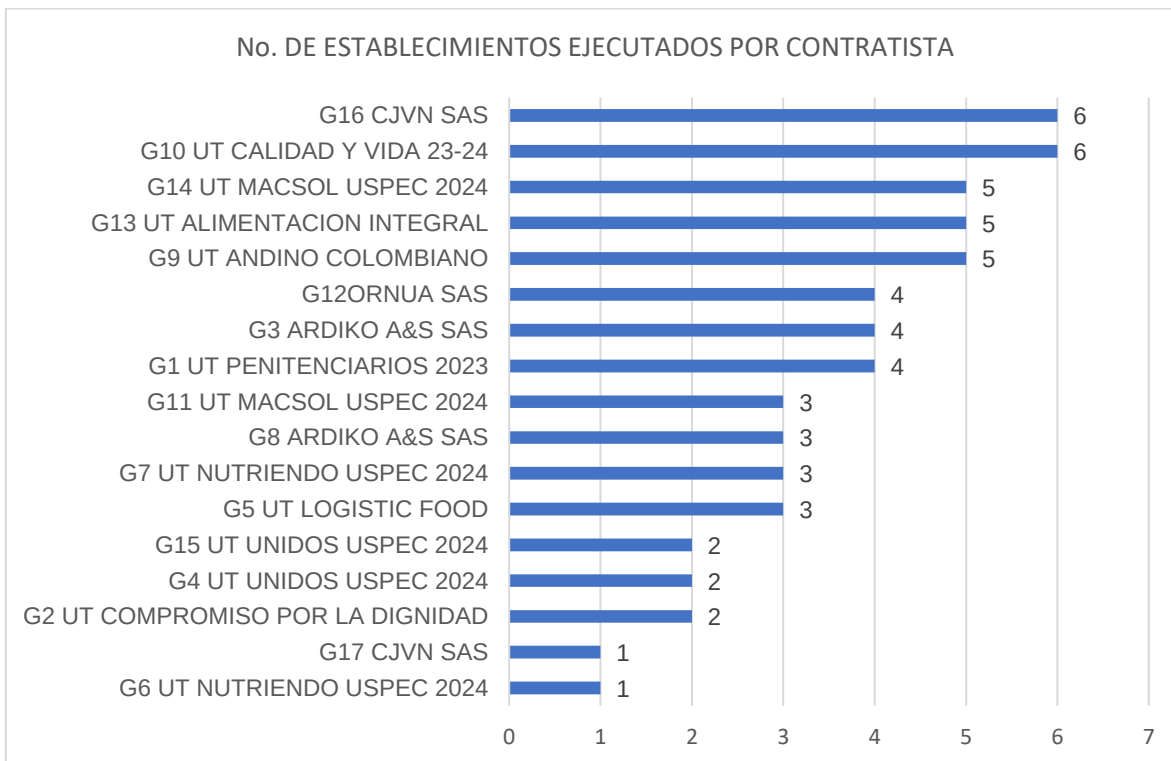
CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
8	Ardiko A&S SAS	3
9	UT Andino Colombiano	5
10	Unión Temporal Calidad y Vida	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	3
12	ORNUA SAS	4
13	UT Alimentación Integral	5
14	UT MACSOL USPEC 2024	5
15	UT Unidos USPEC 2024	2
16	CJVN SAS	6
17	CJVN SAS	1
TOTAL	59	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 30 de junio del 2024, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 59 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 99,8% muestreo programado, es importante tener en cuenta que durante el periodo se evaluaron la totalidad de los grupos.

A continuación, se presenta la relación de los establecimientos visitados por cada uno de los contratistas, a los cuales se les realizó los respectivos muestreos.



2.8.1.2
junio

Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 30 de



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Para el periodo de ejecución del 1 al 30 de junio se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el grupo de alimentos teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 353 muestras de alimentos tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UT ALIMENTOS PENITENCIARIOS 2023	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
3	ARDIKO A&S	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
5	UT LOGISTIC FOOD	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
8	ARDIKO A&S SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
9	UT ANDINO COLOMBIANO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
12	ORNUA SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
14	UT MACSOL USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
16	CJVN SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
17	CJVN SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
TOTAL			353

2.8.1.3

Sanitarias

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico

Para el periodo de ejecución del 1 al 30 de junio, se realizó muestreo, a 59 ERON, distribuidos en los 17 grupos de contratistas.

En la siguiente tabla se relacionan la cantidad de muestras que se ejecutaron según el tipo de muestra teniendo en cuenta los contratistas y el grupo de ERON que operan, dando un total de 295 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UT PENITENCIARIOS 2023	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
3	ARDIKO A&S	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Frotis de Superficies	2



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
5	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
6	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
8	ARDIKO A&S SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
9	UT ANDINO COLOMBIANO	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
11	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	ORNUA SAS	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
14	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
16	CJVN SAS	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
17	CJVN SAS	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
TOTAL			295

2.8.1.4
muestras microbiológicas

Consolidado de resultados por grupo de

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 25 de mayo al 21 de Junio, se puede evidenciar en la relación de anexos.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 25 de mayo al 21 de Junio 2024 el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UT Penitenciaros 2023	12
2	UT Compromiso por la Dignidad	24
3	Ardiko A&S SAS	24
4	UT Unidos USPEC 2024	12
5	UT Logistic Food	30
6	UT Nutriendo USPEC 2024	6
7	UT Nutriendo USPEC 2024	24
8	Ardiko A&S SAS	18
9	UT Andino Colombiano	18
10	Unión Temporal Calidad y Vida	30
11	UT MACSOL USPEC 2024	5
12	ORNUA SAS	24
13	UT Alimentación Integral	37
14	UT MACSOL USPEC 2024	23
15	UT Unidos USPEC 2024	24
16	CJVN SAS	42
17	CJVN SAS	6
TOTAL	359	



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Teniendo cuenta lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a la toma de muestras microbiológicas de alimentos según lo establecido en el anexo técnico de interventoría en donde se solicita realizar la toma de muestras de derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera o descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, y proteicos como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas; se dio cumplimiento a 6 muestras de alimentos correspondiente a los muestreos de rutina que se incluyen en el presente informe, con respecto al periodo del 25 de mayo al 21 de Junio.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 25 de mayo al 21 de Junio, el consolidado de los resultados se encuentra discriminado en la siguiente tabla por grupo y contratista. Así mismo en la relación de anexos del presente informe, se encuentran relacionadas las muestras con relación a los resultados de CHS, con respecto al periodo antes mencionado.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UT Penitenciaros 2023	10
2	UT Compromiso por la Dignidad	20
3	Ardiko A&S SAS	20
4	UT Unidos USPEC 2024	10
5	UT Logistic Food	25
6	UT Nutriendo USPEC 2024	5
7	UT Nutriendo USPEC 2024	20
8	Ardiko A&S SAS	15
9	UT Andino Colombiano	15
10	Unión Temporal Calidad y Vida	25
11	UT MACSOL USPEC 2024	6
12	ORNUA SAS	20
13	UT Alimentación Integral	29
14	UT MACSOL USPEC 2024	20
15	UT Unidos USPEC 2024	20
16	CJVN SAS	35
17	CJVN SAS	5
TOTAL	300	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a las muestras establecidas en el anexo técnico de interventoría en donde refiere que se debe realizar muestreo para análisis microbiológico de frotis de manos, frotis de superficie, ambientes y agua potable la cual también es analizada para determinar la calidad fisicoquímica de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007.

Por lo anterior, es importante mencionar que dentro de las muestras para frotis de manos se tomaron a los operarios que se encontraban en las áreas de proceso, producción y distribución entre otros, con relación a las muestras de frotis de superficies, se tomaron a implementos relacionados con la línea de producción como mesones, cucharones, cuchillos, cucharas entre otros; con relación a las muestras de ambientes, estas se tomaron en áreas como dietas, ensamble y procesamiento entre otros.

2.8.1.5 Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 25 de mayo al 21 de junio



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

La interventoría dentro de su labor de verificación y teniendo en cuenta la calificación establecida en el Anexo técnico de interventoría frente al desempeño de cada uno de los operadores que suministran la alimentación durante la ejecución del contrato, se cuenta con esta metodología de cumplimiento basada en la atribución de un puntaje de conformidad según los resultados emitidos por el laboratorio de análisis, contratado por la firma interventora, por lo anterior se han definido tres indicadores microbiológicos los cuales se relacionan en la siguiente tabla.

RESULTADO PORCENTUAL	CONCEPTO DE DESEMPEÑO	CODIGO DE COLORES	
Aquellos ERON que se encuentran en 90% o más de evaluación.	Cumple	Verde	
Aquellos ERON que se encuentran en el rango de evaluación igual o superior al 60%	Cumple Parcialmente	Amarillo	
Aquellos ERON que se encuentran con un porcentaje de evaluación inferior al 60%.	No Cumple	Rojo	

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 25 de mayo al 21 de junio.

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	97.5%
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	84.2%
3	ARDIKO A&S SAS	100.0%
4	UT UNIDOS USPEC 2024	84.2%
5	UT LOGISTIC FOOD	94%
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	91%
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	69.6%
8	ARDIKO A&S SAS	91.0%
9	UT ANDINO COLOMBIANO	79
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	70.8%
11	UT MACSOL USPEC 2024	91%
12	ORNUA S.A.S.	76.3%
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	79.9%
14	UT MACSOL USPEC 2023	86.5%
15	UT UNIDOS USPEC 2024	85.8%
16	CJVN SAS	85.4%
17	CJVN SAS	91%



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 25 de mayo al 21 de junio, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: Ardiko A&S grupo 3 y 8, UT Logistic Food grupo 5, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6 y UT CJVN SAS grupo 17, CJVN SAS grupo 17, ninguno de estos grupos obtuvo un cumplimiento del 100% debido a resultados no conformes presentados en muestras de alimentos y/o CHS. Por otra parte, los contratistas UT Penitenciaros 2023 grupo 1, UT Compromiso Por La Dignidad grupo 2, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7, UT Andino Colombiano grupo 9, Unión Temporal Calidad Y Vida 23-24 grupo 10, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11 y 14, UT Alimentación Integral grupo 13, UT Unidos USPEC 2024 grupo 15 y por último CJVN SAS grupo 16, a estos contratistas durante el seguimiento en cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE PARCIALMENTE. Cabe aclarar, que más adelante en el desarrollo del informe, se presentara con detalle los resultados no conformes que generaron las calificaciones antes presentadas.

Al realizar un comparativo con el periodo anterior se evidenció que el grupo 1 UT Penitenciaros 2023, así como, los grupos 3 y 8 operados por el contratista Ardiko A&S mantuvieron su comportamiento con calificación por encima del 90% con un concepto de CUMPLE. Por otra parte para el grupo 5 operado por UT Logistic Food la calificación paso de un 86.5% a un 94% observándose una mejora en su comportamiento. Por el contrario para el caso de UT Unidos USPEC 2024 grupo 15 se presentó una disminución en su evaluación en referencia a la calidad microbiológica. .

A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microorganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

2.8.1.6 Muestras No Conformes del periodo del 25 de mayo al 21 de junio

Para el periodo comprendido entre el 25 de mayo al 21 de junio, se presenta un total de 85 muestras no conformes, lo que indica que de los 659 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 12, 89% presentan resultados No Conformes, a continuación se detalla la relación de muestras con presencia de patógenos, muestras con microorganismos indicadores de calidad e higiene dentro de esta última categoría se relacionan también las muestras que arrojaron resultados fisicoquímicos no conformes.

2.8.1.1 Microorganismos patógenos del periodo del 25 de mayo al 21 de junio

Para el periodo del 25 de mayo al 21 de junio, se reportaron por parte del laboratorio un total de 36 muestras con presencia de los patógenos como *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* y *E.coli*, la relación de estos microorganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E.coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
4	Materia prima: queso campesino	<i>E. coli</i>
5	Producto terminado: ensalada cruda de pepino y lechuga	<i>E. coli</i>



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
7	Materia prima: queso	<i>E. coli</i>
7	Materia prima: queso campesino	<i>E. coli</i>
7	Producto terminado: chuleta de cerdo - cocida	<i>E. coli</i>
7	Materia prima: queso campesino	<i>E. coli</i>
9	Materia prima: queso campesino	<i>E. coli</i>
9	Materia prima: queso campesino	<i>E. coli</i>
9	Materia prima: queso campesino	<i>E. coli</i>
10	Producto terminado: pescado cocinado, sal	<i>E. coli</i>
10	Materia prima: queso campesino	<i>E. coli</i>
10	Materia prima: queso campesino	<i>E. coli</i>
10	Pt ensalada cruda de calabacín, cebolla, zanahoria, sal y limon	<i>E. coli</i>
12	Ensalada cruda (zanahoria, repollo)	<i>E. coli</i>
13	Producto terminado: jugo de guayaba dulce	<i>E. coli</i>
13	Producto terminado: ensalada cruda de zanahoria y remolacha	<i>E. coli</i>
13	Agua potable grifo agua preparación	<i>E. coli</i>
13	Producto terminado: ensalada cruda de remolacha y zanahoria	<i>E. coli</i>
13	Producto terminado: jugo de naranja en agua sin tratamiento térmico	<i>E. coli</i>
13	Producto terminado: ensalada cruda de zanahoria y repollo	<i>E. coli</i>
14	Materia prima: cuajada	<i>E. coli</i>
15	Materia prima: queso blanco (queso campesino)	<i>E. coli</i>
15	Materia prima: queso blanco (queso campesino)	<i>E. coli</i>
16	Producto terminado: ensalada cruda (tomate, cebolla, repollo)	<i>E. coli</i>
16	Producto terminado: carne de res con salsa	<i>E. coli</i>

En la tabla anteriormente descrita se puede apreciar que de las 36 muestras con patógenos, en 25 de ellas se evidencio la presencia de *E.coli*; las muestras están relacionadas con alimentos como ensaladas cruda, proteicos y la categoría de quesos y cuajadas, en la siguiente grafica se puede evidenciar por grupos en cuales predomino más la presencia de este patógeno.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



A continuación, se describen con detalle cada una de las muestras y los respectivos grupos en los cuales predomina *E. coli*:

Grupo 13: En tres (3) muestras de ensalada cruda; una (1) muestra de queso, una (1) muestra de agua y una (1) muestra de jugo.

Grupo 7: En tres (3) muestras de queso, una (1) muestra de proteína

Grupo 9: En tres (3) muestras de queso.

Grupo 15: En dos (2) muestras de queso

Grupo 10: En dos (2) muestras de queso, una (1) muestra de proteico y una (1) muestra de ensalada cruda

Grupo 16: En una (1) muestra de ensalada cruda, y una (1) muestra de proteico cerne de res

Grupo 14: En una (1) muestra de queso

Grupo 12: En una (1) muestra de ensalada cruda

Grupo 5: En una (1) muestra de ensalada cruda

Grupo 4: En una (1) muestra de queso.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Es importante mencionar que de las 36 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 69.4%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microorganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias primas y agua potable; se debe realizar una verificación de todas las etapas de producción desde la recepción de materias primas hasta el lavado y desinfección de tanques de agua y utensilios, ya que su presencia puede generar una contaminación cruzada, así mismo se debe realizar una verificación de proveedores, ya que estos son parte fundamental de la cadena de suministro, verificando las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas de producción de estos proveedores como las BPM en todos los procesos de almacenamiento, transporte y distribución de estos. En cuanto a la presencia de *E.coli* en las Ensaladas crudas, es importante indicar que quizás no se están llevando a cabo procesos correctos de lavado y la desinfección efectiva de las verduras.

Relación de muestras con *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

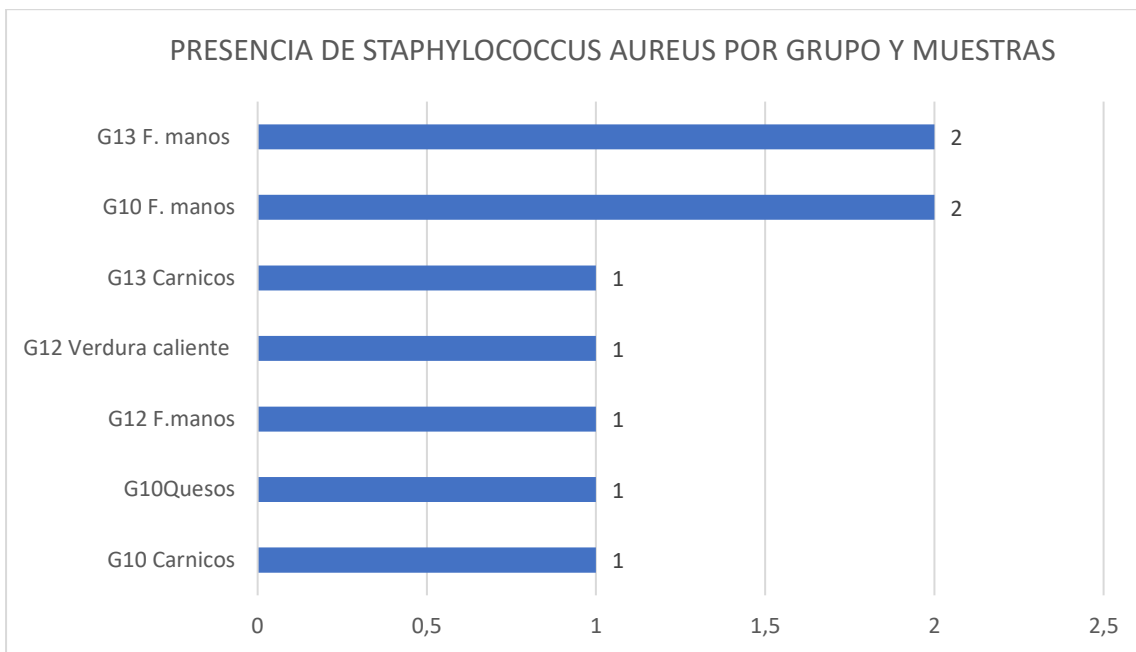
GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
10	Materia prima: chorizo tradicional	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva
10	Materia prima: queso quesillo	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva
10	Frotis de manos limpias: José francisco Pérez - auxiliar de cocina	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva
10	Frotis de manos limpias: Luis Arnovis Villegas	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva
12	Frotis de manos limpias: Jeison de Jesús Toro	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva
12	Producto terminado: guiso de ahuyama	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva
13	Frotis de manos limpias: camilo Vélez	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva
13	Materia prima: salchicha manguera	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva
13	Frotis de manos limpias: Juan Carlos Restrepo	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva

En la tabla anteriormente descrita se puede apreciar que, de las 36 muestras con patógenos, en 9 de ellas se evidenció la presencia de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva; las muestras están relacionadas con alimentos como verdura cocida, cárnicos y frotis de manos, en la siguiente grafica se puede evidenciar por grupos en cuales predominó más la presencia de este patógeno.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



A continuación, se describen con detalle cada una de las muestras y los respectivos grupos en los cuales predomino *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

Grupo 10: En dos (2) muestras de manos; una (1) muestra de queso, una (1) muestra de cárnico

Grupo 13: En dos (2) muestras de manos; una (1) muestra de cárnico

Grupo 12: En una (1) muestras de frotis de manos y una (1) muestra de verdura cocida

Es importante mencionar que de las 36 muestras con patógenos *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ocupa el 25%, Es importante señalar que la presencia *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en los alimentos pueden ser causada cuando los manipuladores contienen las bacterias *Staphylococcus aureus* en su piel, también cuando no se lavan las manos adecuadamente antes de tocar los alimentos. Si el alimento se deja a temperatura ambiente o se cocina poco, las bacterias pueden multiplicarse y producir toxinas. Por lo tanto, esto puede generar una intoxicación alimentaria, es importante tener en cuenta que esta no se produce por la ingestión de las bacterias, sino por la ingestión de las toxinas de los alimentos producidas por las bacterias.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

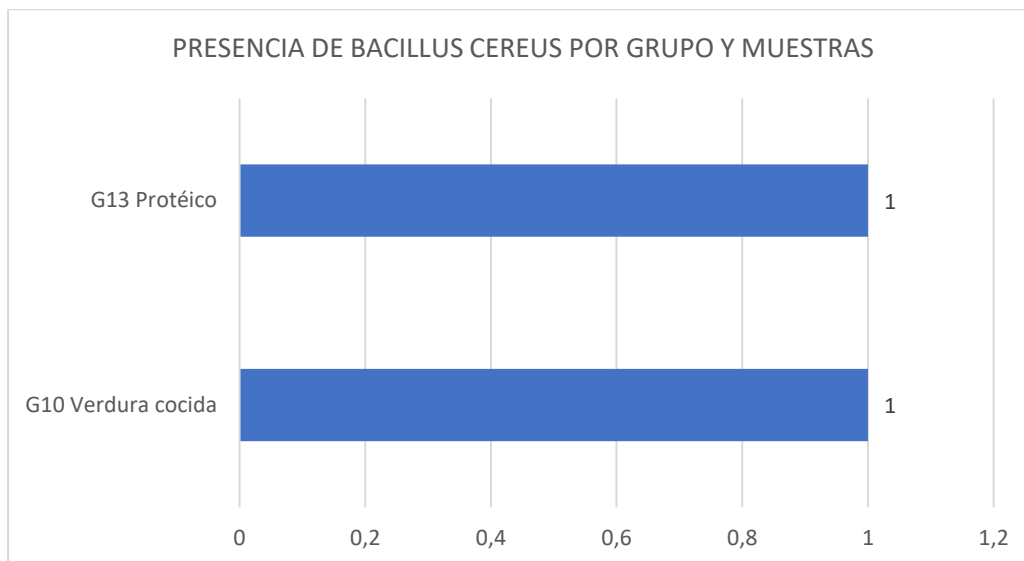
GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
10	Producto terminado: ensalada de habichuela guisada	<i>Bacillus cereus</i>
13	Producto terminado: muslo de pollo cocido	<i>Bacillus cereus</i>

En la tabla anteriormente descrita se puede apreciar que, de las 36 muestras con patógenos, en 2 de ellas se evidencio la presencia de *Bacillus cereus*; las muestras están relacionadas con alimentos como verdura cocida, y proteicos; en la siguiente grafica se puede evidenciar por grupos en cuales predomino más la presencia de este patógeno.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



Grupo 10: En una (1) muestra de proteico

Grupo 13: En una (1) muestra de verdura cocida

Es importante mencionar que de las 36 muestras con patógenos, *Bacillus cereus* ocupa el 5.5%, Es importante señalar que la presencia *Bacillus cereus* es una bacteria Gram positiva, aerobia facultativa que forma esporas. Las esporas de *B. cereus* están ampliamente distribuidas en el medio y se aíslan frecuentemente del suelo y la vegetación. El crecimiento y la multiplicación de las células vegetativas tiene lugar dentro de un rango de temperaturas de 30°C-37°C, pero pueden mantenerse viables entre los 4°C y los 55°C. Asimismo, se han identificado variantes psicotrópicas de *B. cereus* en leche cruda y pasteurizada capaces de crecer e iniciar la descomposición a temperaturas tan bajas como 5°C. Por su abundancia en los suelos y la resistencia de las esporas, *B. cereus* puede estar presente en todas las categorías de alimentos como la carne, la leche, el pescado y especialmente los vegetales. Los brotes de tipo emético en general han estado asociados con los productos de arroz, no obstante, otros alimentos con almidón como las patatas y pasta. Algunos quesos también han estado implicados. Otros alimentos como salsas, budines, sopas, guisados, pastas y ensaladas han estado relacionados a menudo con brotes de intoxicación alimentaria. *B. cereus* está muy difundido y se aísla con facilidad del suelo, polvo, vegetación, pelo de animales, agua dulce y sedimentos. No es sorprendente hallar el organismo en el interior o en la superficie de casi todos los productos agrícolas frescos. Aunque en circunstancias normales, la bacteria se encuentra en los alimentos en concentraciones inferiores a 10² unidades por gramo, lo que se considera inocuo, la facultad para formar esporas garantiza la supervivencia de *B. cereus* en la mayoría de las materias primas utilizadas en la elaboración de alimentos, Medidas de control son:

- Conservar las materias primas, las semielaboradas y productos elaborados por debajo de 7°C.
- Reducción del pH y la actividad de agua del alimento elaborado. El crecimiento se ve limitado a un pH inferior a 5,5 y no es posible en condiciones normales a un pH por debajo de 5, a una actividad de agua inferior a 0,93.
- Lavar y desinfectar los equipos con tratamientos que eliminan los biofilms con el objetivo de disminuir el riesgo de contaminación.
- Controlar la rotación de alimentos en los almacenes para evitar tiempos prolongados de permanencia de las materias primas y los productos elaborados.
- Evitar las contaminaciones cruzadas entre alimentos crudos y los preparados para el consumo.

Por otro lado, cabe resaltar la ausencia de patógenos en la muestras evaluadas correspondiente a los grupos 1,2,3,6,8,y 11 esto muestra de alguna medida se están llevando controles para mitigar



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

la presencia de microorganismo patógenos, no obstante se debe continuar dichos controles para evitar la presencia de estos.

2.8.1.2 Seguimiento de microorganismos patógenos
durante el mes de junio

A continuación, se relacionan los seguimientos realizados, al grupo de muestras en las que se presentaron microorganismos patógenos durante el mes de mayo y se realizó el respectivo seguimiento de estas en el mes de junio, lo anterior se relaciona a continuación:

MAYO				JUNIO
Grupo	Contratista	Grupo De Muestra	Patógeno	Seguimiento
4	UT UNIDOS USPEC 2024	Queso Campesino	<i>E.coli</i>	Evidenciado
4	UT UNIDOS USPEC 2024	Queso Campesino	<i>E.coli</i>	Evidenciado
4	UT UNIDOS USPEC 2024	Queso Campesino	<i>E. coli</i>	Evidenciado
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Queso campesino	<i>E. coli</i>	Evidenciado
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Queso Cuajada	<i>E. coli</i>	Evidenciado
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Derivado Cárnico	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>	Evidenciado
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Queso: quesillo	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>	Evidenciado
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Ensalada cocida	<i>Bacillus cereus</i>	No Evidenciado
11	UT MACSOL USPEC 2024	Ensalada cruda	<i>E. coli</i>	No Evidenciado
12	ORNUA S.A.S.	Ensalada cruda	<i>E. coli</i>	Evidenciado
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Jugo	<i>E. coli</i>	Evidenciado
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Ensalada cruda	<i>E. coli</i>	Evidenciado
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Agua potable	<i>E. coli</i>	Evidenciado
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Cárnico: Salchicha	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>	Evidenciado
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Ensalada cruda	<i>E. coli</i>	Evidenciado
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Frotis de manos	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i>	Evidenciado
16	CJVN S.A.S.	Ensalada cruda	<i>E. coli</i>	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de junio al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 17 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 3 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

está mejorando y reforzando algo de los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, los grupos en los que aún persiste la presencia de patógenos fueron: 4, 7, 10, 12 y 13, los patógenos evidenciados tal como se describe anteriormente corresponden a *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva y *E. coli*, siendo estos los microorganismos patógenos más relevantes y persistentes en la muestra de ensalada, queso, jugo; y *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en una muestra de frotis de manos; lo anterior obedece a que siendo un patógeno oportunista puede estar presente en las aves y en el entorno ambiental; así mismo los factores que proporcionar su crecimiento y posterior desarrollo, están contaminación cruzada, falta de higiene en los procesos, deficientes condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos de proceso, tratamientos térmicos insuficientes, almacenamiento incorrecto, falta de higiene de operarios o mala manipulación, y agua mal clorada.

2.8.1.3 Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 25 de mayo al 21 de Junio

Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar muestras 35 con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 41,17 % del total de muestras no conformes presentadas durante el periodo.

En cuanto a microorganismos indicadores de higiene se presentaron recuentos fuera de norma para Mesófilos aerobios en 9 muestras de tipo ambiental, Coliformes Totales en 16 muestras de agua potable, finalmente, mohos y levaduras en una muestra de tipo ambiental, indicando que del total de las muestras fuera de los límites, las 26 estas muestras con microorganismos corresponden al 31,58%.

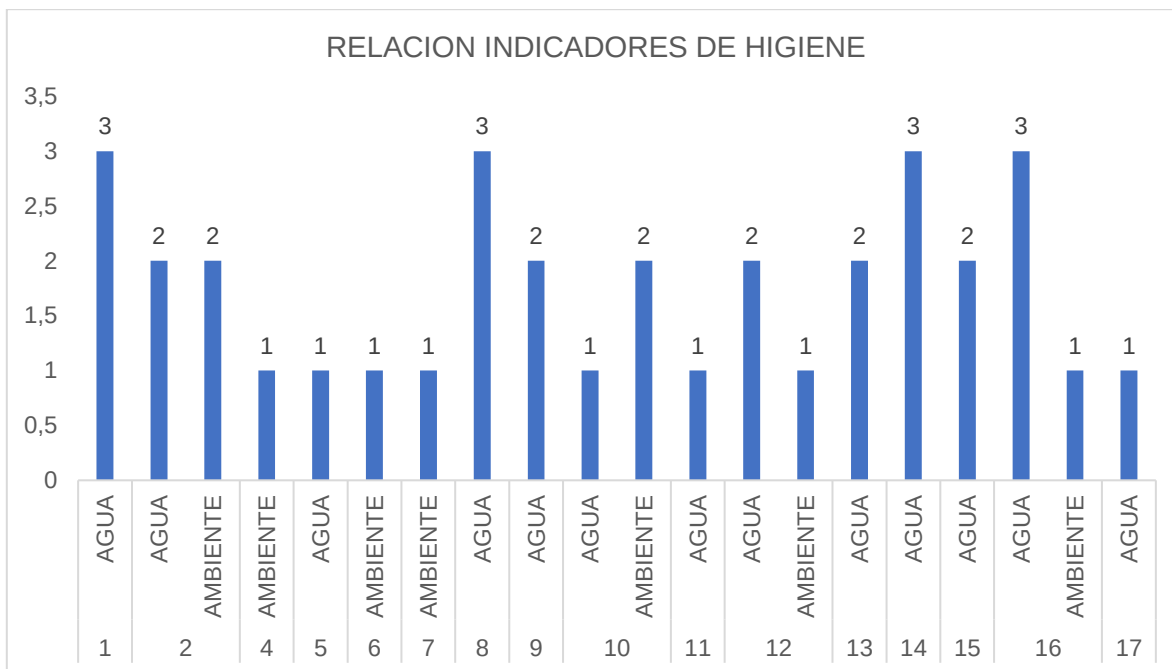
De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 6 muestras por resultados no conformes en cloro residual y 3 por pH fuera de los límites establecidos por la normatividad.

En la siguiente ilustración se puede evidenciar la distribución de las muestras no conformes por indicadores microbiológicos de higiene en cada uno de los contratistas.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



Como se puede, evidenciar en la anterior ilustración, la mayor cantidad de muestras no conformes de este tipo se presentaron en los contratistas:

Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 2 el cual corresponde al contratista UT Proyecto Dignidad y Esperanza, fue uno de los grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a una muestra de agua potable en donde se presentó recuento elevado de coliformes totales, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. Así mismo, una muestra de agua, arrojó incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas. Por último, se evidenciaron dos muestras de ambientes con recuento elevado de aerobios mesófilos, los cuales son un grupo de microorganismos indicadores de contaminación ambiental de las áreas en donde se realiza la producción de alimentos.

Así mismo, para el grupo 16 el cual corresponde al contratista CJVN SAS, fue el grupo en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a dos muestras de agua potable en las cuales se evidenciaron incumplimientos por recuento elevado de coliformes totales, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. De igual forma, una muestra de agua, arrojó incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas. Finalmente, se presentó recuento elevado de aerobios mesófilos en una muestra ambiental, lo cual puede indicar el nivel de contaminación del área evaluada.

Por otra parte, en el grupo 1 UT Penitenciaros 2023, grupo 8 ARDIKO A&S SAS, grupo 10 Unión Temporal Calidad Y Vida 23-24, grupo 12 Ornua SAS y grupo 14 UT MACSOL USPEC 2024, cada uno de los grupos presentaron 3 desviaciones en total, en su mayoría representadas por resultados fuera de los parámetros establecidos para el agua potable tanto para análisis físico químicos, como microbiológicos. Los cuales son indicadores de la calidad del agua de suministro de las cocinas de



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

los establecimientos carcelarios, así mismo, en menor proporción se presentaron resultados no conformes en ambientes de las diferentes áreas evaluadas, lo cual indica el nivel de contaminación de las mismas.

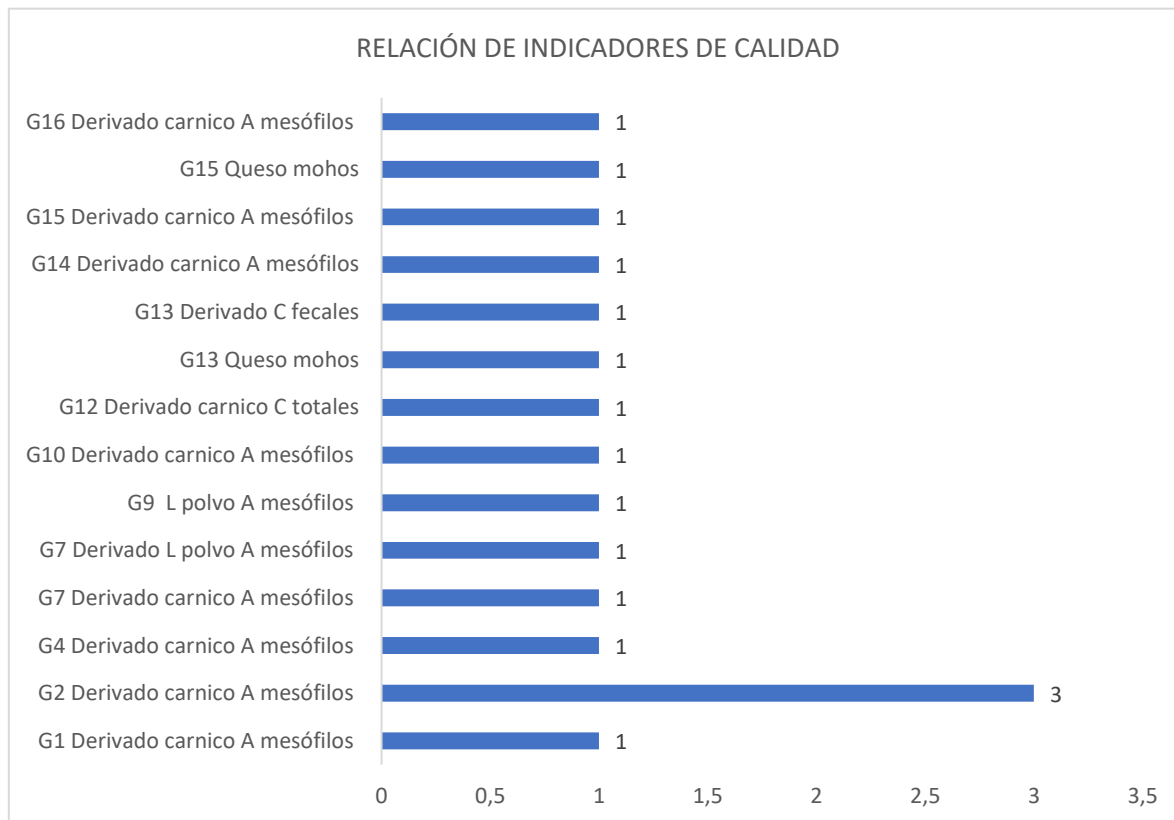
Con respecto a los grupos grupo 4 UT Unidos USPEC 2024, grupo 5 UT Logistic Food, grupo 6 y 7 UT Nutriendo USPEC 2024, grupo 9 UT Andino Colombiano, grupo 11 UT MACSOL USPEC 2024, grupo 13 UT Alimentación Integral, grupo 15 UT Unidos USPEC 2024 y grupo 17 UT Nutriendo USPEC 2024, se presentaron desviaciones en una o dos muestras evaluadas, en su mayoría agua potable que presentó recuento de coliformes totales.

Finalmente, para el grupo 3 operado por el contratista ARDIKO A&S SAS no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

2.8.1.1

Indicadores de calidad del periodo del 25 de mayo al 21 de Junio

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 25 de mayo al 21 de junio, se presentaron 16 muestras con presencia de microorganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, quesos, y leche en polvo; las cuales se distribuyeron así: 12 muestras de derivados cárnico como salchichas y chorizos se evidencio la presencia de aerobios mesófilos coliformes totales y fecales; 2 muestras de leche en polvo se evidencio recuento de aerobios mesófilos y 2 muestras de queso se evidencio recuento de mohos. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquellos grupos en los que se evidencian tales hallazgos.





CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 25 de mayo, al 21 de junio los indicadores de calidad ocupan el 18.8% de estos hallazgos. Es importante resaltar que en los grupos 16, 15, 14,13,12,10,7,4,2, y 1 el derivado cárnico como salchichas y chorizos fue la categoría en la que más se evidencio la presencia de indicadores como aerobios mesófilos, coliformes fecales y totales. Es importante resaltar que los derivados cárnicos se caracterizan por tener una baja vida útil debido a su alta actividad de agua y materias primas cárnicas molidas, las cuales sirven de sustrato para muchos microorganismos de deterioro como son los aerobios mesófilos, además, si se cuenta con falta de tratamiento térmico durante su procesamiento las hace también susceptibles a contener alta contaminación microbiana, ocasionando el detrimento de sus características sensoriales y hasta la posibilidad de causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Por lo anterior dadas sus características, los derivados cárnicos como salchichas deben ser almacenados en refrigeración y ser cocinados a una temperatura interna mínima de 71.1°C en dado de que se encuentren sin cocción. Seguido de la categoría de los derivados cárnicos esta los quesos en donde se evidencio recuento de mohos, su presencia fue evidenciada en los grupos 13 y 15, y finalmente se evidencio recuento de aerobios mesófilos en dos muestras de leche en polvo del grupo 9 y 7.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Para el presente periodo no se notificaron por parte del IMPEC, reportes relacionados con presenta Enfermedad Transmitida por Alimentos ETA.

2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento).

Conforme a lo dispuesto en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 9. Características Generales de la Valoración Nutricional Practicada a la PPL con Patologías de la OTM: *“La valoración nutricional se debe realizar a toda la PPL que requiera de la consulta por las patologías que presenten y ameritan una derivación dietaría previa remisión por el área de salud del establecimiento (Médico) o del diagnóstico emitido por el médico de la EPS que lleve el seguimiento del interno; con el fin de iniciar el manejo terapéutico con dieta; el diagnóstico se realizará teniendo en cuenta parámetros antropométricos, físicos, alimentarios y Bioquímicos (si aplica) y se emitirá diagnóstico nutricional en cada valoración con su correspondiente análisis nutricional y prescripción dietaría, además el tiempo estimado de tratamiento y seguimiento nutricional, el cual deberá estimarse en un tiempo no mayor a tres (3) meses, en el que se deben verificar cambios en su estado nutricional; evaluando si presenta o no mejoría y si se sigue con el mismo manejo o se presentan modificaciones al manejo dietario del momento. Se debe realizar el correspondiente informe al médico para que este determine otro tipo de manejo. De esta valoración nutricional se dejará copia en la historia clínica del PPL...”*

... “El contratista deberá enviar a la USPEC, director del ERON, un reporte de las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados, los primeros 10 días calendario de cada mes.”

Sin embargo, de acuerdo con la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL del 27 de septiembre de 2023 del Asunto: Instrucciones Seguimiento Nutricional PPL- Aplicable actuales PPL y Nuevos PPL con suministro de alimentación especial; se establece un nuevo procedimiento para la realización de las valoraciones nutricionales en los establecimientos en la cual se exime al contratista de alimentos de la responsabilidad de realizar valoraciones nutricionales a la PPL que tiene cobertura a través del Fondo Nacional de Salud.

Por esta razón, la interventoría remitió a la entidad USPEC el oficio CIA-050-2024 de asunto: Solicitud de Aclaración sobre Valoraciones Nutricionales establecidas en la Oferta Técnica Mínima, el 24 de mayo de 2024, recibiendo respuesta el 7 de junio de 2024 mediante oficio E-2024-004193 donde se indicó: *“se debe aclarar que aunque no se realizó la especificación en el anexo técnico, la*



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

directriz más clara y la cual es la aplicada, es la que podemos observar en la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL con número de radicado 2023IE0197011, el cual fue socializado a los CONTRATISTAS DE ALIMENTACIÓN en el mes de diciembre. Donde la PPL con régimen contributivo, excepción o especial deberán ser valorados por el PROFESIONAL EN NUTRICIÓN DEL OPERADOR DE ALIMENTACIÓN, los cuales deberán ser reportados por INPEC, de igual forma de manera mensual estas valoraciones se compartirán con el COSAL de cada establecimiento y copia al grupo de alimentación del INPEC (alimentacion@inpec.gov.co).”

Por su parte, mediante oficio CIA-042-2024 de asunto: Requerimiento Documentos Componente Nutricional del 24 de mayo de 2024, la interventoría solicito a los contratistas de alimentos los soportes de las Valoraciones Nutricionales realizadas a mayo de 2024. A cierre de 31 de mayo se recibieron las siguientes respuestas las cuales se encuentran en revisión por parte de la interventoría:

GRUPO	CONTRATISTA	FECHA RESPUESTA
1	UT PENITENCIARIOS 2023	6-jun-24
5	UT LOGISTIC FOOD	4-jun-24
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	5-jun-24
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	5-jun-24
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	6-jun-24
10	UT CALIDAD Y VIDA 2024	7-jun-24
9	UT ANDINO COLOMBIANO	17-jun-24

2.11

Consolidado de entrega de raciones

terapéuticas.

Mediante oficio CIA-042-2024 de asunto: Requerimiento Documentos Componente Nutricional del 24 de mayo de 2024, la interventoría solicito a los contratistas de alimentos las bases de datos con la PPL que tiene prescripción de dieta terapéutica del ERON y estaciones de policía, a mayo de 2024. A cierre de 30 de junio se recibieron las siguientes respuestas las cuales se encuentran en revisión por parte de la interventoría:

GRUPO	CONTRATISTA	FECHA RESPUESTA
1	UT PENITENCIARIOS 2023	6-jun-24
5	UT LOGISTIC FOOD	4-jun-24
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	5-jun-24
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	5-jun-24
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	6-jun-24
10	UT CALIDAD Y VIDA 2024	7-jun-24
9	UT ANDINO COLOMBIANO	17-jun-24

Adicionalmente, la interventoría está aplicando el procedimiento para VERIFICACIÓN DE ENTREGA DE DIETAS TERAPEUTICAS en visitas de campo a través de formato específico el cual se levanta en las visitas de campo con la siguiente frecuencia:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanales o más: Segunda y Cuarta Visita del mes



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenales: Segunda visita del mes

A través del formato se recolecta la siguiente información:

- N° TOTAL DE PPL CON DIETA
- FORMA DE ENTREGA
- N° DIETAS ENTREGADAS AL DÍA POR CADA TIPO:
- ALIMENTOS ENTREGADOS
- DESCRIPCIÓN DEL CUMPLIMIENTO: de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3. MANUAL DE DIETAS

Conforme a las visitas realizadas del 1 al 30 de junio se realizaron 89 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 65 establecimientos como se muestra a continuación:

CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	N VERIFICACIONES
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIARIOS 2023	CPAMSPY POPAYAN	3
	CPMSTUL TULUA	2
	EPMSC TUMACO	2
	EPMSC TUQUERRES	2
	EPMSC LA UNION	1
	DE POPAYAN	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC IPIALES	1
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC MANIZALES	1
	EPAMS PENSILVANIA	1
	RM ARMENIA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCÁ	1
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	COIBA IBAGUE	2
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
	EPAMS LA DORADA	1
	EPMSC FRESNO	1
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	EPMSC ISTMINA	1
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	EPMSC YARUMAL	1
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	CPMSM BUCARAMANGA	2
	EPAMS GIRON	2
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	N VERIFICACIONES
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	EPMSC PAMPLONA	1
	COCUC - ESTRUCTURA 3	1
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	EPMSC BARRANQUILLA NORTE	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE CARTAGENA	1
	EPMSC MAGANGUE	1
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	Planta Externa Valledupar	1
	EPMSC RIOHACHA	1
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC LA UNION	3
	EPMSC CALI	3
	EPMSC SEVILLA	1
	Planta de producción Cali G2	1
	EPMSCA BUGA	1
	CPAMS EJECA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC BOLIVAR	1
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	COJAM JAMUNDI	6
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC CARTAGO	1
	CPAMSPAL PALMIRA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	Planta de producción Externa de contingencia Neiva	1
	EPMSC PITALITO	1
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC LA PLATA	1
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	CPMSFU FUSAGASUGA	1
	EPMSC GIRARDOT	1
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	1
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	3



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	N VERIFICACIONES
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	CPMSUBA UBATE	1
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSLME LA MESA	1
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	CPMSACS ACACIAS	2
	CAMISACS ACACIAS	1
	EPMSC YOPAL	1
	CPMSPDA PAZ DE ARIPORO	1
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	CPMS TUNJA	3
	EPMSC DUITAMA	2
	EPMS RAMIRQUI	1
	EPMSC-RM SOGAMOSO	1
	EPMSC Santa Rosa de Viterbo	1
Total general		89

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **CIA-0645-2024 SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS JUNIO 2024**, el detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO_ FORMULARIO DIETAS TERAPEUTICAS JUNIO**.

2.12

gestantes.

Consolidado de entrega de raciones a

A través de las visitas de interventoría mediante la variable 6.19: Se da cumplimiento a lo establecido en la Oferta Técnica Mínima (OTM) relacionada con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), en caso de presentarse. Se hace seguimiento de la entrega de las raciones, en el mes de JUNIO para el caso de gestantes no se levantaron hallazgos para ningún establecimiento.

En cuanto al seguimiento específico de dietas, se realizaron las siguientes verificaciones:

FECHA VISITA	ESTABLECIMIENTO	CANT DIETAS	OBSERVACIÓN
26/06/2024	COJAM JAMUNDI	10	A las gestantes se les fracciona la alimentación, de la siguiente manera: tres comidas principales y tres refrigerios; cumpliendo las especificaciones de la OTM para los refrigerios
25/06/2024	CPMSM BUCARAMANGA	2	A las gestantes se les incrementa la porción de proteína (1,5 porción) y se entregan los refrigerios cumpliendo las especificaciones de la OTM

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO_ FORMULARIO DIETAS TERAPEUTICAS JUNIO**.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

2.13

Entregables

En cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría N° 159- 2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios -USPEC- y en especial, de lo dispuesto en la oferta técnica mínima “*Lineamientos mínimos ejecución del Contrato de Interventoría sobre el servicio de alimentación para la Población Privada de la Libertad – PPL*”, y con el fin de garantizar el cumplimiento del alcance del contrato suscrito, el cual refiere la inspección, vigilancia, control y seguimiento, con aplicación y enfoque técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico, sobre todos los contratos que haya suscrito o llegue a suscribir la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC, nos permitimos socializar los principales resultados en el periodo contemplado entre el 1 y 30 de junio del año en curso.

Teniendo en cuenta lo anterior y para mayor comprensión de este informe, se presenta una breve contextualización del marco contractual de los documentos técnicos entregables y posteriormente, se presentan los resultados obtenidos para cada una de las categorías evaluadas. A continuación, se detalla el estado de cada uno de los entregables:

1. Actas de Empalme
2. Alternativas de equipos por limitación física de espacios
3. Plantas externas obligatorias
4. Planes de Contingencia:
 - 4.1 Planta externa
 - 4.2 Reubicación al interior del servicio de alimentación
5. Tercerización

2.13.1

ACTAS DE EMPALME

2.13.1.1 Marco Contractual:

El anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima, establece en requisitos específicos lo siguiente:

“(…) En el proceso de empalme se verificarán los siguientes aspectos:

- “Número total de servicios de alimentación que tiene el ERON y su estado de cada uno descripción y registro fotográfico.
- Descripción de cada equipo del servicio de alimentación pertenecientes al INPEC y/o USPEC (registro fotográfico de cada uno, estado actual y último mantenimiento realizado)
- Certificación del responsable de Salud del ERON donde detalle el cumplimiento de la realización de las valoraciones nutricionales solicitadas y el soporte respectivo en el sistema de seguimiento en salud que se lleve para el ERON, al igual entregar a la dirección del ERON todas las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados a la PPL en formato de documento portable (pdf).
- El contratista saliente deberá entregar las actas de visita sanitaria realizadas por la entidad territorial de salud en cada uno de los establecimientos a cargo y si la última visita fue realizada más de un año se debe entregar los soportes de las gestiones realizadas.
- Reportar por escrito todos los trámites y requerimientos de los entes de control pendientes y/o en ejecución
- Detalles de la operatividad del servicio de alimentación tales como: horarios de entrega de los alimentos (intramural y/o extramural); detalles operativos que puedan llegar a afectar la



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

logística del suministro de alimentación, planes de contingencia y tercerizaciones (si aplican).

- Descripción detallada de las condiciones de las instalaciones físicas pisos, paredes, techos entre otras (registros fotográficos), con el fin de que se tenga en cuenta para el proceso de supervisión y/o inspección monitoreo y control de la interventoría encargada. En el acta de empalme se deberá dejar constancia si existe dificultades para las instalaciones de equipos por espacios.

Este proceso tendrá como resultado un acta de empalme donde se evidencie lo solicitado. El documento referido deberá ser suscrito por:

- a) El representante legal del contratista o quien este designe.
- b) Un representante del Supervisor y/o Interventor o por el funcionario delegado por la USPEC.
- c) Un funcionario delegado por el INPEC.

Este documento se debe entregar por establecimiento y se debe presentar al supervisor y/o Interventor del contrato como máximo 15 días calendario después de iniciar la ejecución del contrato, describiendo las condiciones del sitio de entrega.

El contratista de alimentación deberá dejar constancia en el acta de empalme indicando que el establecimiento en temas asociados a infraestructura por espacios reducidos no puede dar cumplimiento al almacenamiento de materias primas bajo los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 en el que especifica la disposición de áreas perimetrales. (...)” (Cursiva fuera de texto)

2.13.1.2 Resultados de la verificación de la interventoría

En el mes de junio, la interventoría finalizó la verificación de actas de empalme, en 43 establecimientos de los grupos 12, 13, 14, 15, 16 y 17; y obtuvo los siguientes resultados:

TOTAL VERIFICADOS	ESTABLECIMIENTOS CON OBSERVACIONES	ESTABLECIMIENTOS CON CUMPLIMIENTO DEL 100%	ESTABLECIMIENTOS SIN ACTA DE EMPALME
43	37	5	1

De acuerdo a la tabla que antecede, en el mes de junio se identificaron que los establecimientos de EPMSC MEDELLÍN, EPMSC BOLÍVAR, EPMSC JERICÓ, EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina) y EPMSC SINCELEJO dieron cumplimiento a la totalidad de categorías evaluadas, según lo establecido en la OTM.

Por otra parte, en la verificación de la interventoría, se observó que 37 establecimientos, presentan observaciones principalmente relacionadas con: *No Total de servicios de alimentación del Eron (Estado de C/U Descripción y Registro Fotográfico); y Descripción De Cada Equipo Del Servicio De Alimentación Perteneciente Al Inpec y/o Uspec (Registro Fotográfico de cada uno, estado actual y último mantenimiento realizado).* Aunado a lo anterior, en el establecimiento de EPMSC ARAUCA,



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

no se evidenció respectiva acta de empalme, dado que el contratista informa que la operación se llevará a cabo en planta externa.

Frente a lo mencionado, la interventoría generó requerimientos a los contratistas, con el fin de que se implementara acciones de mejora, para garantizar el cumplimiento de lo establecido en la OTM. A continuación, se detalla los requerimientos y notificaciones generados a los contratistas por grupo en este periodo:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA DE SOLICITUD	CONSECUTIVO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 1	27/6/2024	CIA-0197-2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 2	27/6/2024	CIA-0204-2024
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 3	27/6/2024	CIA-0205-2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 4	27/6/2024	CIA-0337-2024
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 5	27/6/2024	CIA-0339-2024
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 6	27/6/2024	CIA-0340-2024
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 7	27/6/2024	CIA-0421-2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA DE SOLICITUD	CONSECUTIVO
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 8	27/6/2024	CIA-0422-2024
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 9	27/6/2024	CIA-0423-2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 10	28/6/2024	CIA-0424-2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 11	28/6/2024	CIA-0425-2024
12	ORNUA SAS	338-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 12	28/6/2024	CIA-0426-2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 13	28/6/2024	CIA-0453-2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 14	28/6/2024	CIA-0452-2024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME-GRUPO 15	28/6/2024	CIA-0454-2024
16	CJVN S.A.S	342-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE	28/6/2024	CIA-0180-2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA DE SOLICITUD	CONSECUTIVO
			ACTAS DE EMPALME - GRUPO 16		
17	CJVN S.A.S	343-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 17	28/6/2024	CIA-0179-2024

De acuerdo a la tabla que antecede, la interventoría para el periodo de este informe, requirió a la totalidad de los contratistas de los 17 grupos, lo cual se encuentran en tiempos de respuesta. En el mes de Julio, se reportará el estado del proceso de verificación de acta de empalme para cada uno de los grupos.

2.13.2

LIMITACIÓN DE EQUIPOS

2.13.2.1 Marco Contractual

El anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima, establece lo siguiente:

“(…) Los equipos y utensilios requeridos deberán ser acordes a las necesidades del servicio en capacidad, suficiencia, volumen y en funcionalidad. Se tomará como referencia de cumplimiento para este aspecto durante la ejecución del contrato de suministro de alimentación el Anexo No. 5. EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS ERON O CPAMSE O PLANTA DE PRODUCCIÓN SEGÚN NÚMERO DE PPL, para tal fin se incluirá los equipos y utensilios del inventario del INPEC relacionados en el acta de empalme, la diferencias de los equipos y utensilios con respecto al anexo 5, serán aportados por el contratista.

El contratista deberá contar en cada punto de preparación de la ración con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución. Para esto, se deben tener en cuenta los equipos mínimos establecidos en el Anexo No. 5.

Las dimensiones de los equipos y de las áreas de las instalaciones que existen en el servicio de alimentación establecen el número mínimo de equipos requeridos, por lo que el contratista deberá notificar a la USPEC y/o interventoría del contrato a los quince (15) días calendario sobre las limitaciones encontradas para el cumplimiento del Anexo No. 5, así como las alternativas propuestas para garantizar el cumplimiento del servicio. Lo cual será analizado y aprobado por la USPEC y/o la interventoría. Las limitaciones y novedades deberán estar certificadas por el INPEC en el acta de empalme, respaldado por las medidas y estrategias tomadas por el contratista para reemplazar el equipo que tiene limitaciones para su instalación. (…)”

2.13.2.2 Resultados de la verificación de la interventoría

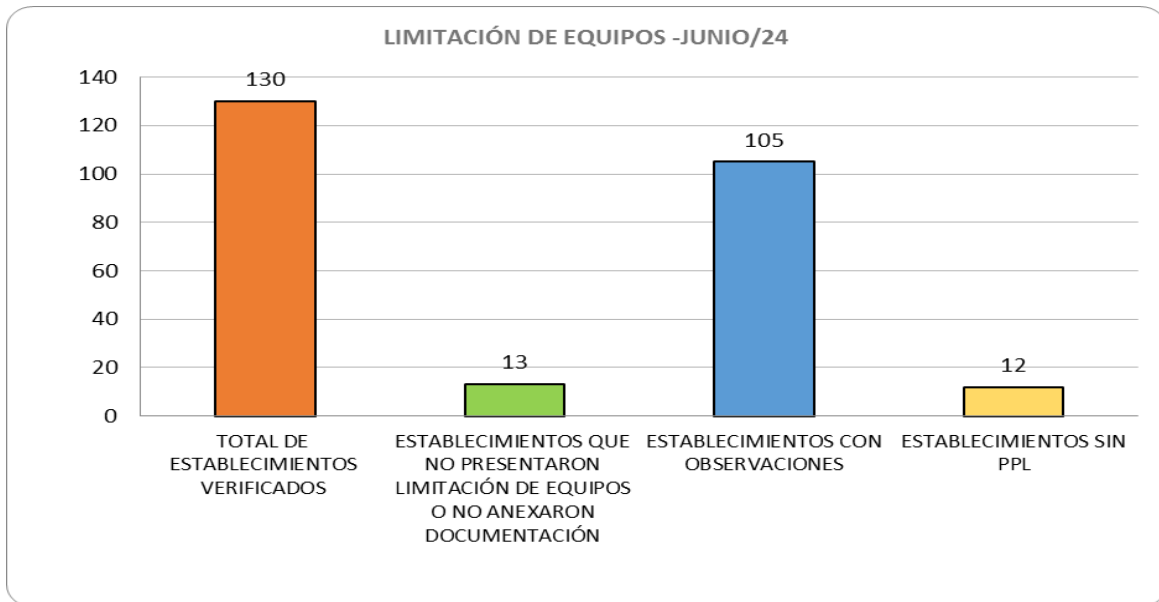
La interventoría, en el mes de junio del año en curso, la interventoría verificó un total de 130 establecimientos, de los cuales 12 no cuentan con PPL; y en 105 se reportaron limitación para la



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

instalación de equipos, pero cumplieron parcialmente con los requerimientos exigidos en la OTM. Las principales observaciones se generaron por la ausencia de propuesta para reemplazar los equipos que presentan limitación de instalación o porque los contratistas no presentaron las fichas técnicas de los equipos o menajes por el cual se reemplazarían los sartenes basculantes y/o marmitas.



Por otra parte, en 13 establecimientos, no se evidencia documento que acredite la limitación para la instalación de los equipos en los respectivos servicios de alimentación.

Frente a lo mencionado y en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, en cuanto a la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala:

“(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (...)”

(Cursiva y subrayado fuera de texto), la interventoría inició proceso de elaboración y notificación de requerimientos a los contratistas con la finalidad de que se subsanaran la totalidad de los aspectos requeridos en la OTM y anexo 5; y se garantizará el cumplimiento de los documentos contractuales. A continuación, se detalla la relación de comunicados generados en este periodo:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTER	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS	28/6/2024	CIA-0461-2024	EN TIEMPOS



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTER	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA
			REQUERIDOS - GRUPO 3			
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 1	28/6/2024	CIA-0459-2024	EN TIEMPOS
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 2	28/6/2024	CIA-0460-2024	EN TIEMPOS

2.13.3

PLANTAS OBLIGATORIAS

2.13.3.1 Marco Contractual

El anexo 23 ESTUDIOS PREVIOS PARA LICITACIÓN PÚBLICA - REGLAS RELACIONADAS CON EL ALCANCE DEL OBJETO. indica: "(...) **NOTA 1.** La entidad requiere que para el suministro del servicio de alimentación en los grupos No. 2, 7, 12, 13, 14, 15 y 17 se realice desde la planta de producción externa establecida y descrita en el acápite "PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA Y CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO (IVC)" de este documento, cumpliendo con las exigencias propias de la presente contratación, lo anterior, debido a la magnitud de la operación en las estaciones de policía, unidades tácticas y CPAMSE dentro de la ciudad principal y/o área de influencia de los grupos señalados ". La planta externa es entonces un requisito habilitante para los siete grupos señalados y el proponente debe cumplir las condiciones que serán verificadas por la USPEC, señaladas a continuación:

Se debe presentar un plano esquemático donde se identifiquen las áreas mínimas requeridas para el desarrollo del proceso de producción de alimentos, en el cual se deben encontrar las siguientes:

- A. Área de Recibo
- B. Área de Control de Calidad
- C. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco
- D. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frío (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación)
- E. Área de Preparación o elaboración comida caliente
- F. Área de Preparación de Comida Fría.
- G. Área de Almacenamiento de Fruver.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

- H. Área de Prealistamiento Fruver.*
- I. Área de Prealistamiento de Carnes*
- J. Área de Producto no conforme Fruver*
- K. Área de Lavado de Utensilios*
- L. Área de Alistamiento de dietas*
- M. Área de Empaque*
- N. Área de Canastillas, Cambros, y almacenamiento de Utensilios*
- O. Área de Despacho*
- P. Área de Productos de Aseo*
- Q. Área de Vestieres*
- R. Área de Baños*
- S. Área de Deposito Temporal de residuos sólidos.*

El plano deberá presentarse debidamente firmado por un arquitecto del cual debe adjuntarse tarjeta profesional. Adicionalmente, el proponente deberá adjuntar al plano una ficha técnica en la que se relacione metraje de la planta, áreas con las que cuenta, dirección de la planta y capacidad instalada en equipos con los que cuenta para llevar a cabo la operación. El suministro del servicio deberá ser acreditado según lo descrito en el numeral 3, de la Planta de producción externa y concepto técnico sanitario (IVC), requeridos en los Requisitos Técnicos Mínimos Habilitantes

NOTA 2. En los ERON en donde los servicios de alimentación o “ranchos” se encuentren por cualquier razón fuera de operación y no es posible reubicar el servicio dentro del establecimiento, se relacionan en el Anexo No. 21 Establecimientos en Contingencia como Contingencia Planta Externa, en estos casos, los contratistas deberán ejecutar la prestación del servicio desde una planta externa en la ciudad del ERON donde se presenta la contingencia, en consonancia con lo establecido en el Anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima, la cual a pesar de no ser parte de los requisitos habilitantes, debe estar a disposición del servicio desde el primer día de inicio de los contratos, en los establecimientos que aplique.

NOTA 3. El parte incluido en cada grupo es una cantidad estimada, es decir, puede aumentar o disminuir en la ejecución del contrato, dependiendo de las necesidades de la USPEC y del servicio, situación que será verificada diariamente entre el contratista y el INPEC de acuerdo al parte diario. El presupuesto de cada grupo corresponde al costo final de la prestación del servicio, más la provisión por eventos de contingencias conforme se detalla en el presente documento, durante el plazo de ejecución previsto desde la fecha de inicio de la prestación del servicio en cada establecimiento, hasta el 31 de diciembre de 2024, a excepción de los centros de reclusión transitoria, los cuales se tienen proyectados hasta el 30 de junio de 2024.

NOTA 4. La entidad por intermedio de la Dirección de Infraestructura, tiene programadas acciones de intervención en algunos establecimientos durante la ejecución del contrato, que implican en algunos casos la imposibilidad de utilizar las instalaciones de prestación del servicio “rancho”, para lo cual se debe dar aplicación a lo establecido en la oferta técnica mínima. Así mismo, existen otros eventos contingentes que pueden alterar, entorpecer o imposibilitar el desarrollo normal de la prestación del servicio.

NOTA 5. Los precios fijados desde la firma del contrato podrán ser revisados y modificados por las partes, en los casos previstos por la ley debidamente soportados y tras la verificación de la disponibilidad presupuestal de la entidad. En caso de existir interventoría esta deberá dar concepto y aprobación para avalar el ajuste.

La USPEC podrá solicitar a los contratistas durante la ejecución, la entrega de alimentos o la prestación del servicio, en cantidades adicionales o inferiores, de conformidad con el parte diario oficial de PPL reportado por el INPEC, que se encuentre en los establecimientos objeto de la negociación, así como de las estaciones de policía, Unidades Tácticas y/o CPAMSE. A su vez, podrá



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

solicitar el suministro a nuevos establecimientos que por orden judicial o solicitud del INPEC deban ser atendidos. (...)”

2.13.3.2 Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría en este periodo, reporta los mismos resultados del periodo inmediatamente anterior, en donde se concluye que los grupos 2, 7, 12,13,14, 15 y 17 presentaron documentación de planta obligatoria, en cumplimiento del proceso licitatorio y posteriormente, para el caso particular de los grupos 2 y 7, la entidad emitió aprobación de las mismas, en los meses de febrero y marzo del 2024.

La anterior verificación, se realiza en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, en cuanto a la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala: “(...) *Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico.* (...)” (Cursiva y subrayado fuera de texto).

2.13.4

APROBACIONES DE PLANES DE

CONTINGENCIA:

2.13.4.1 Marco Contractual:

En el marco contractual del Anexo No 20 Oferta Técnica Mínima numeral 5, se establece:

(...) PLAN DE CONTINGENCIA Y PROTOCOLO PARA ATENCIÓN DE CONTINGENCIA de la OTM: *El prestador del servicio se obliga a presentar al supervisor y/o interventor dentro de los ocho (8) días hábiles siguiente al inicio del contrato de suministro de alimentos, un Plan de Contingencia por cada grupo que contenga cada uno de los establecimientos, para dar continuidad al servicio de alimentación ante la ocurrencia de eventos que impidan la normal prestación. Se debe enfocar con el fin de mitigar situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, como eventos de orden público al interior del establecimiento (amotinamientos, operativos), cierre preventivo por Salubridad a cargo de las Entidades Territoriales de Salud, suspensión de servicios públicos, intervenciones locativas, posible desabastecimiento de alimentos, o cualquier situación que modifique las condiciones normales de la prestación del servicio, en caso de presentarse alguno de estos debe allegarse al supervisor y/o interventoría un plan específico adaptado a la situación particular, en un plazo máximo de un día calendario, en el cual deberá presentar una o varias de las siguientes acciones como alternativas, para la solución de la contingencia:*

- *Desde el interior del ERON en un área de servicio de alimentación diferente al afectado por la contingencia (donde aplique).*
- *Producción externa desde instalaciones (planta de producción) del mismo contratista.*
- *La USPEC, establece la tercerización como un procedimiento alternativo para suministrar alimentación externa a los, CPAMSE, UT y Estaciones de Policía en los casos en que se presenten contingencias para el suministro desde el ERON, en la aplicación a lo establecido en el plan de contingencia aprobado para el establecimiento respectivo (...);*



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Por otra parte, en el Anexo 23 Estudios previos Numeral 1.4 Valor de la contingencia se indica:

“(…) La USPEC reconocerá, con base en su estudio de costos y mayores valores, probados y soportados por el proveedor, un incremento sobre el precio unitario de la ración informado, por establecimiento, en estos “eventos de contingencia” previstos en el Anexo Técnico de Prestación del Servicio, de hasta el 8% sobre del valor de las raciones.

El porcentaje incluido en precedencia cubre los gastos logísticos en que incurra el contratista durante “el evento de contingencia”, los cuales se calcularán sobre el valor de la ración unitaria, y será pagado exclusivamente durante el tiempo que ésta dure, o por el periodo programado para las acciones de intervención por la Entidad(…)”

2.13.4.2 Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría, en este periodo radicó a la Entidad, mediante consecutivo CIA-0086-2024 “Solicitud de Aclaración oficio radicado E-2024-003621- Aprobaciones y derivaciones de los procesos inmersos en los contratos de alimentación LP 021-2023, con relación a la OTM y estudio previo con concepto de la Dirección logística”, con el fin de establecer alcance de las verificaciones y aprobaciones emitidas por la USPEC sobre los acápites relacionados con planes de contingencia y limitación de equipos. Lo anterior, en cumplimiento del alcance del contrato suscrito con la interventoría, el cual refiere la inspección, vigilancia, control y seguimiento, con aplicación y enfoque técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico, sobre todos los contratos que haya suscrito o llegue a suscribir la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC.

Por otra parte, y en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 celebrado entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC, en cuanto a la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala:“(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)” (Cursiva y subrayado fuera de texto), la interventoría en el mes de junio/24 inicio realizó las siguientes actividades:

- **PLANES DE CONTINGENCIA (Interior Eron o Planta Externa)**

1. Asistencia a la reunión de PLAN DE CONTINGENCIA CPMSFUS FUSAGASUGÁ el día 21 de junio del año en curso, con presencia de los representantes del Establecimiento, contratista y delegados de la USPEC.
2. Inició con el proceso de validación del plan de contingencia de CPMSFUS FUSAGASUGÁ radicado por el contratista UT LOGISTIC FOOD el 27 de junio del año en curso

- **TERCERIZACIONES**

De acuerdo a la información registrada en el drive de la entidad, se identificó que 9 procesos corresponden a servicios tercerizados, de los cuales 1 se encuentra aprobado por la entidad (EP Dagua) y 1 establecimiento (CÁRCEL Y PENITENCIARÍA PARA MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA EJART) del grupo 6 indica “no se ejecutaría como tercerización dado que el contratista refiere que el servicio cuenta con la capacidad operativa para ejecutar el servicio de alimentación dentro de las instalaciones sin necesidad de hacer el suministro de manera externa”. Frente a lo mencionado, la interventoría en el periodo de este informe, inició el proceso de validación de la información frente a lo requerido en los documentos contractuales y en el mes de julio, reportara los respectivos resultados. A continuación, se detalla lo anteriormente, mencionado:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

TIPO DE CONTINGENCIA	CONTRATISTA	GRUPO	NOMBRE_ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
TERCERIZACIÓN	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	2	ESTACION DE POLICIA EP DAGUA	Aprobado por la USPEC el 5-03-24 mediante radicado E-2024-001247
TERCERIZACIÓN	UT NUTRIENDO USPEC 2024	6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	El 6 de diciembre de 2023, el contratista informa que en la CARCEL Y PENITENCIARIA PARA MIEMBROS DE LA FUERZA PUBLICA EJART, el servicio cuenta con la capacidad operativa para ejecutar el servicio de alimentación dentro de las instalaciones sin necesidad de hacer el suministro de manera externa
TERCERIZACIÓN	UT ALIMENTACION INTEGRAL	13	UNIDAD TACTICA SAN PEDRO DE URABÁ	En el drive, el contratista el día 2-10-23 realiza Solicitud Autorización Tercerización Del Servicio UT San Pedro de Urabá
TERCERIZACIÓN	UT UNIDOS USPEC 2024	15	ESTACION DE POLICIA SARAVERA	El contratista anexa documentos para validar el aval de la tercerización
TERCERIZACIÓN	UT UNIDOS USPEC 2024	15	ESTACION DE POLICIA TAME	El contratista anexa documentos para validar el aval de la tercerización
TERCERIZACIÓN	CJVN S.A.S	16	ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA	El contratista realiza solicitud y anexa documentos para tercerización de CRM ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA
TERCERIZACIÓN	CJVN S.A.S	16	BARRANCO DE LOBA	El 3 de abril el contratista realiza SOLICITUD AUTORIZACION TERCERIZACION DE ALIMENTACION ESTACION DE POLICIA y anexa documentación para validación



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

TIPO DE CONTINGENCIA	CONTRATISTA	GRUPO	NOMBRE_ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
				EP BARRANCO DE LOBA.
TERCERIZACIÓN	CJVN S.A.S	16	ARCOR - BACAIM 1	El 5 de abril el contratista realiza SOLICITUD DE AUTORIZACION DE TERCERIZACION DE ALIMENTACION CPAMS ARCOR - BACAIM COROZAL y anexa documentación para validación
TERCERIZACIÓN	CJVN S.A.S	17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	El 26 de diciembre el contratista realiza solicitud de SOLICITUD DE AUTORIZACION CONTINUIDAD TERCERIZACION DE ALIMENTACION EJUPA BAS 10 VALLEDUPAR

3 Componente financiero

El proceso de licitación pública No. USPEC-LP-021-2023 tiene como objeto “*Suministrar el servicio de alimentación para la población privada de la libertad a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC*”. Esta contratación se llevó a cabo bajo el sistema de precios por ración (desayuno, almuerzo, cena, refrigerio nocturno), con el propósito de cumplir los fines estatales y legales encomendados al INPEC y a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC a través de los respectivos actos administrativos.

Para garantizar una distribución uniforme de las raciones, los contratistas adjudicados en este proceso se dividen en 17 grupos, vinculados a las Direcciones Regionales del INPEC, las cuales son: Occidente, Central, Viejo Caldas, Noroeste, Oriente y Norte. Estos grupos comprenden los diferentes establecimientos carcelarios del país, los cuales se encuentran detallados en el anexo 1: Establecimientos.

En total, se adjudicaron 12 contratistas para la ejecución de los 17 contratos, los cuales están numerados del 327 al 343. Es importante resaltar que el valor total de la operación de alimentación asciende a \$813.905.072.820 (Ochocientos trece mil novecientos cinco millones setenta y dos mil ochocientos veinte pesos m/cte.), respaldados bajo el rubro presupuestal A-03-04-01-014, los cuales se encuentran detallados en la siguiente tabla. Información tomada de la resolución 00712 del 30 de noviembre de 2023 – USPEC.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Respaldo presupuestal por vigencia USPEC-LP-021-2023				
RUBRO	Nombre rubro	Vigencia Dic 2023	Ene -Dic 2024	2023-2024
A-03-04-01-014	Alimentación para internos	\$92.087.069.190	\$721.818.003.630	\$813.905.072.820
Total		\$92.087.069.190	\$721.818.003.630	\$813.905.072.820

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

La ejecución presupuestal para los 17 contratos celebrados por la USPEC y los contratistas adjudicados, un detalle se presenta en la siguiente tabla.

Grupo	Contrato	Contratistas	Valor Adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Fecha RP	Valor 2024	RP Vigencias futuras	Fecha RP	Fecha inicio	Fecha fin
1	327	UT PENITENCIARIOS 2023	\$46.274.817.053,12	\$5.229.709.621,38	155223	5/12/23	\$41.045.107.431,74	2023	5/12/23	6/12/23	31/12/24
2	328	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	\$51.147.636.241,44	\$6.070.897.452,26	153023	4/12/23	\$45.076.738.789,18	923	4/12/23	6/12/23	31/12/24
3	329	ARDIKO A&S SAS	\$65.083.757.330,71	\$7.272.198.072,88	152523	3/12/23	\$57.811.559.257,83	423	3/12/23	6/12/23	31/12/24
4	330	UT UNIDOS USPEC 2024	\$39.283.809.596,34	\$4.287.263.271,54	153923	5/12/23	\$34.996.546.324,80	1223	5/12/23	6/12/23	31/12/24
5	331	UT LOGISTIC FOOD	\$43.983.648.517,10	\$4.771.111.390,80	153223	4/12/23	\$39.212.537.126,30	1123	4/12/23	6/12/23	31/12/24
6	332	UT NUTRIENDO USPEC 2024	\$45.926.321.009,64	\$4.905.451.882,32	154223	5/12/23	\$41.020.869.127,32	1523	5/12/23	6/12/23	31/12/24
7	333	UT NUTRIENDO USPEC 2024	\$50.659.267.069,00	\$6.435.963.749,30	154323	5/12/23	\$44.223.303.319,70	1623	5/12/23	6/12/23	31/12/24
8	334	ARDIKO A&S SAS	\$48.145.213.852,28	\$5.288.529.750,89	152723	3/12/23	\$42.856.684.101,39	623	3/12/23	6/12/23	31/12/24
9	335	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	\$56.685.336.705,84	\$6.056.727.135,86	154523	5/12/23	\$50.628.609.569,98	1723	5/12/23	6/12/23	31/12/24
10	336	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	\$42.453.987.699,23	\$4.904.974.635,91	153123	4/12/23	\$37.549.013.063,32	1023	4/12/23	6/12/23	31/12/24
11	337	UT MACSOL USPEC 2024	\$55.708.264.708,04	\$6.107.079.468,29	154623	5/12/23	\$49.601.185.239,75	1823	5/12/23	6/12/23	31/12/24
12	338	ORNUA SAS	\$52.465.260.815,97	\$6.337.479.646,85	152923	3/12/23	\$46.127.781.169,12	823	3/12/23	6/12/23	31/12/24
13	339	UT ALIMENTACION INTEGRAL	\$54.947.155.698,35	\$6.186.243.948,36	154023	5/12/23	\$48.760.911.749,99	1323	5/12/23	6/12/23	31/12/24
14	340	UT MACSOL USPEC 2024	\$50.931.230.042,72	\$5.884.698.867,95	154723	5/12/23	\$45.046.531.174,77	1923	5/12/23	6/12/23	31/12/24
15	341	UT UNIDOS USPEC 2024	\$35.819.557.496,09	\$4.159.502.687,83	154123	5/12/23	\$31.660.054.808,26	1423	5/12/23	6/12/23	31/12/24
16	342	CJVN S.A.S	\$42.905.033.961,80	\$4.612.000.716,87	152623	3/12/23	\$38.293.033.244,93	523	3/12/23	6/12/23	31/12/24
17	343	CJVN S.A.S	\$30.099.223.690,13	\$3.577.236.890,71	152823	3/12/23	\$26.521.986.799,42	723	3/12/23	6/12/23	31/12/24
TOTAL			\$812.519.521.487,80	\$92.087.069.190,00			\$720.432.452.297,80				

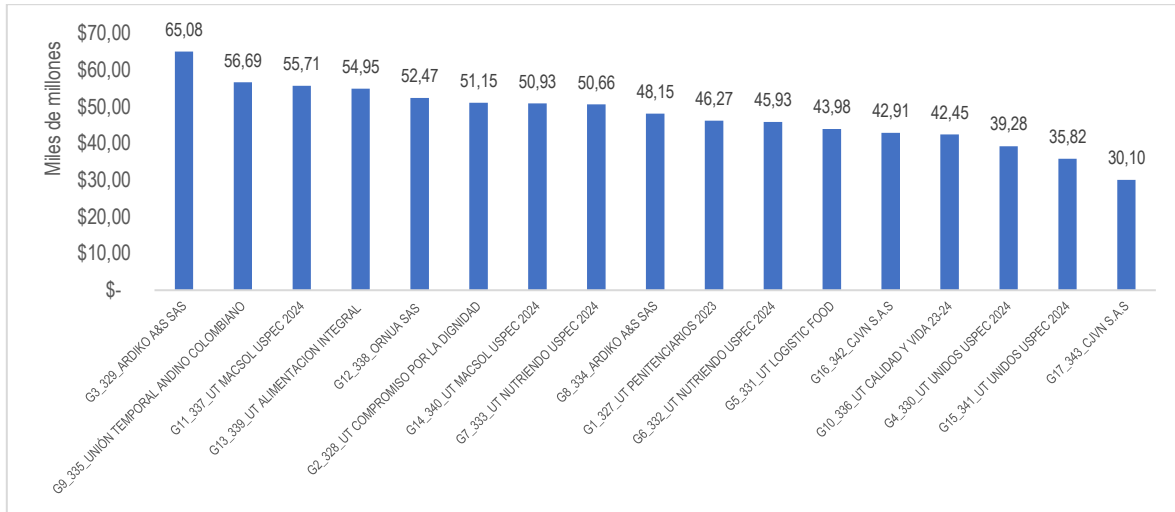
De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el seis de diciembre de 2023 y la fecha de vencimiento será el treinta y uno de diciembre de 2024 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de \$812.519.521.487,80 (Ochocientos doce mil quinientos diecinueve millones quinientos veintinueve mil cuatrocientos ochenta y siete pesos con ochenta (centavos o centésimos) m/cte.).

En la siguiente gráfica se puede apreciar la relación entre el contratista y el valor adjudicado. Asimismo, se destacan los grupos con mayor valor contratado, que son los siguientes: ARDIKO A&S SAS del grupo 3, contrato 329, con un valor de \$65,083,757,330.71 y un porcentaje de participación del 8.01%; UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO del grupo 9, contrato 335, con un valor de \$56,685,336,705.84 y un porcentaje de participación del 6.98%; y UT MACSOL USPEC 2024 del grupo 11, contrato 337, con un valor de \$55.708.264.708,04 (Cincuenta y cinco mil setecientos ocho millones doscientos sesenta y cuatro mil setecientos ocho pesos con cuatro (centavos o centésimos) m/cte.) y un porcentaje de participación del 6.86%.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024



De la anterior gráfica se infiere que, el grupo 3 quien tiene el contrato 329 asignado al contratista Ardiko A&S SAS es el de mayor valor y el de menor valor adjudicado es el grupo 17 bajo el contrato 343 asignado al contratista CJVN S.A.S.

En lo que obedece a la ejecución presupuestal para los diferentes grupos adjudicados, la entidad remitió mediante correo electrónico la información el desembolso correspondiente a la vigencia 2024 que realizó para los meses de certificación de enero, febrero, marzo, abril y mayo de 2024, en la siguiente tabla se muestra el avance de dicha ejecución.

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total RP 2024	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Total	Saldo
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327	\$41.045.107.431,74	\$3.359.059.232,00	\$3.167.967.153,00	\$3.446.274.500,00	\$-	\$9.973.300.885,00	\$31.071.806.546,74
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328	\$45.076.738.789,18	\$4.130.545.959,00	\$3.872.179.102,00	\$4.145.058.653,00	\$4.022.166.384,00	\$16.169.950.098,00	\$28.906.788.691,18
3	ARDIKO A&S SAS	329	\$57.811.559.257,83	\$4.762.205.970,53	\$4.453.487.942,00	\$4.789.151.992,00	\$4.634.663.195,85	\$18.639.509.100,38	\$39.172.050.157,45
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330	\$34.996.546.324,80	\$2.796.976.383,00	\$2.632.896.681,00	\$2.827.943.554,00	\$2.742.700.535,00	\$11.000.517.153,00	\$23.996.029.171,80
5	UT LOGISTIC FOOD	331	\$39.212.537.126,30	\$3.082.272.017,00	\$2.918.721.471,00	\$3.192.497.536,00	\$3.141.563.430,00	\$12.335.054.454,00	\$26.877.482.672,30
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332	\$41.020.869.127,32	\$3.334.132.695,00	\$3.003.876.794,92	\$3.432.296.703,08	\$3.208.490.974,00	\$12.978.797.167,00	\$28.042.071.960,32
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333	\$44.223.303.319,70	\$4.661.065.794,00	\$4.390.369.070,00	\$4.727.866.071,00	\$4.663.255.481,00	\$18.442.556.416,00	\$25.780.746.903,70
8	ARDIKO A&S SAS	334	\$42.856.684.101,39	\$3.534.082.402,00	\$3.304.795.474,00	\$3.535.750.919,00	\$3.421.694.437,28	\$13.796.323.232,28	\$29.060.360.869,11
9	UNION TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335	\$50.628.609.569,98	\$4.123.165.608,00	\$3.888.018.859,00	\$4.141.161.173,00	\$4.048.470.451,00	\$16.200.816.091,00	\$34.427.793.478,98
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336	\$37.549.013.063,32	\$3.231.376.224,00	\$3.023.811.130,00	\$3.241.520.921,00	\$3.149.391.253,00	\$12.646.099.528,00	\$24.902.913.535,32
11	UT MACSOL USPEC 2024	337	\$49.601.185.239,75	\$4.148.933.766,00	\$3.876.895.186,00	\$4.086.289.122,00	\$3.961.262.930,00	\$16.073.381.004,00	\$33.527.804.235,75
12	ORNUA SAS	338	\$46.127.781.169,12	\$4.304.961.901,00	\$4.023.858.023,00	\$4.329.549.705,00	\$4.129.071.389,00	\$16.787.441.018,00	\$29.340.340.151,12
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339	\$48.760.911.749,99	\$3.911.659.118,00	\$3.734.767.304,00	\$4.110.042.333,00	\$3.873.334.750,00	\$15.629.803.505,00	\$33.131.108.244,99
14	UT MACSOL USPEC 2024	340	\$45.046.531.174,77	\$3.811.874.523,00	\$3.534.884.138,00	\$3.779.883.722,00	\$3.677.189.560,00	\$14.803.831.943,00	\$30.242.699.231,77
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341	\$31.660.054.808,26	\$2.765.753.170,00	\$2.611.051.322,00	\$2.814.241.727,00	\$2.712.699.243,00	\$10.903.745.462,00	\$20.756.309.346,26
16	CJVN S.A.S	342	\$38.293.033.244,93	\$3.132.758.736,49	\$2.975.354.574,69	\$3.171.225.354,85	\$3.106.007.977,54	\$12.385.346.643,57	\$25.907.686.601,36
17	CJVN S.A.S	343	\$26.521.986.799,42	\$2.669.045.301,25	\$2.499.400.627,50	\$2.698.986.718,55	\$2.553.762.612,50	\$10.421.195.259,80	\$16.100.791.539,62
Totales			\$720.432.452.297,80	\$61.759.868.800,27	\$57.912.334.852,11	\$62.469.740.704,48	\$57.045.724.603,16	\$239.187.668.960,02	\$481.244.783.337,78

De la anterior tabla se puede deducir que, la entidad ha aprobado el desembolso en la mayoría de los casos hasta abril de 2024, sin embargo, para el grupo 1 UT Penitenciaros 2023 se ha autorizado pago hasta marzo del año en curso.

Por otro lado, para la vigencia 2024 se ha realizado certificación por \$239.187.668.960,02 (Doscientos treinta y nueve mil ciento ochenta y siete millones seiscientos sesenta y ocho mil novecientos sesenta con dos (centavos o centésimos) m/cte.), lo anterior para los 17 grupos adjudicados; por lo tanto, el saldo pendiente por ejecución asciende a \$481.244.783.337,78 (Cuatrocientos ochenta y un mil doscientos cuarenta y cuatro millones setecientos ochenta y tres mil trescientos treinta y siete con setenta y ocho (centavos o centésimos) m/cte.).



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se deben surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que en el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas.

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se deben surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que en el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas.

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total RP 2024	Valor proyectado a junio	Valor aproximado día	Saldo	Días restantes de ejecución	Fecha aproximada terminación de recursos
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327	\$41.045.107.431,74	\$20.102.865.381,75	\$111.831.173,15	\$20.942.242.049,99	187	4/01/2025
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328	\$45.076.738.789,18	\$24.349.832.845,48	\$134.096.193,28	\$20.726.905.943,70	154	2/12/2024
3	ARDIKO A&S SAS	329	\$57.811.559.257,83	\$28.217.653.047,39	\$156.995.162,59	\$29.593.906.210,44	188	5/01/2025
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330	\$34.996.546.324,80	\$16.645.941.021,00	\$94.137.453,17	\$18.350.605.303,80	194	11/01/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331	\$39.212.537.126,30	\$18.779.379.567,00	\$106.411.585,90	\$20.433.157.559,30	192	9/01/2025
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332	\$41.020.869.127,32	\$19.389.278.215,84	\$103.162.553,63	\$21.631.590.911,48	209	26/01/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333	\$44.223.303.319,70	\$28.068.935.434,20	\$157.275.563,20	\$16.154.367.885,50	102	11/10/2024
8	ARDIKO A&S SAS	334	\$42.856.684.101,39	\$20.672.641.287,35	\$112.476.418,43	\$22.184.042.814,04	197	14/01/2025
9	UNION TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335	\$50.628.609.569,98	\$24.389.745.741,16	\$132.819.324,53	\$26.238.863.828,82	197	14/01/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336	\$37.549.013.063,32	\$19.056.866.844,96	\$105.094.546,18	\$18.492.146.218,36	175	23/12/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337	\$49.601.185.239,75	\$24.162.304.994,35	\$132.915.467,04	\$25.438.880.245,40	191	8/01/2025
12	ORNUA SAS	338	\$46.127.781.169,12	\$25.244.020.021,18	\$140.311.381,95	\$20.883.761.147,94	148	26/11/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339	\$48.760.911.749,99	\$23.895.251.030,98	\$136.357.859,76	\$24.865.660.719,01	182	30/12/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	340	\$45.046.531.174,77	\$22.312.305.772,15	\$122.757.431,44	\$22.734.225.402,62	185	2/01/2025
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341	\$31.660.054.808,26	\$16.562.287.068,00	\$94.340.366,60	\$15.097.767.740,26	160	8/12/2024
16	CJVN S.A.S	342	\$38.293.033.244,93	\$19.072.268.952,25	\$111.366.155,41	\$19.220.764.292,68	172	20/12/2024
17	CJVN S.A.S	343	\$26.521.986.799,42	\$15.632.826.829,95	\$86.645.549,39	\$10.889.159.969,47	125	3/11/2024
Total			\$720.432.452.297,80	\$366.554.404.054,98		\$353.878.048.242,82		

En cumplimiento de nuestras labores de interventoría y con el objetivo de generar alertas tempranas sobre el agotamiento de recursos, hemos realizado un proceso de proyección de agotamiento. Se prevé que los recursos comenzarán a agotarse a partir del 11 de octubre de 2024, siendo el Grupo 7, UT Nutriendo USPEC 2024, el primero en quedar sin fondos. En consecuencia, se recomienda a la entidad considerar esta fecha para adelantar gestiones necesarias, ya sea mediante la realización de adiciones presupuestales o, de ser necesario, iniciar un nuevo proceso de licitación.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo.

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se deben surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que en el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas.

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora

En el periodo de informe actual, se iniciaron las visitas a los establecimientos de reclusión de acuerdo con el cronograma, por lo cual, los descuentos directos no han sido notificados al contratista, previo a ello es necesario que se realice requerimiento de plan de mejora y seguimiento al mismo.

3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos.

Para la fecha del presente informe de junio, se iniciaron las visitas, por lo cual, los descuentos microbiológicos no han sido notificados al contratista, en su debida forma, al momento que se hagan los respectivos traslados del área técnica, se procederá con las notificaciones al operador.

3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique.

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se deben surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que en el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas. Por tal razón, hasta que se realice empalme con la entidad no podemos dar información de este numeral

4 Componente Jurídico

4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

A continuación, se presenta consolidado por ID asignado por la Interventoría a cada PQRD recibida, clasificada por grupo, establecimiento, identificación por parte de la entidad, estado actual, fecha de respuesta y número de radicado de la misma, se recibieron 88 PQRD, durante el periodo del presente informe:



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0071	9	EPAMSCAS COMBITA	2/6/2024	INSUMOS CUMPLIMIENTO TUTELA 2024-00078 OSCAR MATÍAS VILLALBA	CERRADO	CIA-0134-2024
PQRD_0072	9	EPAMSCAS COMBITA	2/6/2024	RAD. PQRD USPEC R-2024-007916	CERRADO	CIA-0195-2024
PQRD_0073	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2/6/2024	RAD. USPEC PQRDS R-2024-007926	CERRADO	CIA-0159-2024
PQRD_0074	4	EPMSC NEIVA	4/6/2024	traslado denuncia de PPL establecimiento de Neiva – 2024ER0059858, 2024ER0059857, 2024ER0059856.traslado denuncia de PPL establecimiento de Neiva – 2024ER0059858, 2024ER0059857, 2024ER0059856.	CERRADO	CIA-0209-2024
PQRD_0075	11	EPMSC FRESNO	4/6/2024	Traslado por competencia – Oficios información ERON- Oficios seguimiento caso de ETA- PMSC Fresno, Tolima– 2024ER0062723.	CERRADO	CIA-0142-2024
PQRD_0076	11	COIBA IBAGUE	4/6/2024	petición a través de gesdoc 2024ER0074077	CERRADO	CIA-0258-2024
PQRD_0077	9	EPAMSCAS COMBITA	5/6/2024	TUTELA 20240018400 - JAVIER RAMOS CÓRDOBA - Rad. USPEC R-2024-005600	CERRADO	CIA-0161-2024 CIA-0200-2024 CIA-0252-2024
PQRD_0078	12	EPMSC SANTA BARBARA	6/6/2024	Reporte novedad EPMSC Santa Bárbara - entrega desayuno	CERRADO	CIA-0287-2024
PQRD_0079	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/6/2024	Constancias de la alimentación que suministro el famoso consorcio en la hora de la cena 27_05_2024	CERRADO	CIA-0406-2024
PQRD_0080	3	COJAM JAMUNDI	6/6/2024	URGENTE PPL LABORA RANCHO	CERRADO	CIA-0292-2024
PQRD_0081	14	EPAMS GIRON	7/6/2024	TUTELA RAD 2024-236 NOTIFICA AUTO QUE ADMITE- ACCIONANTE PPL JOSE RAUL PADILLA MURILLO	CERRADO	CIA-0170-2024 CIA-0212-2024
PQRD_0082	4, 5, 6, 7, 8, 9,	VARIOS REGIONAL CENTRAL	7/6/2024	Traslado por competencia-Oficio novedad deudas por Bonificaciones ERONES- Regional Central- 2024ER0069994.	PARCIAL	CIA-0201-2024
PQRD_0083	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	11/6/2024	NOVEDADES ALIMENTACIÓN	CERRADO	CIA-0349-2024
PQRD_0084	4	EPMSC NEIVA	11/6/2024	PQR R-2024-007381	CERRADO	CIA-0396-2024
PQRD_0085	9	EPAMSCAS COMBITA	11/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00092-00	CERRADO	CIA-0210-2024
PQRD_0086	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/6/2024	PQR MODELO NPEC MODELO / NELSON ARIAS R-2024-007110	CERRADO	CIA-0291-2024
PQRD_0087	4	EPMSC EL GUAMO	11/6/2024	ENVIO OFICIO 0377 INCIDENTE DESACATO RAD. 73-319-31-03-002-2021-00092-00.	CERRADO	CIA-0263-2024 CIA-0387-2024
PQRD_0088	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/6/2024	TRASLADO DE PQRSD Y ACCIONES JUDICIALES	CERRADO	CIA-0447-2024
PQRD_0089	2	EPMSC CALI	11/6/2024	NOTIFICA AVOCA TUTELA T1-2024-0059	CERRADO	CIA-0211-2024 CIA-0274-2024
PQRD_0090	4 y 13	NA	11/6/2024	R-2024-007789	CERRADO	CIA-0241-2024
PQRD_0091	9	EPAMSCAS COMBITA	11/6/2024	NOTIFICACION FALLO DE TUTELA 2ª INSTANCIA R.I. 2024-0525	CERRADO	CIA-0208-2024 CIA-0250-2024
PQRD_0092	3	CPAMSPAL PALMIRA	12/6/2024	NOTIFICACION TUTELA VINCULACION RAD. 2024-00138-00	CERRADO	CIA-0344-2024
PQRD_0093	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	12/6/2024	OFICIO 1283- USPEC- NI 21659- J28 EPMS DE BOGOTOA D.C.	CERRADO	CIA-0530-2024
PQRD_0094	11	COIBA IBAGUE	12/6/2024	QUEJA CONTRA EL RANCHO	CERRADO	CIA-301-2024
PQRD_0095	TODOS	TODOS A NIVEL NACIONAL	13/6/2024	R-2024-006930	CERRADO	CIA-0248-2024
PQRD_0096	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/6/2024	20006-22 OFICIO 1093 USPEC	CERRADO	CIA-0463-2024
PQRD_0097	11	COIBA IBAGUE	13/6/2024	Solicitud dieta usuario José Ignacio Camacho Cortes	CERRADO	CIA-0390-2024
PQRD_0098	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00094-00	CERRADO	CIA-0285-2024
PQRD_0099	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00095-00	CERRADO	CIA-0284-2024
PQRD_0100	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00096-00	CERRADO	CIA-0388-2024
PQRD_0101	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00096-00	CERRADO	CIA-0389-2024
PQRD_0102	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/6/2024	Traslado Radicado 4063905 Personería de Bogotá DC. Cuarto informe visita administrativa a ranchos en el establecimiento COBOG . mes de abril de 2024. RADICADO 4063905 – 2024ER0074897.	CERRADO	CIA-0451-2024
PQRD_0103	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	13/6/2024	TRASLADO - SOLICITUD DOCUMENTO RESOLUCIÓN DE TRASLADO DEL PPL JHON CARLOS PATIÑO MORALES CC 88250440	CERRADO	CIA-0590-2024
PQRD_0104	16	EPMSC CARTAGENA	14/6/2024	INSUMOS ADMISORIO TUTELA 2024-00162 MARCO DI NUNZIO	CERRADO	CIA-0590-2024
PQRD_0105	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/6/2024	11558-22 OFICIO 1134 USPEC	CERRADO	CIA-0444-2024
PQRD_0106	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/6/2024	queja presentada por el interno Luis Carlos Cifuentes Puerta referida a las falencias en el servicio de alimentación en el Complejo Carcelario y Penitenciario de Bogotá.	CERRADO	CIA-0330-2024
PQRD_0107	11	COIBA IBAGUE	17/6/2024	traslado anomalías en el rancho RM, establecimiento de COIBA – 2024ER0063639	CERRADO	CIA-0479-2024
PQRD_0108	13	COPEL PEDREGAL	17/6/2024	R-2024-009166 - Procuraduría	CERRADO	CIA-0394-2024
PQRD_0109	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	17/6/2024	2024-00048 VINCULA 2 entidades	CERRADO	CIA-0297-2024
PQRD_0110	13	EPMSC LA CEJA	18/6/2024	Hallazgos en el servicio de alimentación mes junio 2024	CERRADO	CIA-0524-2024
PQRD_0111	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/6/2024	R-2024-010271	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0112	15	EPMSC ARAUCA	18/6/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURIA G15	CERRADO	CIA-0310-2024
PQRD_0113	9	EPAMSCAS COMBITA	18/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00094-00	CERRADO	CIA - 0559-2024
PQRD_0114	11	COIBA IBAGUE	18/6/2024	QUEJA ALIMENTACION - Escrito julio 12-2024 Rad. 2024IE0119963	CERRADO	CIA-0429-2024
PQRD_0115	11	COIBA IBAGUE	18/6/2024	DERECHO PETICION - Escrito 11 jun 2024 Rad. 2024EE0131499	CERRADO	CIA-0509-2024
PQRD_0116	9	EPAMSCAS COMBITA	18/6/2024	URGENTE: JUZGADO TERCERO PENAL DEL CIRCUITO DE TUNJA NOTIFICA VINCULACION ACCION DE TUTELA 2024 00054	CERRADO	CIA-0440-2024
PQRD_0117	8	CPMSACS ACACIAS	18/6/2024	Traslado Radicado 202400602203545031 Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0473-2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ESTADO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0118	2	EPMSC BUGA	18/6/2024	Archivos Caso Alimentación Buga Ministerio Traslado por competencia	CERRADO	CIA-0450-2024
PQRD_0119	3	CPAMSPAL PALMIRA	18/6/2024	PQRD R-2024-008974	CERRADO	CIA-0456-2024
PQRD_0121	9	EPAMSCAS COMBITA	18/6/2024	150013333003-2024-00095-00	CERRADO	CIA-0284-2024 CIA-0648-2024
PQRD_0122	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/6/2024	URGENTE AUTO VINCULA TUTELA 005-2024-292-00	CERRADO	CIA-0333-2024
PQRD_0123	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00096-00	CERRADO	CIA-0389-2024
PQRD_0124	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	TUTELA RAD 2024-00095-00	CERRADO	CIA-0405-2024
PQRD_0125	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00104-00	CERRADO	CIA-0433-2024 CIA-0433-2024
PQRD_0126	14	EPAMS GIRON	19/6/2024	NOTIFICA FALLO TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA CON RADICADO 2024-0044	CERRADO	CIA-0437-2024
PQRD_0127	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00096-00	CERRADO	CIA-0441-2024
PQRD_0128	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00092-00	CERRADO	CIA-0467-2024
PQRD_0129	9	EPAMSCAS COMBITA	20/6/2024	Requerimiento R-2024-009847	CERRADO	CIA-0548-2024
PQRD_0130	11	COIBA IBAGUE	20/6/2024	PQR R-2024-006716 DEFENSORIA COIBA	CERRADO	CIA-0446-2024
PQRD_0131	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	20/6/2024	PQR R-2024-006005 PROCURADURIA MODELO	CERRADO	CIA-0448-2024
PQRD_0132	9	EPAMSCAS COMBITA	20/06/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00096-00	CERRADO	CIA-0449-2024
PQRD_0133	3	COJAM JAMUNDI	21/6/2024	auto vincula	CERRADO	CIA-0503-2024
PQRD_0134	9	EPAMSCAS COMBITA	21/6/2024	Remisión por competencia	CERRADO	CIA-0442-2024
PQRD_0135	9	EPAMSCAS COMBITA	21/6/2024	Traslado por competencia	CERRADO	CIA-0472-2024 CIA-0541-2025
PQRD_0136	1	CPAMSPY POPAYAN	24/6/2024	NOTIFICACION VINCULA TUTELA-RADICADO 2024-134-JUZGADO QUINTO ADMINISTRATIVO DE POPAYAN	CERRADO	CIA-457-2024
PQRD_0137	9	EPAMSCAS COMBITA	24/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00089-00	CERRADO	CIA-0529-2024
PQRD_0138	9	EPAMSCAS COMBITA	24/6/2024	Fwd: Renvio fallo T1 2024-0043 Jhon Jairo de la Espriella	CERRADO	CIA-0545-2026
PQRD_0139	9	EPAMSCAS COMBITA	24/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00104-00	CERRADO	CIA-0508-2024
PQRD_0140	15	COCUC CUCUTA	24/6/2024	NOTIFICACIÓN AUTO ADMISORIO ACCIÓN DE TUTELA NO. 54-001-31-09-008-2024-00141-00	CERRADO	CIA-0474-2024 CIA-0535-2024 CIA-0536-2024 CIA-0537-2024
PQRD_0141	3	COJAM JAMUNDI	25/6/2024	PQRD R-2024-010303 Oficio No. 0260 de Maryory Cardona Marin - Juez	CERRADO	CIA-0600-2024
PQRD_0142	10	MANIZALES	25/6/2024	PQRD R-2024-010247	CERRADO	CIA-0555-2024
PQRD_0143	9	EPAMSCAS COMBITA	25/6/2024	PQR R-2024-010249 DEFENSORIA DEL PUEBLO COMBITA	CERRADO	CIA-0523-2024
PQRD_0144	8	CAMISACS ACACIAS	25/6/2024	OFICIO 0524 Y ANEXOS EN TUTELA 2024-00015 - TERMINO TRES (3) DIAS - APERTURA FORMAL INCIDENTE DE DESACATO	CERRADO	CIA-0508-2024
PQRD_0145	15	BATALLÓN A.S.P.C. NO. 30 "GUASIMALES"	25/6/2024	Traslado de Requerimiento, Procuraduría Regional de Instrucción - Rad. MJD.EXT24-0033982 Batallón ASPC No.30 GUASIMALES	CERRADO	CIA-0551-2024
PQRD_0146	16	EPMSC CARTAGENA	25/6/2024	INSUMOS ADMISORIO TUTELA 2024-00162 MARCO DI NUNZIO	CERRADO	CIA-0544-2024- CIA-0474-2024
PQRD_0147	TODOS	TODAS LAS ESTACIONES DE POLICIA	25/6/2024	NOTIFICACIÓN AUTO DECLARA NULIDAD TUTELA RAD. 41298318400220240010300	CERRADO	CIA-0478-2024
PQRD_0148	12	EPMSC PUERTO BERRIO	26/6/2024	GESDOC/INPEC ha generado el documento 2024EE0121244	CERRADO	CIA-0626-2024
PQRD_0149	13	COPEL PEDREGAL	26/6/2024	PQR R-2024-010244 PEDREGAL	CERRADO	CIA-0567-2024
PQRD_0150	12	EPMSC MEDELLIN	26/6/2024	PQR R-2024-010244 PEDREGAL	CERRADO	CIA-0567-2024
PQRD_0151	13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	26/6/2024	PQR R-2024-010244 PEDREGAL	CERRADO	CIA-0567-2024
PQRD_0152	11	EPAMS LA DORADA	26/6/2024	PQR R-2024-008976 LA DORADA CALDAS PQR R-2024-009118 LA DORADA CALDAS MISMA PQR R-2024-008976	CERRADO	PETICIÓN 1. CIA-0552-2024 PETICIÓN 2. CIA-0592-2024
PQRD_0153	11	COIBA IBAGUE	26/6/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00139-00	CERRADO	CIA-533-2024
PQRD_0154	NA	ESTACION DE POLICIA GUADALUPE	26/6/2024	2024-00032-00 - NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUELA - PERSONERA MUNICIPAL DE GUADALUPE	CERRADO	CIA-0531-2024
PQRD_0155	1	CPAMSPY POPAYAN	26/6/2024	NOTIFICACION VINCULACION ACCION DE TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA, ACTE. JOSE PABLO FERNANDEZ IBARRA VS EPCAMS Y OTROS	CERRADO	CIA-0521-2024 CIA-0542-2025
PQRD_0156	11	COIBA IBAGUE	28/6/2024	NOTIFICACIÓN FALLO TUTELA PRIMERA INSTANCIA / 73001-31-09-007-2024-00068-00 ACCIONANTE: MIGUEL ÁNGEL ARIAS FORERO	CERRADO	CIA- 589-2024
PQRD_0157	7	MARTIRES	27/6/2024	PQRD radicado 2024-10523	CERRADO	CIA-0654-2024
PQRD_0158	15	ESTACION DE POLICIA OCAÑA	27/6/2024	OFICIO 0195 URGENTE NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA EN ACCION DE TUTELA CON MEDIDA PROVISIONAL 2024-00022 PROMOVIDA POR EL DOCTOR JUAN ALBERTO TORRES LOPEZ PROCURADOR 284 JUDICIAL OCAÑA EN CONTRA DE COMANDANTE ESTACIÓN DE POLICIA Y OTROS	CERRADO	CIA-0557-2024
PQRD_0159	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	28/6/2024	Constancia de tortura	CERRADO	CIA-0725-2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

En el periodo del presente informe, se recibieron 42 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, presentadas a continuación:

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA RECEPCIÓN	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ESTADO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD 0071	9	EPAMSCAS COMBITA	2/6/2024	TUTELA	2024-00078	CERRADO	CIA-0134-2024
PQRD 0077	9	EPAMSCAS COMBITA	5/6/2024	TUTELA	20240018400	CERRADO	CIA-0161-2024 CIA-0200-2024 CIA-0252-2024
PQRD 0081	14	EPAMS GIRON	7/6/2024	TUTELA	2024-236	CERRADO	CIA-0170-2024 CIA-0212-2024
PQRD 0085	9	EPAMSCAS COMBITA	11/6/2024	TUTELA	15001333300220240009200	CERRADO	CIA-0210-2024
PQRD 0087	4	EPMSC EL GUAMO	11/6/2024	DESACATO	2021-00092	CERRADO	CIA-0263-2024 CIA-0387-2024
PQRD 0089	2	EPMSC CALI	11/6/2024	TUTELA	2024-0059	CERRADO	CIA-0211-2024 CIA-0274-2024
PQRD 0091	9	EPAMSCAS COMBITA	11/6/2024	TUTELA	2024-0525	CERRADO	CIA-0208-2024 CIA-0250-2024
PQRD 0092	3	CPAMSPAL PALMIRA	12/6/2024	TUTELA	2024-00138	CERRADO	CIA-0344-2024
PQRD 0098	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2024	TUTELA	150013333003-2024-00094-00	CERRADO	CIA-0285-2024
PQRD 0099	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2024	TUTELA	150013333-014-2024-00095-00	CERRADO	CIA-0284-2024
PQRD 0100	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2024	TUTELA	15001333301420240009600	CERRADO	CIA-0388-2024
PQRD 0101	9	EPAMSCAS COMBITA	13/6/2024	TUTELA	15001333300820240009600	CERRADO	CIA-0389-2024
PQRD 0103	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	13/6/2024	TUTELA	73001-31-10-005-2024-00195-00	CERRADO	CIA-0590-2024
PQRD 0104	16	EPMSC CARTAGENA	14/6/2024	TUTELA	2024-00162	CERRADO	CIA-0590-2024
PQRD 0108	13	COPED PEDREGAL	17/6/2024	TUTELA	05 001 31 09 001 2024 00060	CERRADO	CIA-0394-2024
PQRD 0109	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	17/6/2024	TUTELA	2024-00048 VINCULA 2 entidades	CERRADO	CIA-0297-2024
PQRD 0113	9	EPAMSCAS COMBITA	18/6/2024	TUTELA	2024-00094	CERRADO	CIA - 0559-2024
PQRD 0116	9	EPAMSCAS COMBITA	18/6/2024	TUTELA	2024 00054	CERRADO	CIA-0440-2024
PQRD 0121	9	EPAMSCAS COMBITA	18/6/2024	TUTELA	150013333003-2024-00095-00	CERRADO	CIA-0284-2024 CIA-0648-2024
PQRD 0122	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/6/2024	TUTELA	005 2024 - 00292 00	CERRADO	CIA-0333-2024
PQRD 0123	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	TUTELA	2024-00096	CERRADO	CIA-0389-2024
PQRD 0124	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	TUTELA	2024-00095-00	CERRADO	CIA-0405-2024
PQRD 0125	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	TUTELA	2024-00104-00	CERRADO	CIA-0433-2024 CIA-0433-2024
PQRD 0126	14	EPAMS GIRON	19/6/2024	TUTELA	2024-0044	CERRADO	CIA-0437-2024
PQRD 0127	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	TUTELA	2024-00096	CERRADO	CIA-0441-2024
PQRD 0128	9	EPAMSCAS COMBITA	19/6/2024	TUTELA	15001333300220240009200	CERRADO	CIA-0467-2024
PQRD 0132	9	EPAMSCAS COMBITA	20/06/2024	TUTELA	2024-00096	CERRADO	CIA-0449-2024
PQRD 0133	3	COJAM JAMUNDI	21/6/2024	TUTELA	76001310900720240006900	CERRADO	CIA-0503-2024
PQRD 0134	9	EPAMSCAS COMBITA	21/6/2024	TUTELA	15001333300820240009600	CERRADO	CIA-0442-2024
PQRD 0135	9	EPAMSCAS COMBITA	21/6/2024	TUTELA	1500311000220240034000	CERRADO	CIA-0472-2024 CIA-0541-2025
PQRD 0136	1	CPAMSPY POPAYAN	24/6/2024	TUTELA	2024-134	CERRADO	CIA-457-2024
PQRD 0137	9	EPAMSCAS COMBITA	24/6/2024	TUTELA	2024-00089-00	CERRADO	CIA-0529-2024
PQRD 0138	9	EPAMSCAS COMBITA	24/6/2024	TUTELA	150013118001-2024-00043-00	CERRADO	CIA-0545-2026
PQRD 0139	9	EPAMSCAS COMBITA	24/6/2024	TUTELA	RAD 2024-00104-00	CERRADO	CIA-0508-2024
PQRD 0140	15	COCUC CUCUTA	24/6/2024	TUTELA	54-001-31-09-008-2024-00141-00	CERRADO	CIA-0474-2024 CIA-0535-2024 CIA-0536-2024 CIA-0537-2024
PQRD 0144	8	CAMISACS ACACIAS	25/6/2024	DESACATO	50 006 31 87 001 2024-00015	CERRADO	CIA-0508-2024
PQRD 0146	16	EPMSC CARTAGENA	25/6/2024	TUTELA	2024-00162	CERRADO	CIA-0544-2024- CIA-0474-2024
PQRD 0153	11	COIBA IBAGUE	26/6/2024	TUTELA	73001-33-33-007-2024-00139-00	CERRADO	CIA-533-2024
PQRD 0154	NA	ESTACION DE POLICIA GUADALUPE	26/6/2024	TUTELA	41-298-31-09-001-2024-00032-00	CERRADO	CIA-0531-2024
PQRD 0155	1	CPAMSPY POPAYAN	26/6/2024	TUTELA	190013109001-2024- 00118-00	CERRADO	CIA-0521-2024 CIA-0542-2025



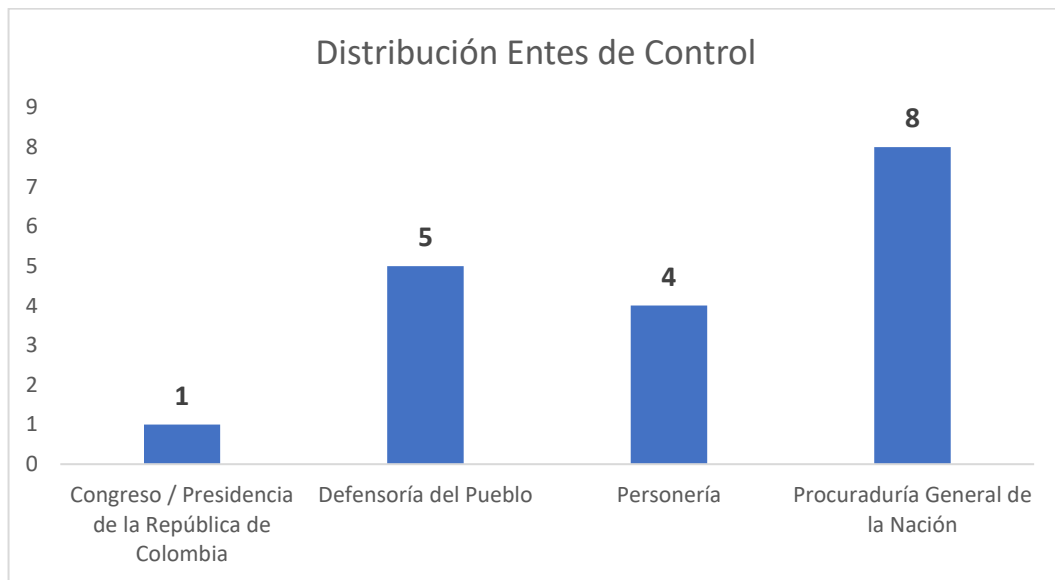
CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA RECEPCIÓN	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ESTADO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD 0156	11	COIBA IBAGUE	28/6/2024	TUTELA	73001-31-09-007-2024-00068-00	CERRADO	CIA- 589-2024
PQRD 0158	15	ESTACION DE POLICIA OCANA	27/6/2024	TUTELA	544983109004-2024000022-00	CERRADO	CIA-0557-2024

4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

En el periodo correspondiente al presente informe, se recibieron 18 PQRD de solicitudes a entes de control con respuesta a USPEC, de acuerdo con la siguiente distribución:



Lo anterior, se detalla a continuación por grupo, establecimiento, identificación por parte de la entidad, estado actual, fecha de respuesta y número de radicado de la misma:

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA RECEPCIÓN	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ENTES DE CONTROL	ESTADO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD 0085	9	EPAMSCAS COMBITA	11/6/2024	150013333002202400092 00	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0210-2024
PQRD 0087	4	EPMSC EL GUAMO	11/6/2024	2021-00092	Personería	CERRADO	CIA-0263-2024 CIA-0387-2024
PQRD 0088	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/6/2024	NA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0447-2024
PQRD 0089	2	EPMSC CALI	11/6/2024	2024-0059	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0211-2024 CIA-0274-2024
PQRD 0097	11	COIBA IBAGUE	13/6/2024	NA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0390-2024
PQRD 0102	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/6/2024	NA	Personería	CERRADO	CIA-0451-2024
PQRD 0108	13	COPED PEDREGAL	17/6/2024	05 001 31 09 001 2024 00060	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0394-2024
PQRD 0112	15	EPMSC ARAUCA	18/6/2024	NA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0310-2024
PQRD 0117	8	CPMSACS ACACIAS	18/6/2024	2024EE0132491	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0473-2024
PQRD 0129	9	EPAMSCAS COMBITA	20/6/2024	TUTELA 2024-0058	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0548-2024
PQRD 0130	11	COIBA IBAGUE	20/6/2024	20240060320845542	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0446-2024
PQRD 0131	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	20/6/2024	R-2024-006005	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0448-2024
PQRD 0142	10	MANIZALES	25/6/2024	R-2024-010247	Personería	CERRADO	CIA-0555-2024
PQRD 0143	9	EPAMSCAS COMBITA	25/6/2024	R-2024-010249	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0523-2024
PQRD 0145	15	BATALLÓN A.S.P.C. NO. 30 "GUASIMALES"	25/6/2024	MJD.EXT24-0033982 R-2024-010072	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0551-2024
PQRD 0152	11	EPAMS LA DORADA	26/6/2024	R-2024-008976 R-2024-009118	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-0552-2024 CIA-0592-2024



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA RECEPCIÓN	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ENTES DE CONTROL	ESTADO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0154	NA	ESTACION DE POLICIA GUADALUPE	26/6/2024	41-298-31-09-001-2024-00032-00	Personería	CERRADO	CIA-0531-2024
PQRD_0158	15	ESTACION DE POLICIA OCANA	27/6/2024	544983109004-2024000022-00	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0557-2024

4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

En este periodo se recibió por parte de la USPEC el informe COSAL del mes de marzo el cual se realiza seguimiento para el mes de julio 2024

En el mes mayo se recibió el instrumento que maneja el INPEC en relación a las verificaciones del COSAL con nombre “SEGUIMIENTO MENSUAL NIVELES DE SERVICIO OPERADORES” realizando el cruce de información respecto a las variables del instrumento de la interventoría “FORMATO DE SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN”, identificando con esta validación que las variables de los dos instrumentos quedaran homologadas para que se realizaran las verificaciones pertinentes.

A continuación, se detallan las variables que fueron homologadas en los dos instrumentos de verificación de las Estado de Cosas Institucionales (ECI).

Revisión Variables ECI	
1.1	HORARIOS - Cumplimiento horario de entrega
6.1	CUMPLIMIENTO (menú)
6.10	CUMPLIMIENTO (menú)
6.13	CUMPLIMIENTO (menú)
6.19	CUMPLIMIENTO (menú)
6.3	CAMBIO (Intercambios)
6.6	NUTRICION (Gramajes)
5.3	CONSERVACIÓN (Temperatura)
6.8	ORGANOLEPTICA
6.15	SUMINISTRO DE DIETAS
6.16	SUMINISTRO DE DIETAS
6.17	SUMINISTRO DE DIETAS
6.11	ENFOQUE DIFERENCIAL

Se realiza informe respecto a las variables según lo evidenciado en las visitas realizadas en el periodo de junio 2024 a cada uno de los establecimientos el cual se podrá evidenciar en el anexo 4.1

4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución

Las garantías de los contratos de prestación de servicios cuyo seguimiento especializado está a cargo de la interventoría, fueron cargadas en la plataforma SECOP II, las cuales corresponden a las garantías iniciales para la ejecución de los 17 Contratos de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

De lo anterior, debemos manifestar que, las garantías han sido debidamente aprobadas por la USPEC.

Por otra parte, el consorcio Interalimentos 2024 efectuó verificación de su vigencia, encontrando las garantías de los 17 contratos de prestación de servicios vigentes, con los amparos exigidos y por las cuantías previstas en los respectivos contratos.

4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios.

Durante la ejecución de los Contratos de Prestación de Servicios de Suministro de Alimentación a la Población Privada de la Libertad (PPL) a cargo del INPEC, se presentó el otrosí no. 1 modificadorio a los 17 contratos de fecha 28 de junio de 2024, el cual se refirió a; modificar: el parágrafo segundo, de la cláusula segunda – alcance del objeto del contrato, en el sentido de prorrogar hasta el 11 de octubre de 2024 la prestación del servicio de alimentación en los centros de reclusión transitoria.

4.7 Recomendaciones de aplicar a los contratistas intervenidos, el Trámite de Incumplimiento Previsto en los Artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011

En el periodo de informe actual no se presentó Informe de Interventoría relacionado con incumplimiento parcial o total de las obligaciones de los contratistas, toda vez que, de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y la “Metodología para la Generación de Observaciones (ANS), Plan de Mejora, Requerimiento e Incumplimientos” previo a ello es necesario que se realicen observaciones, seguimiento a observaciones, requerimiento de Plan de Mejora y seguimiento al mismo y de igual manera que se agoten los requerimientos previos al requerimiento formal de inicio de procedimiento sancionatorio contractual que se sustenta en el Informe de Interventoría.

5 Conclusiones Generales

Durante el periodo de junio de 2024, Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, alcanzó un desempeño promedio de 87.7 %, con una leve disminución de 0.3 % en relación con el periodo anterior, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en las categorías de Instalaciones Físicas y Sanitarias, Equipos, Utensilios y Menaje, así como en las Condiciones de Saneamiento y Transporte de Alimentos. La Interventoría continuará vigilando de cerca estos aspectos para asegurar una mejora continua y el cumplimiento integral de todas las obligaciones contractuales. Respecto a las estaciones de Policía en el mes de junio de 2024, alcanzó un 73.2 % de cumplimiento, disminuyendo 3.1 % la calificación en relación al periodo anterior, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría Condiciones de Transporte de Producto Terminado, la cual decreció 10 %.

En relación con el desempeño de los establecimientos tipo ERON – CRM en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 97,2% de cumplimiento en promedio para el grupo, porcentaje que evidencia una adecuada ejecución de las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, sin embargo, el contratista disminuyó 1.1



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. En relación con el desempeño de los establecimientos tipo EP – UT – URI en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 98,6% de cumplimiento en promedio para el grupo, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, lo cual permite establecer que son efectivas las acciones que implementa el contratista para cumplir con las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, en cuanto planes de rutas, vehículos y personal transportador y cumplimiento de ciclos de menús y entrega de raciones. Se puede observar que el contratista aumentó 0,1 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior.

Como se puede observar en los consolidados por categorías para los establecimientos del Grupo 2, el contratista obtiene porcentajes de cumplimiento por encima del 97% en todas las categorías, a excepción de la categoría de EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (76%) en establecimientos tipo ERON-CRM, debido a que no cuenta con aprobación para las alternativas de sustitución de equipos reportados en las actas de empalme, lo que se convirtió en constante a lo largo del periodo de corte del presente informe y en la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (95%) en establecimientos tipo ERON-CRM, debido a que en las verificaciones en campo se evidencia manipuladores de alimentos sin elementos de protección personal.

Por otra parte, en la regional Occidente, se evidenció como la categoría con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, con un porcentaje de cumplimiento promedio para el grupo del 75%, lo cual dificulta las operaciones del contratista en los servicios de alimentación con mayor afectación, debido al avanzado estado de deterioro en que se encuentra la infraestructura en establecimientos como el EPMSC CAICEDONIA CON EL 43 % o el EPMSC SEEVILLA con el 65 %.

De acuerdo con el presente informe, para el periodo de corte del presente informe, el contratista UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, contrato 328-2023, ejecuto las actividades correspondientes a las obligaciones contractuales, de manera tal que no tuvo desviaciones significativas en los establecimientos que comprenden el Grupo 2, evidenciado en el porcentaje de cumplimiento tanto para ERON-CMR como para EP-UT-URI, con el 97,2% y el 98,6% respectivamente.

En relación con el desempeño de los establecimientos Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM, para el periodo del presente informe presentó una disminución del 2,4% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. Por lo tanto, para el mes de junio se alcanzó un 83,2% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas. Para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional para el periodo del presente informe presentó un incremento del 18.8% en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior. Por lo tanto, para el mes de junio se alcanzó un 93,1% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (91%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (91%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (90%). Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Por otra parte, en la Regional Occidente, Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se constituyen como las categorías con mayor afectación en los establecimientos tipo ERON – CRM, las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (48%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (62%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (73%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (76%),



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (81%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (88%).

Con respecto, a los establecimientos Tipo EP -UT – URI, en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%) y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) presentan Cumplimiento total de las Obligaciones Contractuales. Sin embargo, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, las categorías de mayor afectación son DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%), INSTALACIONES FISICAS (86%) y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (80%) presentan un Cumplimiento parcial de las Obligaciones Contractuales, con un promedio inferior al 90%.

En la Regional Occidente del grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SILVIA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 97.3%, 97.2% y 93.8% de cumplimiento, respectivamente. Y como los establecimientos con el desempeño más bajo, ERON COJAM JAMUNDI con 76.8% y ERON EPMSC PUERTO TEJADA con 82.7%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño EP MARTE BUENAVENTURA, UT ARBUE y EP GUARDACOSTAS, todos con 100% de cumplimiento. Por otra parte, como los establecimientos con el desempeño más bajo y tipificados como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista se encuentran EP JAMUNDI con 80%, EP COMANDO SUR DE POLICIA con 90%, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO con 90%, EP LIMONAR con 95% y EP PUERTO TEJADA con 95.2%.

Ahora bien, en relación al comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, para los Tipo ERON se destacan ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO, ERON EPMSC TUQUERRES y ERON CPMSTUL TULUA, que con calificaciones promedio para junio entre 99.6 % y 95.5 %, se tipifican como Cumplimiento de las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, y en contraste ERON CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC EL BORDO, tras alcanzar calificaciones entre el 76.5 % y 85.6 %, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Merece resaltar los resultados, superiores al 95 % en las evaluaciones realizadas a las categorías Cumplimiento de Horario y Concepto Higiénico Sanitario y Características de los Alimentos, Cumplimiento de los Menús, Gramajes, Dietas Terapéuticas Y Oferta Adicional. Por otra parte, es necesario además señalar los cumplimientos del 75 y 76 % respectivamente para las categorías Equipos, Utensilios y Menaje y Condiciones De Transporte De Alimentos, donde es necesario enfocar las acciones de mejora.

En cuanto a establecimientos EP, persisten establecimientos críticos como EP TIMBÍO y EP TAMBO, con un cumplimiento continuos del 0% en algunas de las categorías evaluadas, obteniendo promedios inferiores al 25 % de cumplimiento durante el periodo. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en EP CAI3 AGUACLARA y EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES. Ahora bien, en cuanto a la evaluación por categorías, no se evidencia alguna con desempeño superior al 90 % que sea tipificada como cumplimiento de las obligaciones, sin embargo, para especial atención se evidencia Condiciones de Transporte de Producto Terminado, con solo 54 % de cumplimiento.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Central 1 para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas para el grupo 4 en las categorías CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (90%)



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

El Grupo N° 5, operado por UNION TEMPORAL LOGISTIC FOOD, en el mes de mayo obtiene calificación de cumplimiento de 92% para la prestación de servicio en la modalidad de ERONES e incrementa ligeramente su calificación en el mes de junio con 93% de cumplimiento. En cuanto al servicio para EP-UT-URI, en el mes de mayo, obtiene una calificación de 77% de cumplimiento parcial y se destaca su gestión, obteniendo en el mes de junio un cumplimiento de 88%.

El grupo 6 las categorías CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%); y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (91%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (90%)

El Grupo N° 7, operador por UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024, en el mes de mayo obtuvo una calificación de atención en la modalidad de ERONES de 90% y en el mes de junio, desciende su calificación a cumplimiento parcial de 88%; mientras para la atención a EP-UT-URI su desempeño reportó cumplimiento parcial con calificación de 71% en el mes de mayo y en el mes de junio incrementa ligeramente su calificación a 75%.

El grupo 8 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con 96%, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (96%) . Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior se tipifican como Cumplimiento por parte de los Contratistas de las Condiciones Contractuales. Por su parte, para los establecimientos Tipo EP -UT – URI, para el grupo 4 las categorías RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%), para el grupo 8 RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO 81%.

El Grupo N° 9, operado por UNION TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO, presentó el menor desempeño de los tres grupos que conforman la Regional CENTRAL 2, en el mes de mayo se observó la más baja calificación para el servicio a ERONES con 85% de cumplimiento parcial, la cual se mantiene en 86% de cumplimiento. Para el caso del servicio en las EP-UT-URI, durante el mes de mayo, se visitó una UNIDAD TÁCTICA, que no cuenta con PPL y por tanto, no es objeto de calificación, toda vez que no cuenta con suministro de alimentación por parte del contratista. En el mes de junio, se visitaron EP reportando también visitas fallidas por falta de PPL.

Las categorías con menor desempeño en la modalidad de ERONES durante el mes de mayo en la Regional CENTRAL 2 fueron: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con un bajo desempeño y calificación de cumplimiento parcial de 69%, que obedece a la falta de mantenimiento, especialmente higiénico sanitario, de las instalaciones entregadas para la operación del programa de alimentación. Se observa que la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE obtiene también una calificación de cumplimiento parcial de 81%, por cuanto no se cuenta con la totalidad de equipos requeridos y se evidencia falta de mantenimiento preventivo y correctivo de los mismos. En el mes de junio, las categorías con más bajo desempeño en la modalidad de ERONES fueron INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con 77%, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con 80% y CONDICIONES DE SANEAMIENTO con 85% de cumplimiento parcial.

En cuanto al servicio en EP-UT-URI en la Regional CENTRAL 2 en el mes de mayo, se evidenció que la categoría con más bajo desempeño fue INSTALACIONES FISICAS con un desempeño de 67%, debido a que, se evidencian condiciones higiénico sanitarias desfavorables en el espacio destinado para la distribución de los alimentos y para su almacenamiento temporal, si se requiere, se observó calificación de cumplimiento parcial en la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

TERMINADO, especialmente atribuida a la falta de entrega individual y falta de entrega de utensilios para el consumo de los alimentos. En el mes de junio las categorías con menor desempeño fueron DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con 73% e INSTALACIONES FISICAS con 76% de cumplimiento parcial.

En el periodo del presente informe, los operadores de los grupos 10 y 11, presentan una gestión de mejora con respecto a las obligaciones de su competencia, entorno al cumplimiento del objeto contractual y el contrato mismo, suscrito con la Entidad.

No obstante, a lo anterior, es importante resaltar el compromiso y buen desempeño del operador UT Calidad y Vida 23-24 a cargo del grupo 10, debido que presenta puntajes altos de desempeño, en los establecimientos tipo ERON; mientras que con respecto al mes anterior, presenta disminución en el desempeño en 11 de 19 estaciones de policía visitadas durante el mes de junio; con lo que se denota una deficiente gestión que garantiza cumplimiento de las obligaciones contractuales, influyendo en la percepción de la calidad del servicio. En contraparte, el operador UT MACSOL USPEC 2024, presenta falencias estructurales y de gestión logística para garantizar una buena ejecución del contrato, en lo que respecta a su competencia, lo que conlleva a la recepción de quejas con respecto a la calidad del servicio en oportunidad, calidad, inocuidad y cantidad, más específicamente en los Erones de COIBA IBAGÜE y LA DORADA.

Los establecimientos de regional Norte presentan hallazgos y no conformidades con respecto a los ítems de instalaciones físicas e infraestructura, afectándose continuamente las condiciones sanitarias de las áreas operativas de los establecimientos, no conformidades que son un factor de riesgo permanente para las condiciones de calidad e inocuidad de los tiempos de comida.

Los establecimientos EP-UT-URI del grupo 17, son los presentan menores cumplimientos frente a la verificación mensual. Se presentan debilidades en el suministro de los alimentos de acuerdo con los ciclos de menú, entrega de la totalidad de los componentes, intercambios no autorizados, no suministro de refrigerios y bebidas de acuerdo con las características de la OTM.

Hay dos (2) establecimientos de regional norte que tienen concepto sanitario favorable, pero con una vigencia superior a 12 meses de expedido, como lo son Epmc Riohacha y en Epmc Tierra Alta, los cuales no han sido objetos de visita por parte de ETS. El resto de los establecimientos poseen conceptos favorables y favorables con requerimientos dentro de los tiempos de vigencia inferiores a 12 meses. Los establecimientos de Barranquilla Modelo y Barranquilla Norte- Bosque, recibieron visita de la ETS, por tanto, se efectuó la renovación del CHS con porcentaje de cumplimiento del 99%.

Que, para el periodo del presente informe, el área de PQRD de esta interventoría gestionó 88 PQRD, dando respuesta a todas las solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, recibidas de entes de control y juzgados.

Para el mes de junio 2024 se recibieron el 48% de peticiones relacionadas con Acciones Constitucionales, por deficiencias en el servicio de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, dentro de las cuales se reportaron tutelas por incumplimientos relacionados con las características de los alimentos, incumplimiento de los menús, gramajes, y cumplimiento en la entrega de las dietas Terapéuticas.

En el cumplimiento con nuestras funciones para dar trámite a las quejas presentadas durante el mes se realizaron visitas de seguimiento y verificación, las cuales fueron analizadas según cada caso en específico, así mismo se solicitó la documentación necesaria a las áreas encargadas (financiera, técnica y Jurídica), se requirió a los diferentes operadores para que se pronunciaran sobre los hechos manifestados por los accionantes y adjuntaran los soportes correspondientes; resolviendo así las



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Tutelas y otras PQRD, en todos los casos se realizó el seguimiento correspondiente por parte de esta Interventoría.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 junio, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo a un total de 59 establecimientos, sin embargo, en el ERON Socorro no se pudo realizar toma de una muestra por lo que el cumplimiento total fue de 99.8%.

En el seguimiento microbiológico se encontró presencia de patógenos como E. coli, en 25 alimentos listos para consumo como las ensaladas, jugos y quesos, 2 muestras con presencia de Bacillus cereus en las muestras de alimentos como proteico y verdura cocida y en 9 muestras se evidencio recuento de Staphylococcus aureus en las muestras como frotis de manos, quesos, derivados cárnicos y ensaladas. dando como resultado deficiencias en los requisitos básicos de las BPM, eso se vio reflejado en los grupos 4,5,7,9,10,12,13,14,15,16 y 17.

Con respecto a las muestras de indicadores de calidad, el grupo de alimentos relevante fueron los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, por la presencia de aerobios mesófilos, coliformes totales y fecales en donde el porcentaje de su presencia fue del 18.8% del gran total de los 85 resultados no conformes para el periodo del 25 de mayo al 21 de junio.

Se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: por los parámetros de cloro residual Libre y pH.

Para las muestras de condiciones higiénicas se presentaron microorganismos como mesófilos aerobios, coliformes totales en muestras de agua potable y mesófilos aerobios, así como, mohos y levaduras en muestras ambientales.

6 Recomendaciones o Sugerencias

6.1 Recomendaciones generales a los Contratistas

En relación a Instalaciones Físicas y Sanitarias - Mantenimiento Regular, Implementar un Gestionar y ejecutar los planes de mejoramiento, dentro de los tiempos establecidos en los documentos contractuales, sin solicitud constante de prorrogas, con el fin de garantizar una mejora continua en los procesos, realizando esta labor de manera crítica y eficiente, en pro de mejorar los procesos implementados, minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos y garantizar el cumplimiento de lo establecido en la Oferta Técnica Mínima.

Ejecutar acciones de mejora que conlleven al cierre de los hallazgos en un plazo no superior a los cinco días posteriores a la notificación del hallazgo para del plan de mejora. Proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos, mejorar los procesos de pre alistamientos de materias primas, entre otros. Hallazgos reiterativos de la Regional Central 1.

Direccionar las acciones en el respectivo plan de mejoramiento y aplicarlo en cada establecimiento, plasmando en las observaciones de las actas de visitas acciones a ejecutar. Responder los hallazgos de interventoría en el respectivo plan de mejora, en los tiempos que corresponden. Enfocar esfuerzos del personal profesional de los establecimientos en el mejoramiento de los procesos en el servicio de alimentación.

Capacitar y brindar las herramientas necesarias a los rancheros encargados del ensamble de dietas. Diferenciar la entrega, socializar el tipo de dietas y realizar la marcación de fiambresas de acuerdo



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

con lo establecido en la OTM. Mantener actualizado el listado real de entrega de dietas para mejor verificación y suministrar el menú de derivación de dietas como lo establece la OTM. Actualizando mes a mes el listado de estas, para una verificación más eficaz en el suministro de dietas para la población que lo requiere. Realizar las valoraciones correspondientes y los seguimientos en los tiempos que están definidos en la OTM

Realizar los trámites requeridos para los cambios de menú permanente o menús especiales luego de las concertaciones con los PPL, dado que en varios establecimientos se han hecho las respectivas concertaciones más no la solicitud pertinente para las aprobaciones. En los establecimientos dónde ya se han aprobado cambios permanentes, socializarlos y cumplirlos.

Ejecutar las acciones que conlleven a la mejora de las evidencias encontradas por las entidades territoriales de salud, gestionando de forma oportuna visita de inspección, que permitan los levantamientos de las medidas sanitarias interpuestas en especial en los diferentes ranchos del grupo 6 del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA.

Los operadores en términos generales, deberán gestionar las acciones correctivas de su competencia, e instaurar acciones encaminadas a reducir las desviaciones que afecten directamente la calidad del servicio, debido a que, al mejorar la percepción del suministro, habrá menos hallazgos sucesivos.

Deberán documentar las acciones correctivas que dieron efecto positivo, a fin de replicarlas para garantizar mejora productiva; además de hacer uso de los registros en aras de presentar soportes de gestión.

A pesar de lo expuesto, la disposición de cada operador es buena, en la medida que durante las visitas en campo se evidencia gestión de mejora. Por lo cual, se ha solicitado al operador, propender por implementar acciones que conlleven a evitar incurrir en desviaciones en la cadena operativa de preparación, producción y distribución de las raciones alimenticias a la PPL y evitar quejas sucesivas por estas causas.

Realizar gestión frente a la Entidad contratista con el propósito que se surtan las acciones necesarias para la implementación de acciones frente a las no entregas de los 4 tiempos de comida en la EP de Maicao la Guajira, ya que se ha evidenciado a través del seguimiento en campo que hay cierta anormalidad en la prestación del servicio, puesto que los cierres viales entre Riohacha (centro de producción) y Maicao, repercuten en la entrega de los alimentos de acuerdo a las condiciones y tiempos establecidos en la OTM.

En general se recomienda que los contratistas cumplan a cabalidad con lo estipulado de manera contractual en cuanto a la Prestación del Servicio de Alimentación por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizándoles así sus derechos fundamentales a los internos.

Dar respuesta a los requerimientos en el tiempo establecido de forma clara de acuerdo a lo solicitado y completa adjuntando los documentos correspondientes que soporten su respuesta.

Implementar un programa de mantenimiento periódico para reparar y mantener en buen estado las instalaciones físicas y sanitarias, priorizando áreas con humedad, corrosión y desprendimiento de pintura, y mejorando el drenaje para evitar estancamiento de agua. Instalar protección contra plagas en las puertas de ingreso y reemplazar utensilios deteriorados, asegurando que todos los equipos estén en buen estado y funcionando correctamente, gestionando la aprobación de la entidad competente para cualquier equipo faltante o alternativas propuestas. Lo anterior contemplado dentro de los mantenimientos de menor cuantía establecidos por la OTM y demás documentos contractuales.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Asimismo, Implementar un control riguroso de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

Se sugiere realizar inspecciones periódicas con relación al buen lavado y desinfección de materias primas utilizadas para ensaladas, toda vez, que se evidencia la presencia constante de E.coli en las ensaladas crudas y quesos.

Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente por medio del control de proveedores, temperaturas de cocción y lo más importante la limpieza y desinfección de las manos de los operarios y las superficies de contacto, cada una de las etapas de producción para evitar la presencia de microorganismos patógenos e indicadores de calidad en sus procesos de elaboración de alimentos en los establecimientos carcelarios.

Continuar monitoreando la calidad del agua que es utilizada en los procesos de lavado y preparación de los alimentos, debido a que se obtuvieron resultados No Conformes por presencia de E.coli, Coliformes Totales en estas muestras, indicando falta de lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento, igual continuar reforzando las revisiones periódicas de los posibles focos de contaminación a los que se encuentra expuestos los tanques de almacenamiento de agua utilizada para cada uno de los procesos de producción de alimentos suministrada a los PPL.

7 Recomendaciones a la USPEC

Para las aprobaciones y ejecuciones de contingencia, el área logística, trabaje de manera mancomunada con el área de infraestructura, quienes cuentan con los profesionales idóneos para realizar verificaciones a las obras ejecutadas por los operadores.

Es importante que el ingreso a los establecimientos por parte de los Interventores de campo sea de una manera más ágil con el fin de garantizar las verificaciones de los tiempos de comida como el desayuno.

También se debe generar un espacio asertivo y adecuada disposición para que las personas encargadas del COSAL realicen el acompañamiento de los Interventores de campo durante las visitas y de esta manera tengan un mayor conocimiento de las verificaciones que realiza la Interventoría.



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Remitir a la Interventoría las PQRD de manera oportuna, toda vez que algunas llegan vencidas para el tiempo de respuesta, con el fin de cumplir con los tiempos establecidos especialmente, aquellas correspondientes a entes de control y juzgados, tener en cuenta los procesos internos de la Interventoría para el análisis de las peticiones, y consecución de insumos a fin de emitir respuestas de fondo.

Es importante que la USPEC determine filtros de envío de las PQRD, dado que se allegan solicitudes repetidas de un mismo PPL en el caso del Sr. Isaid Angulo del establecimiento La Picota, trasladadas por profesionales diferentes de la entidad USPEC, la Interventoría ha dado respuesta de los seguimientos realizados; sin embargo, se evidencia que nos allegan la misma solicitud con nuevos radicados, encontrando que pueden ser tramitadas por parte de la entidad con las respuestas brindadas.

Es crucial que se priorice la inversión en infraestructuras críticas, arreglos a sistemas de drenaje y ventilación, así como en áreas de almacenamiento, para optimizar las condiciones de higiene y seguridad. Asimismo, es fundamental asignar recursos adecuados para la actualización continua de equipos esenciales en la cocina y la manipulación de alimentos, fortaleciendo la capacidad operativa de los establecimientos. Establecer canales de comunicación efectivos entre la USPEC, los contratistas y los directores de establecimientos facilitará una respuesta ágil ante desafíos emergentes. La revisión y actualización periódica de políticas y normativas relacionadas con la higiene y el saneamiento garantizará el cumplimiento con los estándares más recientes. Además, asignar un presupuesto específico para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina, asegurando la sostenibilidad a largo plazo. Un enfoque integral en la gestión de residuos, que incluya reciclaje y compostaje, articulado con un programa efectivo de control de plagas mediante inspecciones regulares y tratamientos preventivos y correctivos, completará estas recomendaciones para asegurar entornos sanitarios óptimos y seguros en todos los niveles de operación de la USPEC.

Realizar auditorías a cada uno de los contratistas que podrán ser documentales (revisión de plan de trazabilidad, revisión de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, revisión de las buenas prácticas...) o in situ, que a su vez podrán ser anunciadas o no anunciadas, y durante las cuales se revisarán todos los procesos que afecten a las materias primas y los productos terminados.

MARIA VICTORIA MORALES GUZMAN

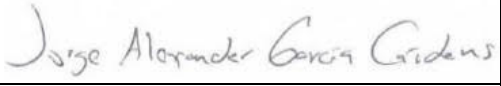
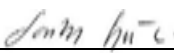
Directora de Interventoría consorcio interalimentos
Contrato 159 – 2024 CIA - USPEC

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Subdirector Jurídico	Roberto Carlos Roa Cotes	
Subdirector Técnico	Adriana María Aguirre Palacio	
Coordinador Administrativo y Financiero	Cristian Javier Rodríguez Raño	
Coordinador Administrativo y Financiero	Jonathan Arturo Ortiz Silva	



CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

Coordinador Regional Central 1	Jorge Alexander Garcia Cardenas	
Coordinador Regional Norte	Sandy Rosa Steer Lara	
Coordinador Regional Oriente	Paola Sepúlveda	
Coordinador Regional Central 2	Margarita Barreto	
Coordinador Regional Occidente	Carolina Abril Peñaranda	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Carlina Dominguez	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestion PQRD		
Profesional Gestion PQRD	Alba Pinzón Carreño	