CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO JULIO 2024

Bogotá D.C. - Carrera 45ª No. 103 – 54
Contacto (601) 2773411

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 19
2.2.3 GRUPO 3 25
2.2.4 GRUPO 4 36
2.2.5 GRUPO 5 43
2.2.6 GRUPO 6 50
2.2.7 GRUPO 7 56
2.2.8 GRUPO 8 65
2.2.9 GRUPO 9 72
2.2.10 GRUPO 10 84
2.2.11 GRUPO 11 90
2.2.12 GRUPO 12 96
2.2.13 GRUPO 13 102
2.2.14 GRUPO 14 109
2.2.15 GRUPO 15 120
2.2.16 GRUPO 16 133
2.2.17 GRUPO 17 143
2.3 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento 153
2.4 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento 155
2.5 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento 157
2.5.1 Distribución por contratista 157
2.5.2 Distribución por tipología 158
2.5.3 Distribución por regional 158
2.6 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 159
2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. 160
2.8 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 167
2.8.1 Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas. 167
2.9 Consolidados casos de atención de ETAS 186

2.10 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 187
2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 188
2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 191
2.13 Entregables 191
2.13.1 ACTAS DE EMPALME 192
2.13.2 LIMITACIÓN DE EQUIPOS 195
2.13.3 PLANTAS OBLIGATORIAS 199
2.13.4 APROBACIONES DE PLANES DE CONTINGENCIA: 201
3 Componente financiero 207
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 208
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 210
3.2.1 Proyección de PAC 210
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 211
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 212
3.5 Consolidado de descuentos 212
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 212
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos. 213
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 213
4 Componente Jurídico 213
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 213
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 223
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 226
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 231
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 231
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 232
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 232

5 CONCLUSIONES GENERALES 232
6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS 237
6.1 Recomendaciones generales a los Contratistas 237
7 Recomendaciones a la USPEC 240

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 DETENCIÓ DOMICILIARIA) CUYO SUMINISTRO CORRESPONDA A LA UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS – USPEC".
Alcance del Objeto	El Interventor se regirá 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.oo) M/CTE
Valor actual	CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTISIETE MILLONES TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($42.127.036.808.oo) M/CTE
Fecha de inicio	3 DE MAYO DE 2024
Duración	- 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

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) recluida 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 genero modificaciones en el cronograma.
La interventoría aplicara 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.

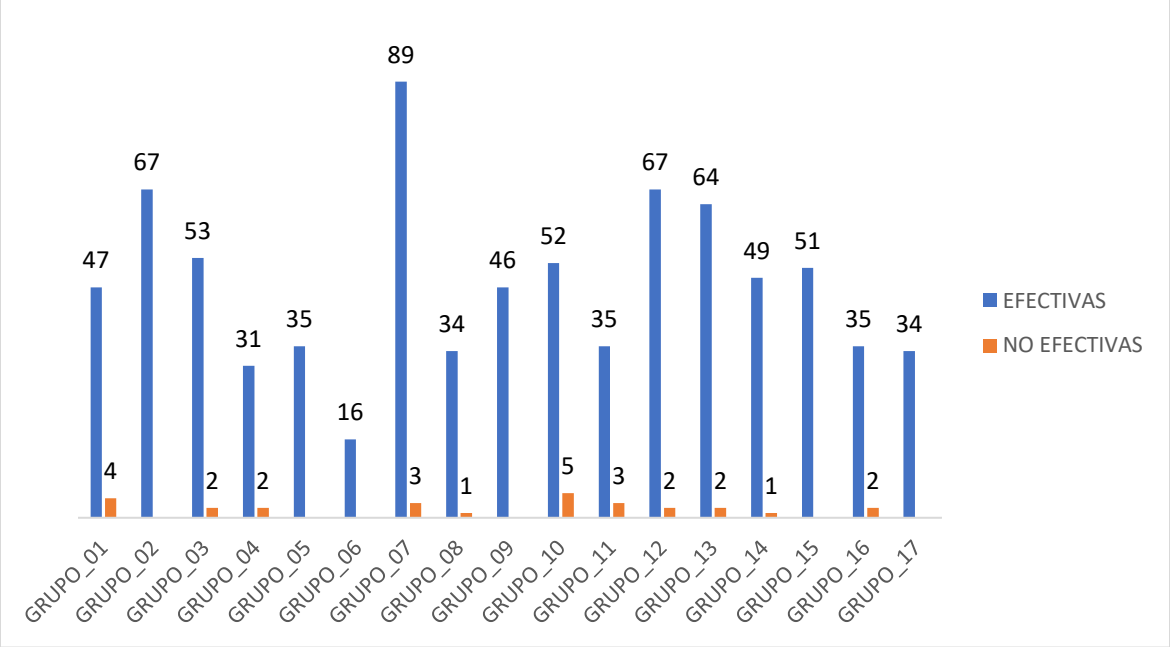
- **VERIFICACION Y/O SEGUIMIENTO A VISITA EXTRAORDINARIA:** Se diligencia el formato de acá Externa, en todos los establecimientos del objeto contractual, se utiliza cuando se hace visita adicional fuera la frecuencia o un seguimiento específico que sea solicitado por la USPEC o la interventoría

- **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 realizo las visitas por regional teniendo en cuenta el tipo de instrumento de la siguiente manera:

Numero de Grupo	EFECTIVAS	NO EFECTIVAS	Total general
GRUPO_01	47	4	51
GRUPO_02	67		67
GRUPO_03	53	2	55
GRUPO_04	31	2	33
GRUPO_05	35		35
GRUPO_06	16		16
GRUPO_07	89	3	92
GRUPO_08	34	1	35
GRUPO_09	46		46
GRUPO_10	52	5	57
GRUPO_11	35	3	38
GRUPO_12	67	2	69
GRUPO_13	64	2	66
GRUPO_14	49	1	50
GRUPO_15	51		51
GRUPO_16	35	2	37
GRUPO_17	34		34
Total general	**805**	**27**	**832**



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

Visitas	EP	ERON	PQRD	ADICIONAL	INFRSTR	EQUIPOS	Total general
EFECTIVAS	229	453	14	89	4	16	805

Visitas	EP	ERON	PQRD	ADICIONAL	INFRSTR	EQUIPOS	Total general
NO EFECTIVAS	19	7		1			27
Total general	**248**	**460**	**14**	**90**	**4**	**16**	**832**

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

Conforme a lo establecido en el Contrato Interadministrativo No. 159 de 2023, en la siguiente tabla se muestra el motivo por el cual se presenta las visitas fallidas en el mes de julio

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	LA ALIMENTACION X ALCALDIA	VIA CERRADA	OTRO
OCCIDENTE	4			1	1
CENTRAL	1	1			4
VIEJO DE CALDAS	6				2
NOROESTE	2		2		
NORTE		2			1
ORIENTE					
TOTAL	**13**	**3**	**2**	**1**	**8**

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 julio 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSTUL TULUA	13/3/2024	Favorable	97,5%	**Hallazgo 2.1:** Se observa desgaste en ollas de preparación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPAMSPY POPAYAN	06/06/2024	Favorable con requerimiento	66,5%	**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, área de preparación de ensaladas con espacio reducido. Pisos con material poroso cerámicas partidas en las áreas de preparación y almacenamiento, pared del área de limpieza y desinfección de materia prima con humedad y desprendimiento de pintura. El techo de todo el establecimiento es de color negro y con desprendimiento de pintura, Marcos y puertas de todas las áreas con presencia de corrosión. Iluminación insuficiente en área de preparación y área de Fruver. **2.Equipos y utensilios:** Estibas deterioradas en cuarto de congelación planchas para asar ollas y colador de residuos deteriorados cuarto frío de refrigeración ubicado en el área de acopio con goteo de agua y no cuenta con tubería de drenaje. **3. Personal manipulador de alimentos:** Se evidencian tres manipuladores con petos deteriorados y salen del área de preparación con vestimenta de trabajo. **4. Requisitos Higiénicos:** Se evidencia carne de cerdo empacada al vacío sin etiqueta de información. Se evidencia carne de cerdo descongelando a temperatura ambiente. **5. Saneamiento:** Acumulación de residuos en la entrada al cuarto de refrigeración de frutas y verduras con acumulación de agua al ingreso del cuarto frío de congelación en área de almacenamiento y evidencia de estancamiento de residuos líquidos al ingreso del rancho de media. Recipiente de residuos sólido sin tapa en área de ensamble. Plan de saneamiento no contempla las concentraciones finales de los productos a emplear en los procedimientos de limpieza y desinfección.
ERON DE POPAYAN	24/10/2023	Favorable con requerimiento	87,5%	**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%	**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 requerimientos	85,50%	**Hallazgo: 1.1.:** El área de preparación y almacenamiento no permite el flujo adecuado de materia prima, personal manipulador y producto preparado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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. **Hallazgo: 1.3.** Los techos de las diferentes áreas no son de material higiénico y se evidencia desprendimiento de algunos materiales. Hallazgo: 1.4. El servicio sanitario no está totalmente dotado; no se evidencia toallas desechables, canecas con bolsas, ni tapa del inodoro. **Hallazgo: 2.1.** Se observan utensilios en mal estado, como las tapas de las ollas y la canastilla para frituras. 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. **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. **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. **Observaciones:** Se evidencian registros que no reflejan la realidad de las operaciones realizadas en el establecimiento.
EPMSC EL BORDO	11/12/2023	Favorable	91%	**Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas.
EPMSC PASTO	22/11/2023	Favorable con requerimientos	79%	**Hallazgo 1.2:** Se observa piso de cuarto frio 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 frio. **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

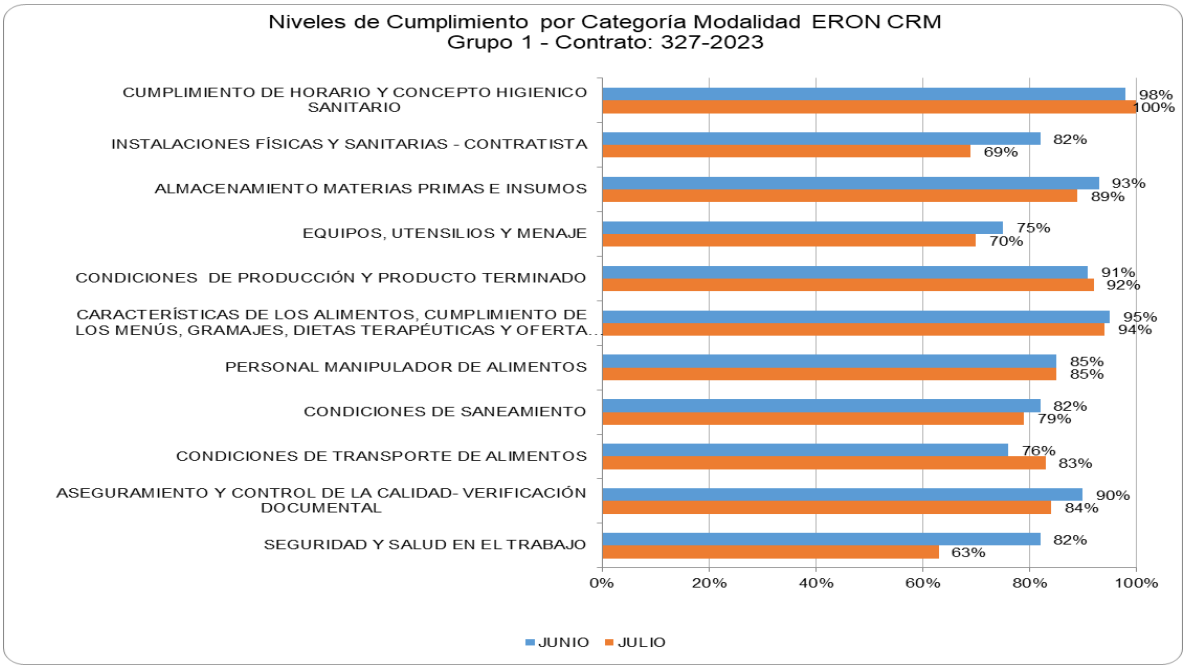
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				producto, certificado de inspección sanitaria de producto cárnico importado Rad CR 2023013939, no presenta soporte de legalidad del producto adquirido, ni carne o pollo. **Hallazgo 5.5:** Se evidencian bordes de campana de extracción con acumulación de grasa y hollín acumulado, en área de preparación.
EPMSC TUMACO	23/4/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Se observa en área de aliste de alimentos pisos no sanitarios, drenajes no protegidos.
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	11/09/2023	Favorable con requerimientos	82%	**Hallazgo 1.2** Se evidencia pared con presencia de humedad, material absorbente en área de bodega de verduras. **Hallazgo 1.3** Se evidencia ventilación mal instalada en su protección en área de cocción. **Hallazgo 3.1** Se evidencia manipulador con dos lesiones en mano izquierda, una de ellas descubierta. **Hallazgo 3.3** Se evidencia manipulador con delantal deteriorado. **Hallazgo 3.4** Se evidencia plan de capacitación incompleto, no hay evaluación de impacto, ni desarrollo de contenido incluido en el plan. **Hallazgo 5.5** Se evidencia presencia de suciedad en unión de piso y pared de bodega de almacenamiento y en empaques de congelador horizontal. **Observaciones:** Se realiza levantamiento de medida sanitaria de seguridad con radicado 20231600376791.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los nueve 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, cinco establecimientos, CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES y EPMSC PASTO, además la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 han alcanzado concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, emitido 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.

2.2.1.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio 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, para el período de junio y julio de 2024. Esto se evaluó utilizando el instrumento de verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 84.7 % de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo tres puntos porcentuales frente a la calificación obtenida en el 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 (100%): Durante el mes de julio, resultado de evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES y CPAMSPY POPAYÁN, el promedio general de cumplimiento alcanza el 100%, aumentando dos puntos porcentuales en comparación al mes anterior, al evidenciarse cumplimiento de los suministros dentro de las franjas horarias establecidas, y la vigencia y/o renovación de la visita para concepto de la autoridad sanitaria.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (69%): Durante el mes de julio se evidenció una disminución en la evaluación de la categoría en 13 % frente al periodo de junio, entro otros, debido a los incumplimientos evidenciados en CPAMSPY POPAYAN (27%), con veintisiete hallazgos en la categoría, disminuyendo 41 % frente al periodo anterior, debido a los reincidentes hallazgos evidenciados con respecto a estado de pisos, paredes, puertas y techos, además de instalaciones electicas desprotegidas y luminarias dañadas, entre otras. Por su parte, ERON DE POPAYAN (59%), disminuyendo veintiún puntos porcentuales frente al periodo anterior, con puertas, ventanas y mesones con corrosión, además de algunas cerámicas rotas o faltantes en pisos y mesones, son los principales hallazgos en este establecimiento para la categoría evaluada. Adicionalmente, en menor proporción, el porcentaje de la categoría se ve afectado por hallazgos en EPMSC EL BORDO por bombillos desprotegidos, pisos agrietados, y falta de áreas exclusivas para

productos no conformes, con un cumplimiento del 65%, mostrando un incremento de seis puntos en el porcentaje de cumplimiento en el presente periodo de ejecución. En EPMSC TÚQUERRES, se identificaron situaciones de moho en techos y humedad en paredes, junto con puertas deterioradas, alcanzando un cumplimiento del 80%, bajó nueve puntos porcentuales frente al periodo anterior. EPMSC PASTO, se observaron paredes con pintura desprendida, pisos porosos, y problemas de óxido en puertas y ventanas, con un cumplimiento del 88%, aumento dos puntos porcentuales frente al periodo anterior. En EPMSC TUMACO, se reportaron lámparas quemadas en áreas críticas, con un cumplimiento del 93%, aumentó seis puntos porcentuales frente al periodo anterior. CPMSTUL TULUA, se evidencia deterioro en pisos del área de lavado y al ingreso al cuarto de congelación, con un porcentaje del 93%, bajando su calificación en siete puntos porcentuales frente al periodo anterior, donde había alcanzado un 100%. Para el periodo de corte del presente informe se visitó la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con un porcentaje de cumplimiento en la categoría del 86%, con deficiencias en la variable relacionada con la instalación de lavamanos de accionamiento no manual al interior del área de producción.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%): Se evidencia una caída de cuatro puntos porcentuales en el cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (junio). Los hechos que conllevaron a la disminución de la calificación están a asociados a que durante la ejecución en campo por parte la interventoría se evidencia dieciséis hallazgos en CPAMSPY POPAYAN, relacionados con incumplimiento en la proyección del plan de compras, toda vez que en las diferentes visitas realizadas el contratista realizó intercambios debido a que no contaba con las materias primas para cumplir con el ciclo de menús establecido, así mismo se evidencia producto (pollo) con fecha de vencimiento expirada y productos almacenados en los pasillos del servicio, se observó un cumplimiento del 81% (seis puntos porcentuales menos frente al periodo anterior). Con el mismo porcentaje de cumplimiento se evidencia en DE POPAYAN, disminuyendo cuatro puntos porcentuales frente al periodo anterior, debido a incumplimiento del plan de compras, falta de fichas técnicas de la materia prima utilizada en el servicio y producto almacenado sin tener en cuenta características (queso almacenado en congelación). En EPMSC PASTO se observa disminución del porcentaje de cumplimiento de nueve puntos porcentuales, debido a evidencias como incumplimiento del plan de compras y productos con etiquetado y rotulado no acorde a la norma, en EPMSC TUMACO se obtiene un porcentaje de cumplimiento del 95% (bajó cinco puntos porcentuales frente al periodo anterior), debido al incumplimiento en la proyección del plan de compras, por ultimo para el presente informe ingresa la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 en el reporte, obteniendo un porcentaje de cumplimiento del 76%, afectado por falta de fichas técnicas de las materias primas almacenadas, producto sin rotulado (carne de cerdo) y producto mal almacenado (salsas abiertas a temperatura ambiente). Es de resaltar que EPMSC IPIALES, EPMSC EL BORDO, CPMSTUL TULUA 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;

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (70%): Se evidencia una disminución de cinco puntos porcentuales frente al periodo anterior en el cumplimiento general de la categoría. La calificación se vio afectada por la persistencia en hallazgos relacionados con faltante de equipos de acuerdo con el requerimiento del anexo 5, al no contar con aprobación para oficios de alternativas de sustitución de equipos en CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO, DE POPAYAN, CPAMSPY POPAYAN, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. De igual forma en esta categoría se vio afectado el porcentaje de cumplimiento por hallazgos

relacionados con equipos y utensilios en mal estado o deteriorados en los establecimientos de EPMSC EL BORDO, CPAMSPY POPAYAN, DE POPAYAN (además se evidencia horno fuera de servicio) y CPMSTUL TULUA. Por último en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 se evidencia que no se cuenta con trampas de grasa. En las verificaciones realizadas en campo por parte la interventoría, se evidencia que únicamente el EPMSC IPIALES cumplió a cabalidad con los requerimientos de las variables de esta categoría, alcanzando el 100% de cumplimiento.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (92%): Para julio, se observa aumento de un punto porcentual en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con junio en los establecimientos del Grupo 1, gracias al cumplimiento evidenciado en CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES, que obtuvieron el 100% en esta categoría. Por otro lado, en CPAMSPY POPAYAN se evidencia que no se toman medidas para evitar el riesgo de contaminación cruzada, toda vez que se observa materia prima en canastillas sin bolsa tina y frutas sin procedimiento de limpieza y desinfección, se observa que no se cumple con el uso adecuado de las tablas de corte de acuerdo al código de colores y en diferentes verificaciones se evidencia que no cumplen con las temperaturas de servido (temperaturas seguras >60°C para alimentos calientes y de 4°C +/-2°C para alimentos fríos). En DE POPAYAN se observa que no se cumple con el uso adecuado de las tablas de corte de acuerdo al código de colores y no cumplen con las temperaturas de servido (temperaturas seguras >60°C para alimentos calientes y de 4°C +/-2°C para alimentos fríos). En EPMSC EL BORDO no cumplen con las temperaturas de servido (temperaturas seguras >60°C para alimentos calientes y de 4°C +/-2°C para alimentos fríos). En EPMSC PASTO se evidencia proceso inadecuado para la proteína (carne de cerdo), cocción directa en agua hirviendo con materia prima congelada. Para el periodo de corte del presente informe se verifica la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, en la cual se evidencia solo cuentan con dos termómetros de los cuatro que requiere la OTM y no cumplen con el protocolo establecido para la recolección de contramuestras y la custodia de estas.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%): En julio, se observa baja en un punto porcentual con respecto al periodo de junio. En las verificaciones realizadas en el periodo de corte del presente informe, se evidencia que el CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 86%, debido a que no se cumple con la rotación de jugos, se suministró salchichón frito en el tiempo de comida Desayuno menú 8 del 25-07-2024, no se suministró bebida en el refrigerio nocturno del 22-07-2024 menú 5, se suministró tamal sin estar aprobado por la USPEC, no se cuenta con control y registro diario de la entrega de dietas, las dietas son distribuidas en fondos y no se cuenta con aprobación de ciclos de menús por parte de la USPEC (06-07-2023. En DE POPAYAN reportó un cumplimiento del 97%, debido a que se evidencia registro de control de entrega diaria de dietas mal diligenciado. En EPMSC EL BORDO se observa un cumplimiento del 97%, debido a que para el menú 5 del 07-07-2024 no adicionaron todos los componentes para la sopa del almuerzo (vísceras). En EPMSC TUMACO reportó un cumplimiento del 97%, debido a que no se reportó un intercambio (proteína de la cena menú 10 del 27-07-2024) de acuerdo con el procedimiento establecido. Finalmente, para el periodo de corte del presente informe se verifica la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con un porcentaje de cumplimiento del 86%, con hallazgos relacionados con el suministro de las dietas de las estaciones de policía (falta de tamizaje y valoración, fiambreras sin rotulo y falta de registro del control diario de la entrega de dietas). Se destaca que en CPMSTUL TULUA, EPMSC PASTO, EPMSC IPIALES y EPMSC TUQUERRES, se obtiene un cumplimiento del 100% para esta categoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (85%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría se mantiene estable con respecto al periodo informado anteriormente (junio). Se destaca que en los ERONES CPMSTUL TULUA, 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. En CPAMSPY POPAYAN se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 67%, con hallazgos que incluyen la falta de personal mínimo requerido según la OTM, problemas con la dotación adecuada, y personal sin certificación médica ni exámenes clínicos. En EPMSC EL BORDO (88%), debido a que se evidencia falta de personal mínimo requerido según la OTM. En DE POPAYAN (78%), debido a que se evidencia falta de personal mínimo requerido según la OTM y se observa personal sin dotación completa en el servicio. Finalmente, para el periodo de corte del presente informe se verifica la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con un porcentaje de cumplimiento del 85%, debido a que no se cuenta con el personal mínimo requerido según la OTM y no se observa registros de capacitación para el personal que labora en el servicio de alimentación.

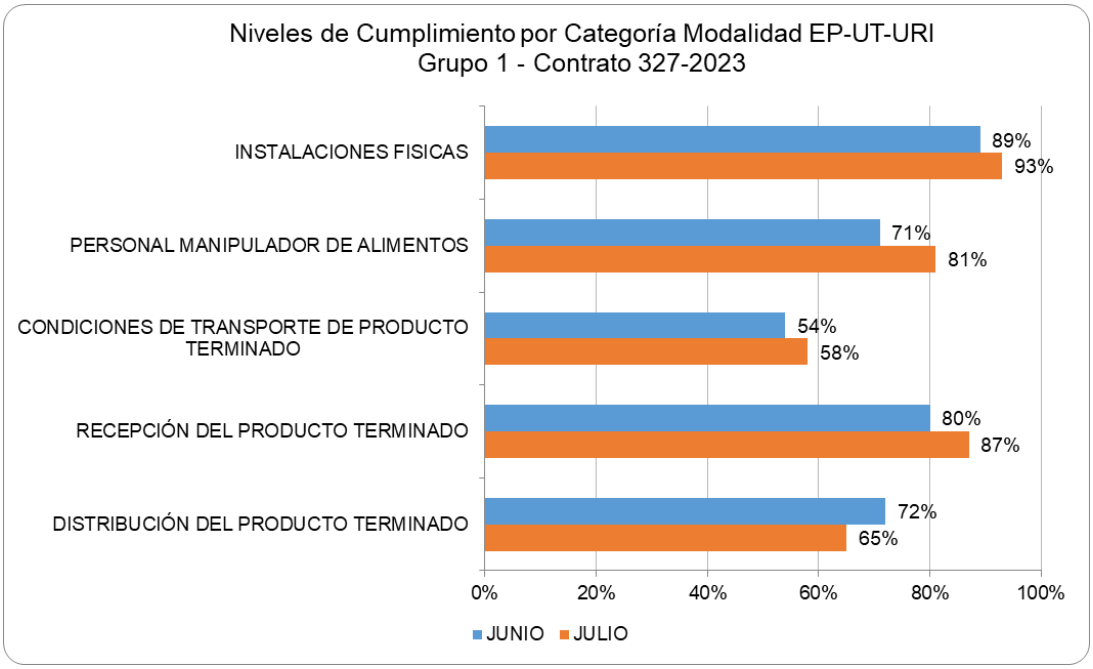
8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (79%): Durante el mes de julio, se evidenció una disminución en la calificación, del 3 % con respecto al periodo de corte anterior (junio). Se evidencia que es la categoría con mayor número de afectaciones en el periodo de corte informado con 75 hallazgos en las visitas de interventoría técnica en los diferentes establecimientos del Grupo 1. De igual forma se observa que el CPAMSPY POPAYAN fue el establecimiento mayormente afectado en esta categoría con el 52% de cumplimiento, debido a que se evidencia deficiencias en la aplicación de procedimiento de limpieza y desinfección en angeos, techos, campana de extracción, puertas, paredes, equipos y utensilios, así mismo se evidencia elementos para limpieza y desinfección sin rotular y sin código de colores, deficiencias en el control de plagas, y gestión inadecuada de residuos sólidos. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 77%, con hallazgos por elementos para limpieza y desinfección sin código de color, falta de lavado y desinfección de tanques, registro de la calidad del agua desactualizados y recipientes insuficientes para el manejo de residuos. En DE POPAYAN con el 84 % de cumplimiento por elementos para limpieza y desinfección sin código de colores y registro de calidad de agua desactualizados. En EPMSC EL BORDO con el 90% de cumplimiento por techos con presencia de óxido y falta de secuencia lógica en el proceso productivo (recepción de materia prima al mismo tiempo del ensamble). Por último en EPMSC PASTO y EPMSC TUQUERRES, ambos con el 93% de cumplimiento, debido a que los pisos, paredes, techos y puertas de los servicios presentan deterioro y oxido. Cabe resaltar los resultados obtenidos por los establecimientos CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES y EPMSC TUMACO con el 100% de cumplimiento.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (83%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría aumenta siete puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento con respecto al periodo anterior. Es importante resaltar que durante el periodo de corte del presente informe los establecimientos CPMSTUL TULUÁ y EPMSC TÚQUERRES obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría. Así mismo es importante mencionar que durante la ejecución de la interventoría en el periodo informado, no se verificó esta categoría en los establecimientos EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EMPSC TUMACO y EPMSC EL BORDO. En CPAMSPY POPAYAN y DE POPAYAN se obtiene un porcentaje de cumplimiento del 80%, debido a que los vehículos verificados durante las visitas de interventoría técnica no contaban con toda la documentación requerida (CHS, SOAT, certificación en manipulación de alimentos para transportadores) y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 se transportan raciones para estaciones de policía en moto con remolque sin planillas para registro de temperaturas.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (84%): En el mes de julio se observa una caída de seis puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (junio). Se observaron los siguientes hallazgos: CPAMSPY POPAYÁN muestra un cumplimiento del 82%, cuatro puntos porcentuales menos que el periodo pasado, debido a que no se cuenta con certificados de calibración para equipos de medición y no hay registro de inducción y capacitación adicional dirigida al personal. En DE POPAYAN con el 48% de cumplimiento, no se evidencia registro de recepción de materia prima, no cuentan con certificados de calibración de equipos de medición, carro transportador sin hoja de vida, no hay registros de capacitación adicional, no hay registros del programa de trazabilidad, plan de contingencia no adaptado al establecimiento, no se evidencia plan de emergencias y no cuentan con paz y salvo de proyectos productivos del mes de junio. En EPMSC EL BORDO con el 63% de cumplimiento, debido a que no se cuenta con certificados de calibración para equipos de medición, muestreo microbiológico incompleto (falta derivado lácteo y producto UHT), no cuentan con registros de capacitación adicional y no cuentan con paz y salvo de proyectos productivos del mes de junio. En el EPMSC TUQUERRES con el 96% de cumplimiento debido a la falta de certificados de calibración de equipos de medición. Por último PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 ingresa en la verificación en el periodo de corte del presente informe, con el 66% de cumplimiento, debido a que no cuentan con registros de recepción de materia prima, de producción, de calibración de equipos de medición, de muestreos fisicoquímicos del agua, de temperatura de equipos de frío, del plan de inducción ni de capacitación adicional para el personal. Se destaca el comportamiento de CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO y EPMSC TUMACO para el periodo de corte del presenta informe, al haber obtenido el 100 % de cumplimiento en esta categoría.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (63%): En el mes de julio, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció una caída de 19 puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento de esta categoría, comparado con el periodo anterior (junio). CPAMSPY POPAYÁN muestra un cumplimiento del 12%, disminuyendo notoriamente su calificación comparada con junio (57 puntos), donde alcanzó el 69 % 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. De igual forma se reporta para este periodo la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 33% de cumplimiento por Falta de profesional SST, elementos faltantes en botiquín y falta de elementos de protección personal para los manipuladores que laboran en el servicio. Se destaca el cumplimiento al 100% para las variables de esta categoría en CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO, DE POPAYAN, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y EPMSC IPIALES.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio 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 junio y julio de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 77,9 % de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, aumentando 4,7 puntos porcentuales la calificación con 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 (93%): Se evidencia que esta categoría mejora su desempeño con relación al mes anterior en cuatro puntos porcentuales, donde se destaca el comportamiento al 100% en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP CHAMPAGNAT CDT, EP DE ROLDANILLO, EP PERMANENTE, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP TAMBO. El porcentaje de esta categoría se ve afectado únicamente por la afectación en EP TIMBIO con el 50% de cumplimiento, debido a que no cuentan con canastillas o estibas para realizar el almacenamiento temporal de las raciones. Para el periodo de corte del presente informe no se verificaron las variables de esta categoría en EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLÍVAR, EP PIENDAMÓ y EP TUMACO, por imposibilidad de ingresos a los establecimientos o por el recibo de la alimentación y paso directo a celdas para consumo.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (81%): Se evidencia que esta categoría mejora su desempeño con relación al mes anterior en 10 puntos porcentuales, 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 BELLO HORIZONTE, EP CHAMPAGNAT CDT, EP DE ROLDANILLO, EP PERMANENTE, EP SUR BARRIO BOLÍVAR, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ y EP TUMACO. En contraste se tiene que en EP EL BORDO

con el 50% de cumplimiento se afecta por falta de certificación en manipulación de alimentos para la persona que realiza la entrega de las raciones, en EP TAMBO Y EP TIMBIO, ambas con el 0% de cumplimiento debido a que no presentan documentación de los manipuladores de alimentos y los mismos no contabas con dotación (bata, gorro y tapabocas) al momento de la verificación.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (58%): Se evidencia en esta categoría un aumento de cuatro puntos porcentuales con respecto al informe del periodo anterior (junio), evidenciando el 100% de cumplimiento en la categoría en EP CAI3 AGUACLARA y en EP TUMACO, sin embargo; continúan presentando dificultades en EP BELLO HORIZONTE, EP CHAMPAGNAT CDT y EP SUR BARRIO BOLIVAR con el 80% de cumplimiento, debido a que no cuentan con planillas de registro del control de temperaturas al momento de la verificación, en EP DE ROLDANILLO con el 20% de cumplimiento debido a que se transportan más de 10 raciones en motocicleta, la misma no cuenta con CHS vigente ni leyenda de transporte de alimentos y al momento de la verificación no contaba con el registro del control de temperaturas, en EP EL BORDO con el 60% de cumplimiento por no cumplir con los requerimientos de la OTM, toda vez que se transportan 13 raciones en moto sin medidas de protección, la misma no cuenta con CHS, en EP PERMANENTE no se contaba con registro del control de temperaturas ni plan de rutas al momento de la verificación, en EP TIMBIO con el 0% de cumplimiento el contratista incumple con todas las variables de la categoría, en EP ESTACIÓN DE GUARDACOSTAS con el 40% de cumplimiento debido a que se transportan las raciones en automóvil sin CHS, registro del control de temperaturas ni plan de rutas, finalmente en EP TAMBO con el 20% de cumplimiento debido a que el vehículo no cuenta con leyenda de transporte de alimentos, documentación ni CHS, no se cuenta con planillas de registro de control de temperaturas ni plan de rutas. Para el periodo de corte de julio no verificaron las variables de esta categoría en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" Y EP PIENDAMO.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (87%): Durante el periodo de corte del presente informe, en las verificaciones realizadas en los establecimientos del Grupo 1, el contratista obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 87%, comparado con el 80% registrado en el periodo anterior (junio). Se resalta el cumplimiento al 100% de los requerimientos de esta categoría en los establecimientos EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR y EP TUMACO. Por el contrario, en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA" con el 75%, se ve afectado debido a que en dicho establecimiento manejan su propio menú el cual no se ajusta al ciclo establecido por la USPEC, en EP BELLO HORIZONTE, EP PERMANENTE, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS y EP CHAMPAGNAT CDT con el 89% de cumplimiento, debido a que no se encontró publicado el ciclo de menús al momento de la verificación, en EP TIMBIO con el 70% de cumplimiento debido a que no se encontró publicado el ciclo de menús al momento de la verificación, no se evidencia entrega de refrigerio nocturno y se realiza intercambio no soportado en la proteína de la cena (entregan chorizo en lugar de pechuga de pollo), por último en EP PIENDAMO con un porcentaje del 78% de cumplimiento, no cumple con la publicación del ciclo de menús y no se evidencia entrega de la bebida del refrigerio nocturno al momento de la verificación.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (65%): Se evidencia una caída en siete puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (junio) para los establecimientos del Grupo 1, evidenciando deficiencias en las verificaciones realizadas en EP PERMANENTE y EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, donde no se evidencia entrega de utensilios básicos para el consumo de las raciones, EP DE ROLDANILLO, EP TIMBIO, Y EP PIENDAMO, se evidencia entrega de raciones en fiambreras o recipientes plásticos, sin protocolo de limpieza y desinfección con el

50% de cumplimiento y en EP TAMBO Y EP EL BORDO con el 0% de cumplimiento, debido a que el contratista incumple con todas las variables de la categoría. Se resalta el desempeño de UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP CHAMPAGNAT CDT, EP SUR BARRIO BOLIVAR y EP TUMACO, con el 100% de cumplimiento en la verificación realizada.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a julio 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC CALI	30/07/2024	Favorable	94.5%	**Hallazgo 1.2:** Piso deteriorado en área de bodega, verduras. **Hallazgo 2.1:** Utensilios deteriorados (ollas). **Hallazgo 5.2:** En área de preliminado se observan aguas estancadas por piso deteriorado. Observaciones: Certificado del sistema de gestión de calidad SGC de fecha 11-07-2024. - Intervención conforme a programación de actividad en inspección de riesgos sanitarios, a petición del área de epidemiologia.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CALI	7/11/2023	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC SEVILLA	23/10/2023	Favorable	97%	**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%	**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.

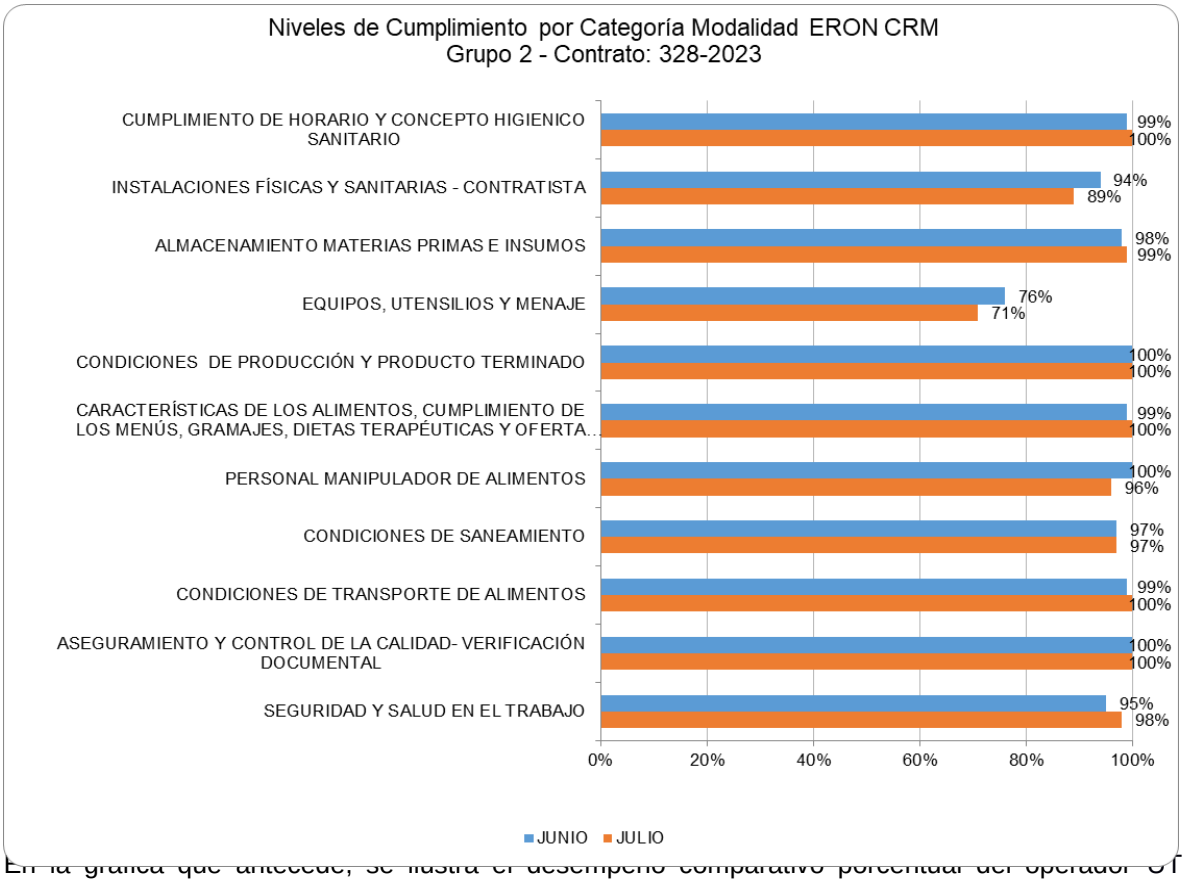
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BOLIVAR	04/07/2024	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC LA UNION	07/05/2024	Favorable	98%	**Hallazgo 1.1:** Espacio reducido, no hay separación de áreas. **Hallazgo 1.2:** Mejorar el piso.
CPAMS EJECA	09/04/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Los pisos del área de producción se encuentran deteriorados.
EPMSC BUGA	15/06/2023	Favorable	91 %	**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 preliminado, 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.
En el mes de julio, se realizó por parte de secretaría de salud visita en el EPMSC BOLIVAR y EPMSC CALI. En la tabla anterior se relacionó la fecha de emisión, concepto y 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.

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 desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 2, 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 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 junio y julio, 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, manteniéndose estable en 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 julio, comparados con junio, contempladas en el instrumento:

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría subió un punto porcentual con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en los establecimientos concernientes al grupo 2, 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 (89%): Para esta categoría se evidencia que el contratista disminuyó cinco puntos porcentuales con respecto al mes de junio. Se puede observar que, los establecimientos, EPMSC CALI, EPMSC LA UNIÓN, 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; en el EPMSC BUGA y la planta de producción EP Cali G2, además se presenta afectación en la variable relacionada con la ubicación del lavamanos de acción no manual. El único establecimiento que cumplen con la totalidad de los requerimientos de la categoría es EPMSC CAICEDONIA.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%): Como se puede observar, para esta categoría el contratista obtuvo un desempeño mayor, aumentando en un 1% con respecto al mes anterior, se evidencia para los establecimientos CPAMS EJECA EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNIÓN, EPMSC SEVILLA y la Planta de Producción Cali G2, que cumplen a cabalidad con todos los requisitos de la categoría, a diferencia de los establecimientos EPMSC BOLÍVAR y EPMSC BUGA que presentan afectación en la variable relacionada con las características del almacenamiento de materias primas (deficientes condiciones de limpieza en canastillas) y la variable que tiene que ver con el rotulado de la materia prima re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, en EPMSC BUGA (almacenamiento de materia prima en uso, sin fecha de apertura en el rotulo). Es importante mencionar que el contratista implemento acciones correctivas inmediatas para los hallazgos evidenciados con esta categoría en el EPMSC BUGA.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (71%): 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 5% con respecto al mes de junio. 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 faltantes, 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. Es importante destacar que, de las 7 variables que compren esta categoría, 6 de ellas son cumplidas al 100% por todos los establecimientos del Grupo 2.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (**100%):** Se puede observar un cumplimiento del 100% en esta categoría, manteniéndose igual en su calificación respecto al informe anterior (junio), 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.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): El desempeño del contratista para esta categoría es de resaltar, teniendo en cuenta el total cumplimiento de las variables evaluadas que están relacionadas con las características de los alimentos que se ofrecen a la PPL atendida en los establecimientos del Grupo 2, se puede observar que para esta categoría el contratista subió un punto porcentual con respecto al mes anterior.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (96%): Para esta categoría el contratista bajó 4 puntos porcentuales respecto al mes anterior, se debe a que, en las verificaciones realizadas en el periodo de corte de este informe, para el EPMSC CALI tiene afectación en la variable concerniente a personal mínimo requerido y oferta técnica adicional, no cumple con el número de manipuladores requeridos, cabe resaltar que el operador ejecuta gestión ante el establecimiento radicando solicitud de personal manipulador de alimentos (ppl)para el servicio de alimentación. En EPMSC BOLÍVAR se evidencia afectación por hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas en personal manipulador de alimentos (manipuladores con el uso inadecuado del tapabocas). Es fundamental

mencionar que los establecimientos CPAMS EJECA EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN, EPMSC SEVILLA y la Planta de Producción Cali G2, cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable.

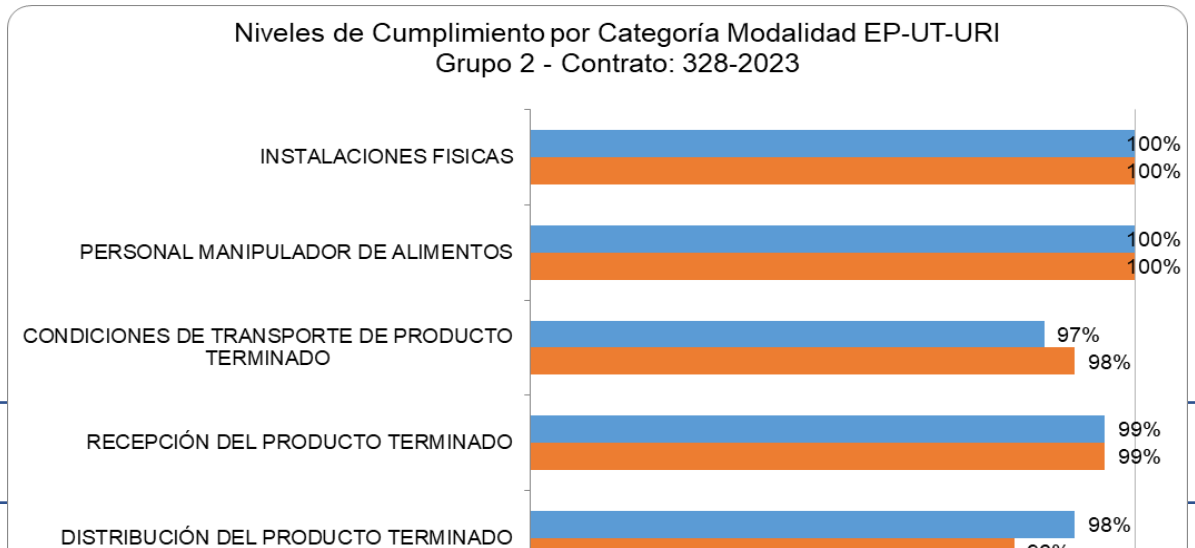
8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (97%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe, en las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista se mantiene porcentualmente en la calificación con respecto al mes de junio, de acuerdo a las verificaciones realizadas 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.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): En las verificaciones realizadas a los establecimientos del Grupo 2 el contratista subió un punto porcentual con respecto al mes anterior, con un desempeño del 100%, reflejando el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable en 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.

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 (98%): Para esta categoría el contratista sube tres puntos porcentuales con respecto al mes de junio, se destaca el cumplimiento al 100% de las variables de esta categoría en los establecimientos EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali G2. Sin embargo, en EPMSC BOLIVAR se evidencia la solución salina del botiquín vencida, JUN/24.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 2, 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 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 junio y julio, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 98.8 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, aumentando en 0.2 % 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 desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. Con respecto al mes de junio, 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 (98%): 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 JUNÍN, se evidencia en vehículo transportador, bebida y producto terminado, en canastillas en deficientes condiciones de higiene, así mismo se observa planilla de registro de temperatura con los componentes (verdura cocida) de la cena diferente a lo evidenciado en el momento de la visita. Con respecto al periodo anterior, esta categoría aumentó un punto porcentual en su calificación.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%): Para esta categoría cabe mencionar que en la EP JUNIÍN se observó intercambio de la verdura cocida, el cual no se encontraba notificado en el drive y en la EP GUBAL se evidenció que no se realiza una adecuada rotación de la bebida de acuerdo a la OTM, se entrega jugo de del mismo sabor en dos tiempos de comida el mismo día, almuerzo y cena. El contratista mantiene la calificación con respecto al mes de junio.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): Se evidencia que para esta categoría en la EP FRAY DAMIAN SAN NICOLAS, el Contratista no garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía (Se evidencia 1 dieta del tiempo de servicio verificado, almuerzo, sin rotular

(nombre PPL y tipo de dieta) conforme a lo establecido en la OTM) y en la EP LOS MANGOS 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 cena. La categoría disminuye dos puntos porcentuales en la calificación respecto al periodo anterior. Conviene destacar que en las EP AGUABLANCA, EP CAICEDONIA, EP DESEPAZ, EP EL DIAMANTE, EP DAGUA, EP BUGA CAI DIVINO NIÑO, EP FLORA, EP FLORESTA, EP FRAY DAMIAN, EL GUABAL, EP JUNIN, EP LIDO, EP LIMONAR, EP MARIANO, EP MELENDEZ, EP MUNICIPAL, EP RIVERA, EP SAN FRANCISCO, SEVILLA, SULTANA, EP TERMINAL, EP TERRON COLORADO Y EP YUMBO, se cumplieron al 100% los requisitos para esta variable.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de julio 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 julio, se realizó por parte de secretaría de salud visita en EPMSC CARTAGO.

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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI BLOQUE 3	19/6/2024	Desfavorable	55,5%	**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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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%	**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%	Ninguna
EPMSC BUENAVENTURA	25/9/2023	Favorable	97%	**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%	**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 ERON SANTANDER DE QUILICHAO	11/4/2024	Favorable	98%	**Hallazgo 1.2:** Paredes descarachadas y pisos con baldosas astilladas. **Hallazgo 1.3:** Techos en material no sanitario.
EPMSC CARTAGO	5/7/2024	Favorable con requerimientos	81.5%	**Hallazgo 1.2:** Condiciones de pisos y paredes: algunas humedades persisten. **Hallazgo 1.4:** Instalaciones sanitarias: persisten humedades. **Hallazgo 2.1:** Condiciones de equipos y utensilios: Ha habido cambios, pero aún hay equipos con problemas de óxido, daños en puertas que no garantizan el mantenimiento de cadena de frio. **Hallazgo 2.2:** Superficies en contacto con el alimento: Mejoramiento con mantenimiento la presencia de óxido. **Hallazgo 3.3:** Practicas higiénicas: Insistir en el uso de elementos de protección personal.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo 4.1: Control de materias primas e insumos: Mejorar estantería **Hallazgo 5.5:** Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Presentar plan de saneamiento lavado y desinfección. **Observación general de IVC Por parte de la Autoridad Sanitara:** Realizar mejoras a equipos - preocupante la presencia de humedad en área de almacenaje y preparación - corregir ítems con hallazgos 1.2 - 1.4 - 2.1 - 2.2 - 3.3 - 4.1 - mejorar área de ventilación de congeladores.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	25/10/2023	Favorable con requerimientos	65%	**Hallazgo 1.1:** La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** Se observan pisos y paredes en mal estado. **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 (oxido y desprendimiento). **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. **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. **Hallazgo 2.2:** Se observó elementos en material absorbente. Se observó algunas tablas de picar deterioradas. **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. **Hallazgo 3.4:** No cuentan con el plan de capacitación permanente y continuo completo. **Hallazgo 4.4:** Se observa mal almacenamiento de la materia prima en los enfriadores. **Hallazgo 5.3:** No se están utilizando todos los recipientes que están plasmados en el plan de saneamiento. **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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/2/2024	Favorable con requerimientos	78%	**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 frio 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 frio, 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,

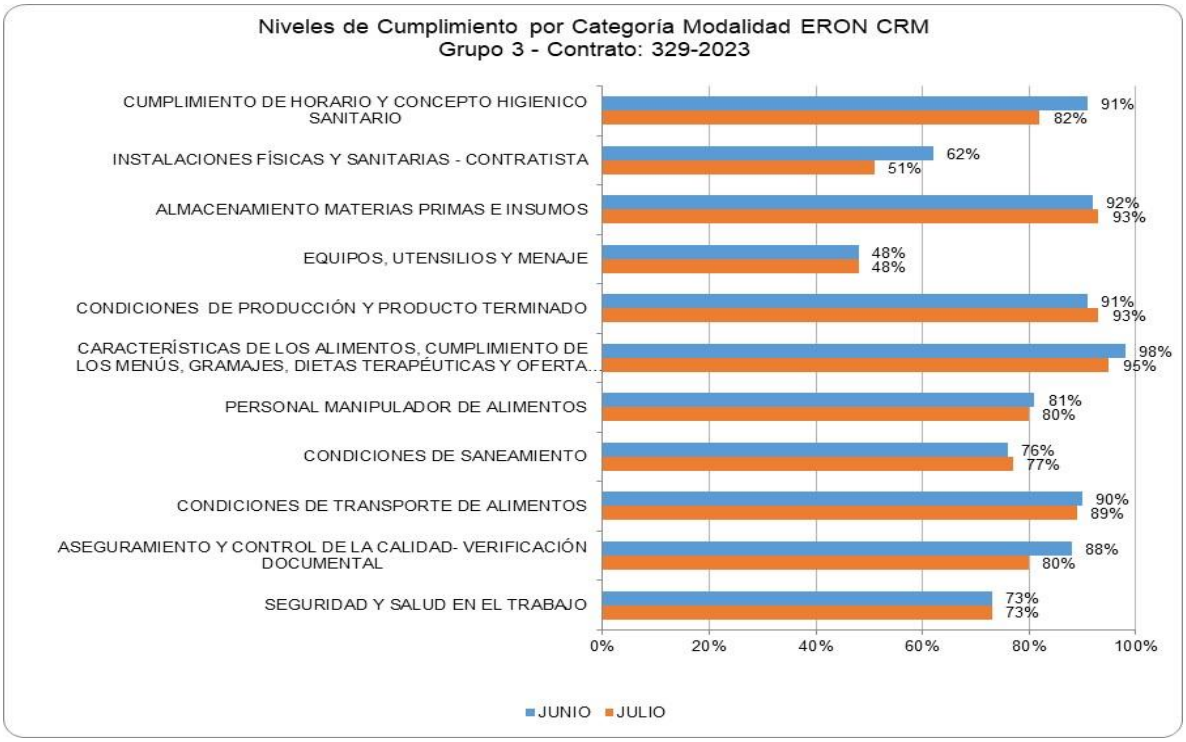
ERON EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO. Por su parte, cuatro de los establecimientos presentan concepto Favorable con Requerimientos COJAM JAMUNDI BLOQUE 4, EPMSC CARTAGO, CPAMSPAL PALMIRA - PAS y CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN emitidos desde octubre de 2023 hasta julio de 2024.

Cabe mencionar que en el mes de julio EPMSC CARTAGO, con un puntaje del 81.5%, obtuvo concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, durante el periodo objeto del presente informe.

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

2.2.3.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3, 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 que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante

el periodo de junio y julio, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 81.7% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo 1.5% la calificación en relación al periodo anterior.

Es importante señalar que, para el caso de Santander de Quilichao, se presentan los resultados obtenidos de las verificaciones realizadas tanto a la planta de producción, como al ERON en el acompañamiento al recibo de la alimentación preparada en el centro de producción.

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

1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (82%): Durante el periodo de julio, se puede evidenciar una disminución del 9% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio. Lo que conllevó a la afectación de la calificación en el mes de julio, corresponde al incumplimiento del horario de entrega de los alimentos en el tiempo de comida desayuno, almuerzo y cena en el ERON COJAM JAMUNDI. En relación a los conceptos sanitarios, todos los establecimientos presentan concepto sanitario vigente. Sin embargo, COJAM JAMUNDI Bloque 3, obtuvo concepto Desfavorable en la visita realizada por el ente territorial de salud en el mes de junio. Cabe señalar que, el operador presenta soportes de solicitud de nueva visita para COJAM JAMUNDI, asimismo, aclarar que todos los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (51%): Corresponde a una de las categorías con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se puede evidenciar una disminución del 11% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio. Esto debido principalmente a las calificaciones de las locaciones en los establecimientos PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, ERON EPMSC CARTAGO, ERON COJAM JAMUNDI y ERON CPAMSPAL PALMIRA, quienes con un 59%, 53%, 36% y 35% de cumplimiento respectivamente, presentan el menor desempeño en esta categoría. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin funcionamiento; instalaciones eléctricas en mal estado; sistema de evacuación de aguas residuales sin protección y/o con rejillas en mal estado; pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados; paredes agrietadas, con desprendimiento de pintura y/o material; techos en mal estado; uniones piso- pared en mal estado; mesones desajustados y con presencia de corrosión; puertas y marcos con deterioro; ventanas y aberturas, sin protección o con angeos en mal estado y con acumulación de suciedad; lavamanos de accionamiento no manual, fuera de funcionamiento y/o ubicado fuera del área de proceso y el espacio físico para el depósito temporal de los residuos sólidos, que no se encuentra protegido, ventilado, ni señalizado. Finalmente, cabe resaltar el cumplimiento de los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SILVIA con 100% de cumplimiento cada uno, respectivamente**.**

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (93%): Se evidencia un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio, resultado de un cumplimiento de las distancias perimetrales, así como a la correcta aplicación de etiquetado y rotulado para el empaque primario. Además, el producto evidenciado como no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin. Se resalta el desempeño de los establecimientos ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y ERON EPMSC SILVIA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, en 13 de las 14 variables contempladas en el instrumento, dado que la variable de alimentos enlatados para estos establecimientos fue No Observada durante las verificaciones.

Por su parte, ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 98%, 95% y 91%, de cumplimiento respectivamente. El establecimiento que presentó menor porcentaje de cumplimiento fue ERON COJAM JAMUNDI con 85%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento al plan de compras, que genera carencia de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que da lugar a que se presenten intercambios durante los diferentes tiempos de comida; almacenamiento de materias primas en cajas de cartón que no son de primer uso, recipientes y/o canastillas de material sanitario en deficientes condiciones físicas y de higiene y materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, sin identificar o rotular acorde con lo establecido en la OTM.

4. Equipos, utensilios y menaje (48%): Corresponde a la categoría con menor desempeño. Con respecto al mes de junio, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de julio. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a equipos, utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro; servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la Interventoría; congeladores con puertas desajustadas y con empaques que no generan sello; refrigerador y cuarto frio de congelación, fuera de funcionamiento en los servicios de alimentación. También se evidenciaron carros transportadores en mal estado sin identificar, lo que dificulta verificar en la hoja de vida el mantenimiento trimestral de los mismos. El establecimiento que presenta el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fue ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, seguido de ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC SILVIA con una calificación de 86%, 80% y 62%, respectivamente. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, ERON EPMSC CARTAGO, CPAMSPAL PALMIRA y ERON COJAM JAMUNDI con 46%, 45%, 42% y 33% de desempeño, respectivamente.

5. Condiciones de producción y producto terminado (93%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Cabe resaltar el cumplimiento del 100 % de las variables evaluadas en ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron ERON COJAM JAMUNDI con 83% y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 82%. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: manipulación de alimentos con guantes de color negro y no de color amarillo, verde claro o rosado como lo refiere la OTM; disposición de producto terminado servido en fondos y éstos dispuestos directamente sobre el piso y/o en recipientes plásticos en deficientes condiciones de higiene, y finalmente, distribución de producto terminado a temperatura menor de 60°C y de alimentos refrigerados superior a 4°C +/-2ºC.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**95%):** Con respecto al mes de junio, se presenta una disminución del 3% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Falta de registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas firmada por cada PPL; ausencia de registros de valoraciones, tratamiento y seguimiento nutricional de los PPL adscritos a la dieta; no suministro de las dos bebidas adicionales, a las lactantes que tienen hijos menores de dos años, como lo establece la OTM; la inexistencia de valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que hay a la fecha en los establecimientos penitenciario. Los establecimientos: ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC

PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, ERON EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas; seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 98% de cumplimiento. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fueron ERON COJAM JAMUNDI con 89% de cumplimiento. Cabe señalar que, en ninguno de los establecimientos pertenecientes al grupo 3, se cuenta con suministro de alimentación diferencial a grupo poblacional Étnico (Comunidades afrocolombianas, palenqueras, raizales, comunidades Indígenas y comunidades ROM) y/o PPL con restricción por convicciones religiosas.

7. Personal manipulador de alimentos (80%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio. Relacionado principalmente con los desempeños de ERON EPMSC BUENAVENTURA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y ERON CPAMSPAL PALMIRA, con porcentajes entre 86% y el 95 %. Siendo ERON COJAM JAMUNDI con un 60%, el establecimiento con menor desempeño en esta categoría. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el recurso humano mínimo y adicional y frecuencia del mismo de acuerdo al anexo 9 y condiciones contractuales; no se cuenta con el certificado médico anual vigente para el personal administrativo y operativo del servicio de alimentación; manipuladores de alimentos con dotación en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas; no se cuenta con soportes de entrega correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses a partir del inicio del contrato y PPL desarrollando las actividades de manipulación de alimentos, excediendo el número de horas máximas de trabajo diario permitido. Finalmente se resalta el desempeño de los establecimientos ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y ERON EPMSC SILVIA, que presentan cumplimiento del 100%, al cumplir con el personal ofertado y adicional, tiempo laborado, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación.

8. Condiciones de saneamiento (77%): Con respecto al mes de junio, se presenta una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación de esta variable, hace referencia a paredes, pisos, techos, ventanas y barreras de protección (angeos), campanas y/o extractores de aire, en deficientes condiciones de higiene; pisos con estancamiento de agua; equipos y utensilios en deficientes condiciones de higiene, ausencia de elementos de higiene personal y papelera sin bolsa ni tapa, en instalaciones sanitarias; no se gestiona la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua, disposición final de los residuos sólidos en un área no protegida y una cantidad insuficiente de recipientes para el almacenamiento de los mismos y/o en mal estado; el control de plagas no se realiza con la periodicidad necesaria para mitigar la presencia o daño causado por las mismas. Los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC CARTAGO con 87%, ERON CPAMSPAL PALMIRA con 79% y finalmente ERON COJAM JAMUNDI con un 61%. Es preciso resaltar las condiciones óptimas de saneamiento de ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, ERON EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con cumplimiento cada uno de 100% para todas las variables evaluadas. El ERON EPMSC PUERTO TEJADA con 93%, se resalta también con buen desempeño.

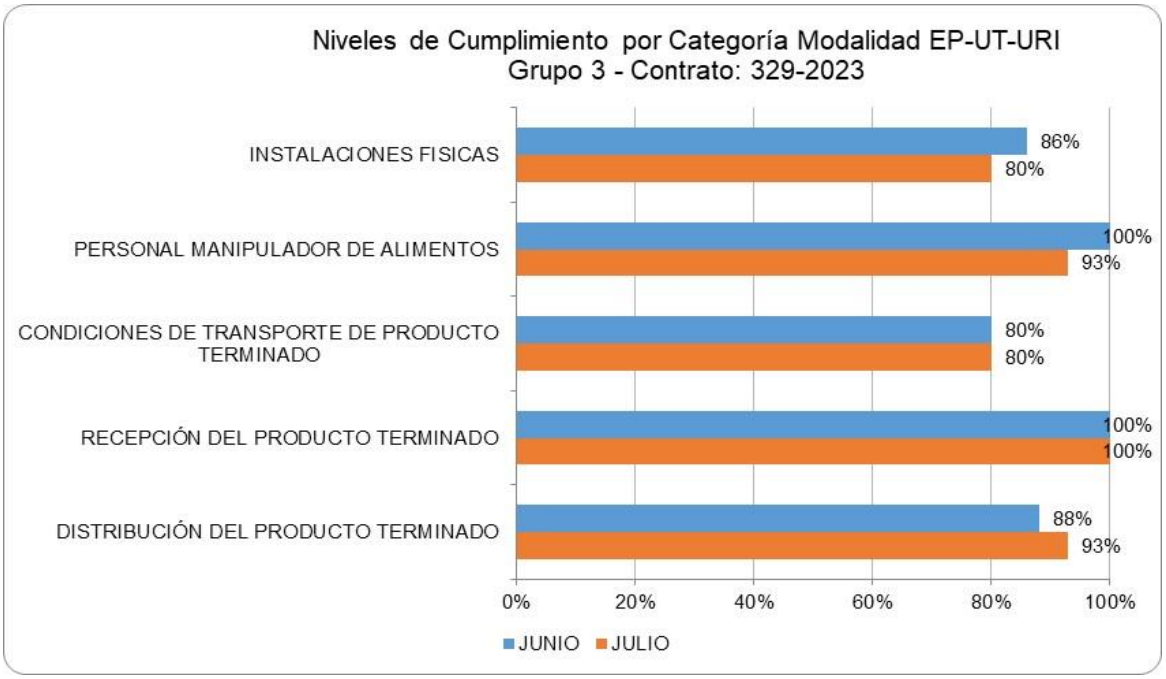
9. Condiciones de transporte de alimentos (89%): Con respecto al periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación se ve

afectada para ERON COJAM JAMUNDI (87%) por vehículos transportadores de alimentos con la documentación requerida en la OTM, vencida; transporte de producto refrigerado y congelado en vehículo sin unidad de frio; vehículos transportadores sin la leyenda: transporte de alimentos. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron ERON EPMSC BUENAVENTURA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO cada uno con 100% de cumplimiento, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente. Durante el periodo del presente informe, con respecto a los establecimientos, ERON CPAMSPAL PALMIRA, ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

10. Aseguramiento y control de la calidad - Verificación documental (80%): Con respecto al periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación se ve afectada para ERON CPAMSPAL PALMIRA (82%), ERON EPMSC CARTAGO (74%) y ERON COJAM JAMUNDI (68%) por la falta de implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; inexistencia de certificados de calibración de los instrumentos utilizados para el control de temperatura y control de gramaje; no se cuenta con los análisis fisicoquímicos del agua ni los muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6, carros transportadores sin la respectiva hoja de vida y el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos y falta de soportes de pago de proyectos productivos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EPMSC PUERTO TEJADA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO cada uno con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de ERON EPMSC BUENAVENTURA con 96%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 93% y ERON EPMSC SILVIA con 92%.

11. Seguridad y salud en el trabajo (73%): Con respecto al mes de junio, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de julio, siendo este de un 73% durante el periodo objeto del presente informe. Respecto a esta categoría, prevalece un buen desempeño en los establecimientos ERON EPMSC CARTAGO, ERON EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y ERON EPMSC SILVIA, que presentan cumplimiento del 100%. Por su parte, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON CPAMSPAL PALMIRA y ERON COJAM JAMUNDI, presentan un cumplimiento entre el 61% y 75%. Sin embargo, el establecimiento con menor porcentaje de desempeño fue PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 60%. Entre los aspectos que afectaron la calificación general cabe mencionar: ausencia de implementos de seguridad (manta anti fuego), extractor de aire en mal estado, delantal industrial deteriorado y ausencia de los elementos de protección personal para la realización de actividades por parte de los manipuladores de alimentos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3, 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 que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo de junio y julio, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 91.6 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo en 1.5% 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 físicas (80%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 6% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio. Relacionado principalmente con los desempeños del establecimiento EP COMANDO SUR DE POLICIA y EP JAMUNDI con un porcentaje de desempeño del 50% y 0%, respectivamente. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación en el porcentaje de cumplimiento de esta variable, hacen referencia a que el espacio destinado al almacenamiento temporal no garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado, al disponer los alimentos directamente sobre el piso y existe la presencia de animales cerca al producto terminado. Sin embargo, establecimientos tales como: EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP LIMONAR, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, puesto que se cuentan con adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos y los recipientes utilizados durante el almacenamiento de los alimentos, se encuentran limpios. Durante el periodo del presente informe, respecto al establecimiento, UT ARBUE, no se evaluó el almacenamiento temporal dado que se verificó el transporte desde el ERON EPMSC BUENAVENTURA hasta el muelle de la Dirección Marítima, donde los alimentos son recogidos por personal de Guardacostas para transportarlo por vía marítima hasta la Isla Naval que es donde se encuentran recluidos los PPL.

2. Personal manipulador de Alimentos (93%): Con respecto al periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 7% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación se ve afectada para EP COMANDO SUR DE POLICIA (50%) por la ausencia de certificado médico - apto para manipular alimentos del personal transportador. Es importante señalar que, la categoría evalúa tres ítems, sin embargo, en relación a la presencia del recurso humano adicional ofertado - Supervisor de Calidad y Estaciones de Policía, la Interventoría no lo evidenció durante las visitas, dando una calificación de NO OBSERVADO. Por lo tanto, los dos ítems restantes presentan un desempeño del 100% durante este periodo, en los siguientes establecimientos: UT ARBUE, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (80%): Corresponde a una de las categorías con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe, sin embargo, con respecto al mes de junio, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de julio, siendo este de un 80%. Los aspectos que afectaron la calificación fueron: vehículo transportador no cuenta con la documentación requerida por la normatividad vigente ni la leyenda transporte de alimentos; no diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores no cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios, placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron UT ARBUE, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de EP JAMUNDI con 80%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO cada uno con 60%.

4. Recepción del producto terminado (100%): Con respecto al mes de junio, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de julio, siendo este de un 100%. Representa una de las tres categorías con desempeño cabal durante el periodo. Los aspectos que dieron lugar a la calificación fueron cumplimiento con el horario establecido para la entrega del producto terminado de acuerdo a lo estipulado en la OTM, suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, alimentos suministrados libres de algún tipo de contaminación, así como cumplimiento del ciclo de menú aprobado y su calidad organoléptica. Los establecimientos: EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA, EP PUERTO TEJADA y UT ARBUE, presentan un desempeño del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría.

5. Distribución del Producto Terminado (93%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de junio. El aspecto que afectó la calificación general corresponde a la no entrega de alimentos (bebida) en empaques individuales para el consumo de los mismos por parte del PPL. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue EP JAMUNDI con un 50%. Por otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con dietas ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Se destaca que los establecimientos UT ARBUE, EP MARTE BUENAVENTURA, EP PUERTO TEJADA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP COMANDO SUR DE POLICIA obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento.

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 31 de julio 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	OBSERVACIONES
EPMSC LA PLATA	14/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.5 %	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 los adecuados; no hay un sitio específico para almacenar los agentes químicos y aseo.
EPMSC GARZON	18/06/2024	FAVORABLE	93.5 %	Se realiza seguimiento a los hallazgos evidenciados por la ETS durante las visitas del mes de julio, evidenciándose que las vigas del techo presentan oxido, por otro lado, se realiza cambio de la cuchilla de la licuadora que se encontraba rota.
EPMSC PITALITO	28/05/2024	FAVORABLE	96,0 %	Continúa el hallazgo relacionado con 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 %	Se evidencian pisos deteriorados, con empozamiento de agua, techos en diferentes áreas con presencia de oxido, equipos con presencia de oxido, se evidencian utensilios deteriorados; mesón con desprendimiento de baldosas en la base. Se evidencia que 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 %	Se reitera el desprendimiento de pintura en las paredes de las diferentes áreas, pisos desgastados y con grietas, se evidencian aberturas sin protección y puertas oxidades, se evidencian equipos deteriorados y con

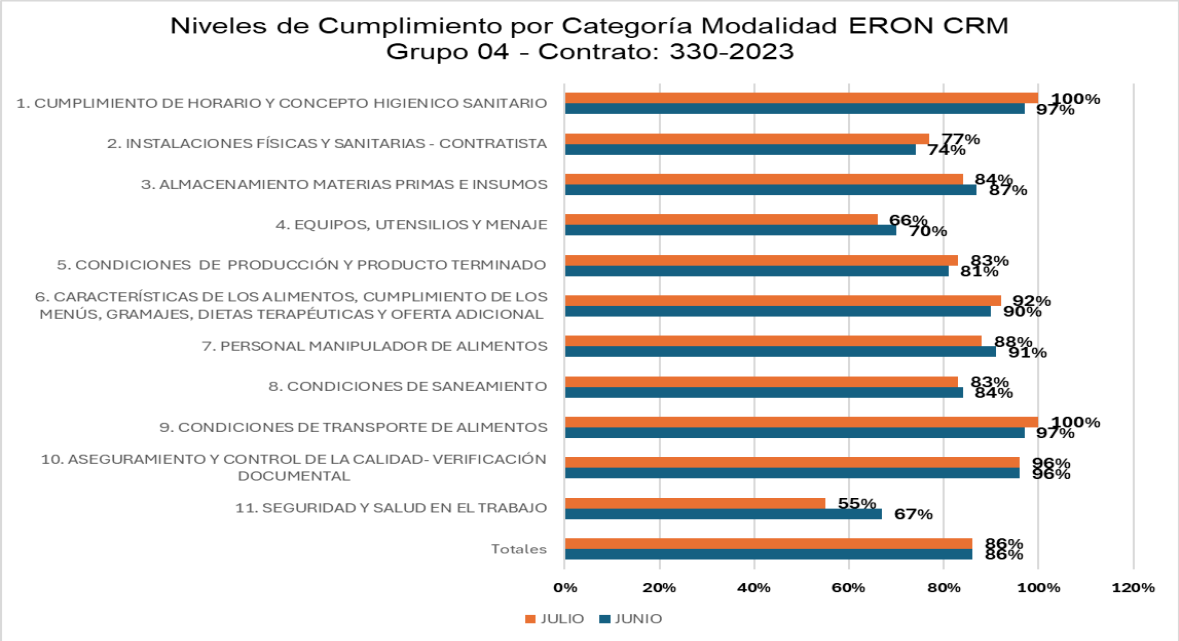
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				presencia de oxido, se evidencian recipientes para residuos sin tapa y paredes sucias.
EPMSC GUAMO	13/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.0 %	Se evidencia agua estancada en la entrada principal, se observa piso del área de cocina con baldosas 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 desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 4, 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 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 31 de julio de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, los cuales, 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 julio y junio:

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (100%): Para el informe del periodo esta categoría en comparación del mes de junio (97%) aumento su cumplimiento debido a que en el mes de julio del 2024 alcanzo el 100% de cumplimiento, para el mes de julio no se llevaron a cabo visitas de las ETS a los establecimientos con el fin de la emisión de concepto sanitario, según la frecuencia de visitas ejecutadas por parte de la Interventoría. Esta categoría no presento hallazgos relacionados con cumplimiento de los horarios para la distribución de la alimentación en los establecimientos, adicionalmente ninguno de los establecimientos presenta conceptos de cierre total o parcial de los ranchos. Cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (77%): Esta categoría en comparación del mes de julio aumento levemente con respecto a junio pasando de un 74% a un 77%, 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 56 % y ERON EPMSC EL GUAMO con 62%, ERON EPMSC FLORENCIA ambos con 67%, y ERON EPMSC NEIVA con 70%; 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 estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento, lámparas

no protegidas en caso de ruptura, aberturas no protegidas para evitar ingreso de vectores, ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en área de producción 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 EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC GARZON y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, cada uno con 83% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (84%): Esta categoría en comparación del mes de junio disminuyo al pasar de un 87% a un 84% en julio, aumentando los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EPMSC EL GUAMO y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido del establecimiento ERON EPMSC LA PLATA con 89%, presentando cumplimiento en 9 de las 9 variables que aplicaron de las 11 contempladas en el instrumento, dado que las demás variables fueron No Observadas durante las verificaciones. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC GARZON con 70%, seguido de ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO con 82%. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, almacenamiento de los alimentos en cajas de cartón, , incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios, se evidencian alimentos en estado no optimo para el cunsumo 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 (66%): En comparativo con el mes de junio, dicha categoría disminuyo su cumplimiento comparando en junio con 70% y en julio se alcanzó el 66%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EPMSC PITALITO con un 40%, seguido de ERON EPMSC LA PLATA con 50%, ERON EPMSC GARZON con 62%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 71% y ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 83%. 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 (refrigeración y congelación) y/o neveras y/o congeladores no 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. Por otra parte, el ERON EPMSC NEIVA alcanzo el 100% de cumplimiento en cuanto a los horarios de distribución de los diferentes tiempos de comida.

5. Condiciones de producción y producto terminado (83%): En comparación con el mes de junio mejoro pasando del 81% en junio a un 83% 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 EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 69%, ERON

EPMSC FLORENCIA con 71%, ERON EPMSC GARZON con 76%, ERON EPMSC PITALITO con 77%, y ERON EPMSC NEIVA con 87%, 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 +/-2ºC. El contratista no garantiza el servido del producto terminado y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de contaminación cruzada.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**92%):** En comparación en esta categoría respecto al mes de junio aumento levemente pasando de un 91% en junio a un 92% 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. En los establecimientos ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones. Lo anterior evidenciado en ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO con el 84%, ERON EPMSC GARZON con el 90%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 92%, ERON EPMSC NEIVA con 97% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 98% de cumplimiento.

7. Personal manipulador de alimentos (88%): En comparación del mes de junio se evidencia una disminución pasando de un 91% a un 88%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC NEIVA que presentan cumplimiento del 100% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, que presentan cumplimiento del 96%, 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 EL GUAMO y ERON EPMSC PITALITO con 90%, ERON EPMSC GARZON con 74% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 82% presentando el menor desempeño para esta categoría, por incumplimiento en la dotación del personal manipulador, la cual no se evidencia completa y se encentra 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 63%.

8. Condiciones de saneamiento (83%): Igualmente para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de junio se evidencia una disminución al pasar del 84% de junio al 83% en el mes de julio. Se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento en los establecimientos con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado son ERON EPMSC PITALITO con 72%, ERON EPMSC GARZON con 74%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 80%, ERON EPMSC FLORENCIA con 82%. 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 existe un adecuado

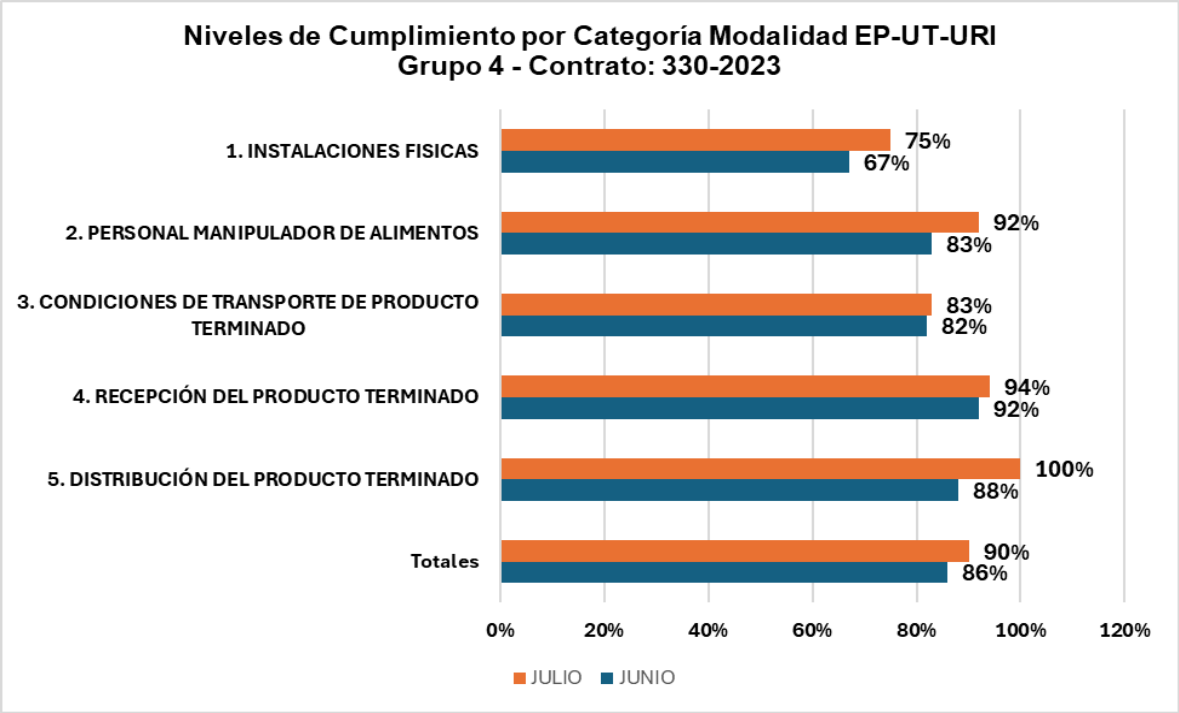
manejo de residuos sólidos. Resaltanto que los demás establecimientos presentaron cumplimientos entre el 90% al 94%.

9. Condiciones de transporte de alimentos (100%%): Esta categoría aumento en comparación al mes de junio dado que se había alcanzado un 97%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos de proveedores en cuatro establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. 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 94% a excepción de un establecimiento. La calificación se ve afectada para ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS (91%). Los hallazgos que afectaron el desempeño en esta categoría se relacionan con que el operador no implementa el programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, 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 (55%): Esta categoría en comparación del mes de julio disminuyo al pasar de un 67% en junio a un 55% en julio. Para esta categoría todos los establecimientos presentaron hallazgos, siendo críticos el ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 38%, ERON EPMSC PITALITO con el 40%, ERON EPMSC GARZON con el 43%, seguido del ERON EPMSC FLORENCIA con 60%, ERON EPMSC EL GUAMO con 67%, ERON EPMSC LA PLATA con 75% y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 86% y, 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 presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 4, 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 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 junio y julio 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 (75%): En comparación de ambos periodos se evidencia el aumento del porcentaje de cumplimiento de un 67% en junio a un 75% en julio. 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 (92%):** En comparación del mes de junio 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, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" 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 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 obtienen un desempeño para esta categoría, el 67% de cumplimiento debido a que durante la visita no se evidencia cumplimiento del recurso humano adicional ofertado.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (83%): En comparación del mes de junio se evidencio una mejora al pasar de un 82% a un 83%. Se evidencian que, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 20%, evidenciándose que el transporte utilizado no es el adecuado según la normatividad vigente, ya que no se da cumplimiento a vehículos respecto a la documentación requerida en los documentos contractuales y a la normatividad vigente. Para los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados. Por último, en el establecimiento UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, se evidencio que no se cuenta con los registros de temperatura debidamente diligenciados y actualizados.

4. Recepción del producto terminado (94%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 57%, por no cumplimiento del ciclo de menús e intercambio en el menú suministrado, no cumplimiento de los horarios establecidos. 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, 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 (100%): En comparativo con el mes anterior se evidencia una un aumento pasando del 80% a un 100%. 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", EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos en el periodo anterior.

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 31/07/2024, 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSFUS FUSAGASUGA	13/12/2023	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	Se evidencia pisos en deterioro donde la pintura epóxica esta desgastada. Se evidencia enchapes rotos. Estancamiento de agua. Seguimiento: Corresponde a mantenimientos de mayor cuantía por parte de la entidad, la infraestructura se encuentra en proyecto de intervención.
EPMSC VILLETA (PLANTA EXTERNA)	04/12/2023	FAVORABLE CON COMPROMISOS	84%	Se realiza seguimiento a concepto sanitario para el mes de julio 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 focos con sitio de anidamiento de plagas. 1.2. Pisos, no cuenta con unión redondeada con pared, en área de preparación se evidencian baldosas rotas y desprendidas, en almacenamiento se presentan rugosidades en pared en área de alistamiento de alimentos presenta rugosidades. 1.3 Techos presentan grietas en área de preparación, almacenamiento y alistamiento de alimentos. 1.4. No cuenta con casilleros, los lavamanos del baño y área de preparación no son de accionamiento no manual. 2.1. No cuenta con equipos de refrigeración para descongelamiento de carnes; 2 de los congeladores no tienen cierre hermético en su tapa. 4.1. Las materias primas que requieren ser descongeladas manifiestan que este proceso lo hacen al ambiente. 4.3. Una vez descongelado los alimentos estos son re congelados. 5.1. No se presenta soporte de registro ni ningún otro tipo de documento que de validez a la limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua. Tanques de material sanitario con tapa.
PLANTA EXTERNA ZIPAQUIRA	13/03/2024	FAVORABLE	94%	1.2 El área de producción, alistamiento, lavado y almacenamiento de abarrotes las uniones de las baldosas son porosas y en las mismas áreas no cuenta con uniones redondeadas entre piso-pared y pared-pared., Se evidencia ruptura de baldosas del piso en el área de alistamiento y lavado, En el área de lavado y área de alistamiento se evidencia paredes no completamente lisas. Interventoría evidencia que aún continúa los hallazgos, sin subsanación. 1.4 Se evidencia lavamanos con grifo de accionamiento manual en el área de alistamiento. Interventoría evidencia continuidad del hallazgo, operador refiere estar en proceso de compra para instalación. 4.4 Dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 en cuanto al almacenamiento del arroz, azúcar y avena. Interventoría cumplimiento a resolución 5109/2005, adecuado almacenamiento de materias primas. 5.6 Presentan plan de saneamiento básico, sin embargo, en el programa de control de plagas expresan procedimientos correctivos. Interventoría evidencia subsanación del hallazgo.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EP GUADUAS LA ESPERANZA	2023-11-28	FAVORABLE CON COMPROMISOS	87 %	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 %	Ninguna
EPMSC GIRARDOT	2023-12-07	FAVORABLE CON COMPROMISOS	88,5 %	Ninguna
CPMSMEL MELGAR	2024-03-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80 %	Ninguna
CPMS ESPINAL	2024-05-21	FAVORABLE	98 %	Ninguna

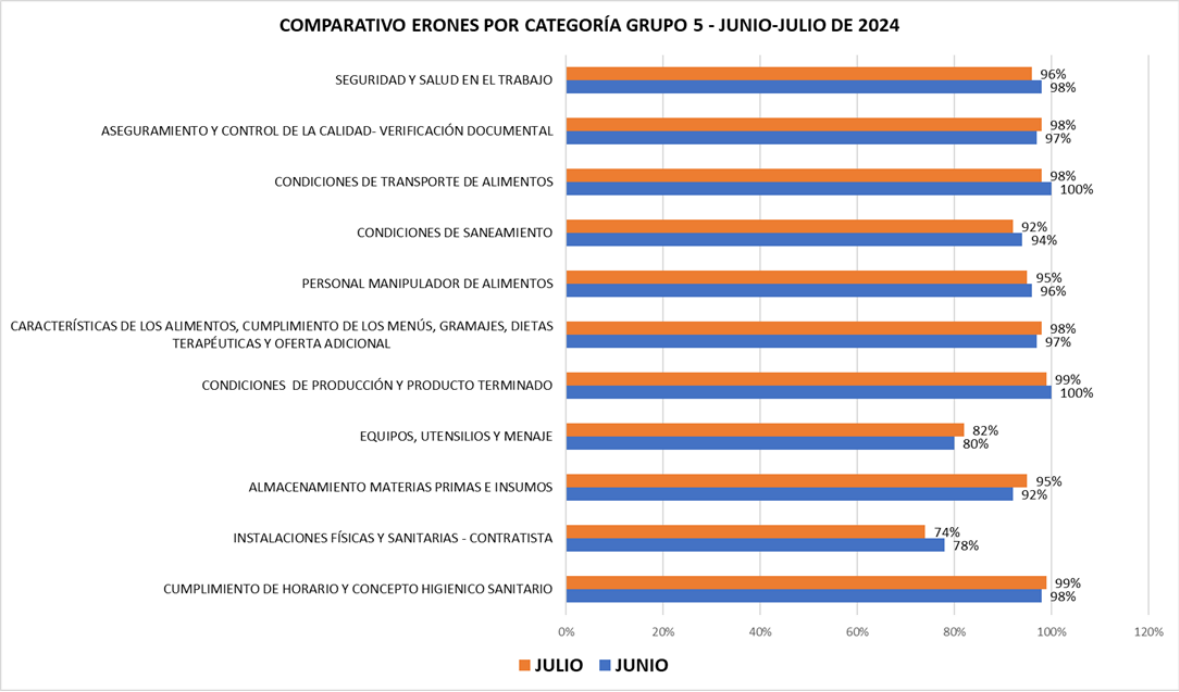
Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 5 presentan calificaciones superiores al 80%. Se evidencia que el ERON CPMS ESPINAL presenta el porcentaje más alto con 98% y concepto Favorable.

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

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 5, 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

.



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 y ERON EPMSC VILLETA, este último 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 julio, se destaca el cumplimiento global de este grupo, por cuanto obtuvo un 91% de cumplimiento, el cual se incrementa, ya que al mes de junio se obtuvo un total de 88% de cumplimiento parcial. El ERON DE CPMSFUS FUSAGASUGA, obtuvo la mayor calificación general con un cumplimiento del 97%. El ERON EPMSC CHAPARRAL, tiene un cumplimiento parcial de 89%, debido a incumplimientos en la categoría de instalaciones físicas sanitarias por parte del contratista.

En el mes de julio la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, arroja cumplimiento de horario, del 99% para todos los ERONES, solo se evidencia incumplimiento en la fecha del concepto sanitario superior al inicio de actividades del nuevo contratista del ERON GUADUAS LA ESPERANZA.

Categoría INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. En el mes de junio se evidenció para esta categoría cumplimiento parcial de 78%, evidenciándose un ligero descenso para el mes de julio de 74%, se observa con más baja calificación EPMSC VILLETA, el que en general tiene un promedio de 57%, debido incumplimiento con los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, 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, piso poroso en área de equipo de refrigeración, con grietas, techo de material no sanitario, uniones de pared a pared sin redondear, mesón con grietas y porosidades, se evidencia puertas con óxido, el área de ensamble no cuenta con separación física, no se cuenta con espacio físico exclusivo para depósito de residuos sólidos.

En la categoría ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. 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. Para el mes de julio en la categoría se evidencia un cumplimiento del 95% a nivel general, la calificación más baja lo obtiene el ERON CPMSMEL MELGAR, con un cumplimiento parcial del 84%, se evidencia en visitas de la interventoría que no hay cumplimiento con la proyección del plan de compras, se evidencia almacenamiento de alimentos en empaques reutilizados que no pertenecen al original, que por su naturaleza pueden generar una contaminación cruzada, al igual que se evidencia almacenamiento de lomitos de mojarra apanada y apanados de pescado precocidos, siendo estos parte de preparaciones prohibidas nombradas en la OTM.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de junio se evidencia una 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, se evidencia un ligero incremento. En el mes de julio para un cumplimiento parcias del 82% a nivel general, en esta categoría LA PLANTA DE PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRA, obtuvo una calificación de 67%, donde se evidencia que el establecimiento no cuenta con trampa de grasa, no se encuentra todos los equipos que se requieren en el anexo 5, haciendo falta 1 pela papa, 1 procesador de alimentos y 1 sartén basculante, es de notar que el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, obtuvo una calificación en la categoría del 100% de cumplimiento.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, 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 el mes de julio, se evidencia un 99% de cumplimiento el ERON EPMSC CHAPARRAL cuenta con una calificación general del 90%, se evidencia que el contratista no cuenta con la totalidad de las tablas de corte con el código de colores establecido en la OTM.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, 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 el mes de julio se evidencia un 98% de cumplimiento, no se cumple un 100% porque se evidencio que el contratista no tiene listado de los PPL, que se encuentran en régimen contributivo, en el ERON CPMSMEL MELGAR, no se tienen soportes escritos de las valoraciones del operador, de acuerdo con el régimen de salud a que pertenece el PPL que recibe la dieta, esto en el ERON CPMS ESPINAL.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 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. Para el mes de julio se incrementa la calificación general al 95% de cumplimiento, la variable que más se afecta es que en la mayoría de los establecimientos del grupo no cuentan con la totalidad de personal requerido en su mayoría los manipuladores de alimentos en el Anexo 9, se destacan los ERONES CPMSFUS FUSAGASUGA y ERON CPMSMEL MELGAR, con cumplimiento de 100%.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO. En el mes de junio se evidencia 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. Para el mes de julio se observa un cumplimiento en la categoría de 92%, se evidenció que El ERON CHAPARRAL arrojo cumplimiento parcial de 85%, por cuanto se observan techos con acumulación de grasa, recipientes de residuos sólidos sin tapa y acumulación de agua entre baldosas del piso.

Para la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, en el mes de junio se evidencia la calificación de 100%. 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. En el mes de julio se observó un leve descenso en la calificación de esta categoría con un cumplimiento de 98%, debido a que el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA obtuvo 95%, ya que se encuentra el vehículo de placas LLQ 877, el cual presenta concepto sanitario superior a un año, fecha del concepto 25/Julio/2023. En los ERONES MELGAR, CHAPARRAL Y GIRARDOT no se observaron condiciones de transporte, los demás ERONES del grupo obtuvieron el 100% de cumplimiento para el periodo evaluado.

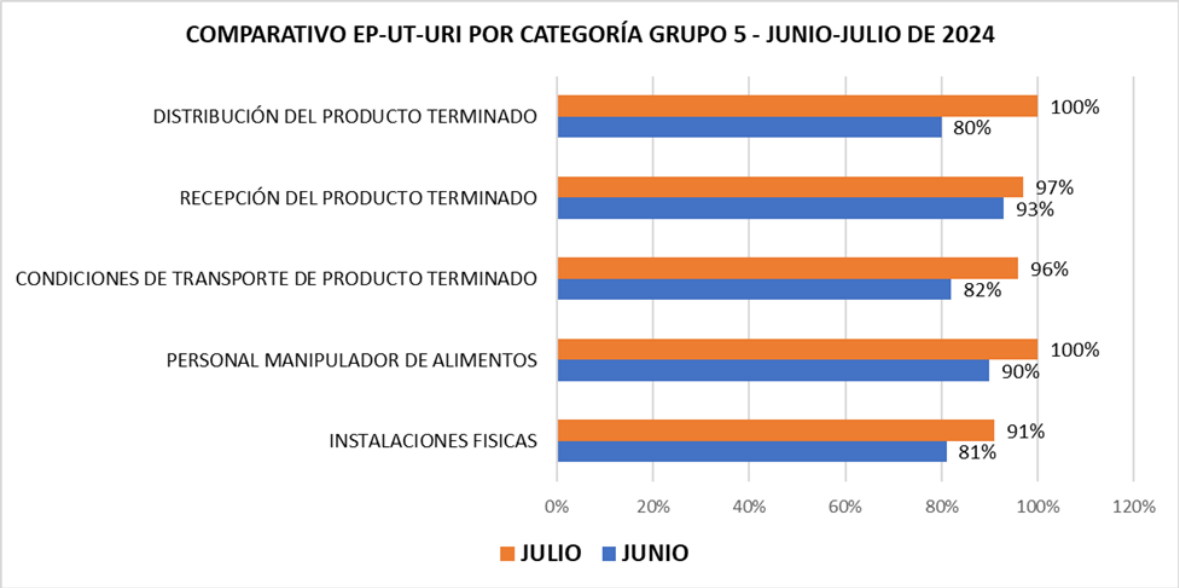
Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACION DOCUMENTAL, en el mes de junio merece destacar, que se mantiene la calificación de 97%. La calificación más baja, dentro del rango de cumplimiento, es arrojada por el ERON MELGAR, dado que no se observan soportes del mantenimiento de la licuadora industrial y pela papas y no se observa paz y salvo de proyectos productivos de mayo 2024. Para el mes de julio se obtiene una calificación de 98%, se destaca que todos los ERONES del grupo obtienen un cumplimiento superior al 94%, se encuentran hallazgos porque no se observan soportes de mantenimiento de equipos y carros transportadores.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO para el mes de junio los ERONES obtienen una calificación del 97% de cumplimiento. La calificación se ve afectada por el bajo desempeño del ERON CPMSMEL 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. Para el mes de julio se evidencia una calificación de 96% de cumplimiento, persiste el hallazgo del ERON MELGAR.

En el mes de junio, se observó que el ERON VILLETA incrementó su calificación global a 87%, mientras el ERON MELGAR 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. En el mes de julio el establecimiento con más bajo desempeño fue el ERON EPMSC CHAPARRAL, con un nivel de conformidad de 89%, debido a que encuentran deficiencia en algunas tomas eléctricas, no se encuentran soportes, de calibración y de mantenimientos de equipos, se evidencia estufa para mantenimiento, debe completar las tablas para cortar con el código de colores, se evidencio en visita que faltaba un manipulador, se evidencian techos con acumulación de grasa, recipientes de residuos sólidos sin tapa, hallazgos que hacen bajar la calificación de desempeño para este ERON. Cabe destacar que los demás ERONES obtuvieron un nivel de conformidad superior al 90%, para el mes de julio sigue siendo el mejor calificado el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA presenta el más alto nivel de conformidad de 97%. Se tenía programado para el mes de julio intervención en la infraestructura, para lo cual se trasladaría a una planta externa pero aún

no se ha dado la autorización por parte de la USPEC. Por lo cual no se ha empezado con la intervención y se sigue realizando la operación en las instalaciones del ERON.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 5, 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.



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 junio esta modalidad de prestación de servicio presentó un importante incremento en su calificación global al 88%, en comparación del mes de mayo sin superar el cumplimiento parcial, mientras que en el mes de julio se evidencia un gran incremento de cumplimiento del 97%.

En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de junio se obtiene una calificación de 81%. La categoría se vio 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. Para el mes de julio se evidencia una calificación de 91%, viendo un incremento general en todas las estaciones, pero se ve afectada la calificación pues persiste el hallazgo de canastillas sucias en el área de almacenamiento temporal.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de junio se evidenció una calificación de 90% de cumplimiento, esto debido a que en la EP ZIPAQUIRA obtuvo 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% de cumplimiento parcial por cuanto se evidencia personal manipulador sin los debidos certificados médicos. Para el mes de julio es preciso resaltar que se obtuvo un cumplimiento del 100% en las variables a evaluar, evidenciándose el cumplimiento en la dotación, exámenes y capacitación al manipulador de alimentos.

En las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, en el mes de junio se evidenció un cumplimiento global de 82%, 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. Para el mes de julio se tiene un cumplimiento de 96%, la EP ZIPAQUIRA es la de más bajo rendimiento en esta categoría del 80%, debido a que no se presenta registrado la temperatura de los alimentos transportados, en las demás estaciones se presenta un cumplimiento de la categoría de un 100%.

En la RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, en el mes de junio 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. Para el mes de julio se obtiene un incremento al 97%, la más baja calificación la obtiene la EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, debido a intercambios no autorizados en el menú y la entrega de lomitos de pescado frito, el cual es un producto no permitido en la OTM, lo que hace que la Estación tenga una calificación del 80% de cumplimiento parcial. Merece destacar que las demás estaciones tienen un cumplimiento del 100%.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, 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 julio se obtiene una calificación de 100% de cumplimiento, evidenciándose un gran incremento frente al mes anterior.

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 FISICAS y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, las cuales arrojaron calificación insuficiente de 50% cada una. En el mes de julio se identifica que el desempeño de la EP ZIPAQUIRA aumento a un 90% de cumplimiento, el más bajo desempeño lo tiene la EP MELGAR con el 86%, por las variables del producto terminado, incumplimiento en el menú y suministro de producto prohibido. Es de destacar el esfuerzo por mejorar por parte del operador al cumplir con lo requerido para las Estaciones de Policía.

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 31 de julio 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	Observaciones
CPAMS EJEPO	1/11/2022	FAVORABLE	94 %	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%	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos. Se esta llevando a cabo adecuación de las áreas del shut de basura, pre alistamiento de vegetales y elaboración de ensalada. No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON	22-11-2022	DESFAVORABLE	31%	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos. Por parte de la SDS de Bogotá se lleva a cabo visita a la estructura 3 el 29 de julio del 2024 en la cual se lleva a cabo el levantamiento de la medida sanitaria de cierre parcial sobre el cuarto frio de congelación y refrigeración.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 ERE 1 Y 2	11-4-2024	DESFAVORABLE	48%	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos. 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%	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos.

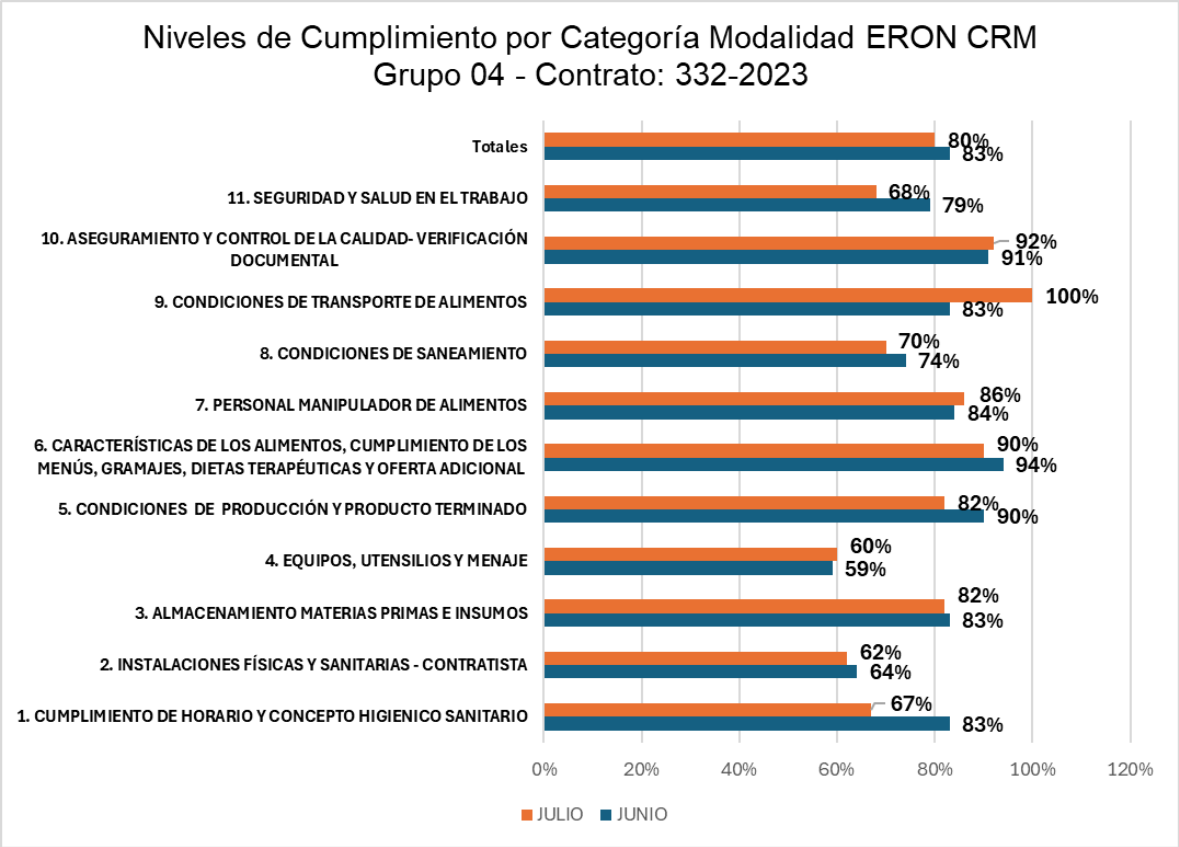
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimiento ERONES visitados pertenecientes al Grupo 4, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CPAMS EJEPO. Por su parte, cuatro ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA presentan

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 desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 6, 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 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 31 de julio y en comparativo con el mes de junio de 2024, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos, 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 (67%): 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, igualmente se evidenciaron hallazgos relacionados con el no cumplimiento de los horarios al momento de la entrega de los tiempos de comida. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados 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 el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (62%): 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 52%, 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. Los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 86% y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 79%, son los que presentan el mejor 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 (82%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y el ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 100%. Seguidos de COBOG LA PICOTA con79% 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; los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente.

4. Equipos, utensilios y menaje (60%): 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 52%, 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 (refrigeración, congelación) 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 todos los establecimientos actualmente hay oficio en aprobación por parte de la Interventoría 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.

5. Condiciones de producción y producto terminado (82%): Cabe resaltar el cumplimiento de 90% de las variables evaluadas 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), se evidencian hallazgos relacionados con el no cumplimiento de las temperaturas mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, Se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados. 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 +/-2ºC 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). 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 (**90%):** 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 88% 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 (83%): 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) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), 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 encuentra para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje más bajo de cumplimiento con 83%, 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 las buenas prácticas

higiénicas ni con el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades.

8. Condiciones de saneamiento (70%): 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%, no cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. 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 64% 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 (100%): 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 EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) no se evidencio transporte durante las visitas ejecutadas en el mes de julio. Para el establecimiento ERON COBOG LA PICOTA, se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de 100%.

10. Aseguramiento y control de la calidad (92%): Para esta categoría, 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) presentan porcentajes de cumplimiento del 100%. La calificación se ve afectada para ERON COBOG LA PICOTA con 90% 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.

11. Seguridad y salud en el trabajo (68%): Se resalta para esta categoría que 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) se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría el ERON COBOG LA PICOTA con el 59%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades por parte del personal manipulador de alimentos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 6, 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.

Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31de julio 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 31/07/2024, 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 siguiente 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	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTA LA MODELO	16/07/2024	Favorable con requerimientos	77%	Se realizó seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 24 de julio 2024, así: Falta de hermeticidad en el cuarto de tubérculos, angeos deteriorados y sueltos, algunas paredes en procesos con desprendimiento de pintura, techos rugosos no lisos, Algunas tomas eléctricas sueltas y sin protección, Equipo de conservación fuera de uso a la salida de procesos, estantería en almacenamiento con desprendimiento de pintura, empaques de las puertas de los cuartos fríos deteriorados, congelador en almacenamiento con suciedad externa, manipulador usando dotación color oscuro, Evidencia capacitación pero no impacta en el uso de la dotación, el almacenamiento de congelación se ubica en un lugar que no garantiza adecuada hermeticidad, contenedores del cuarto de residuos con suciedad y sin tapas, algunos techos y angeos con acumulación de suciedad, no se ejecuta el programa de limpieza y desinfección de área y equipos en su totalidad. Se evidencia nueva observación por uniforme oscuro en el chef y auxiliares de procesos de la UT.
CPMS CHIQUINQUIRA	4/7/2024	Favorable	92%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario de Chiquinquirá en visita de Interventoría del 24 de julio 2024, así: 1. Edificación e Instalaciones ítem 1.2 En área de pre- alistamiento se observa pared con presencia de humedad. Se evidencia resane y cambio de pintura 2. Equipos y utensilio Ítem 2.1 Se observa están metálico deteriorado en área de almacenamiento de abarrotes. Se realiza cambio

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de pintura de las góndolas. Ítem 2.2 Se observa tabla de picado con deterioro y desgaste. Evidenciando el total de tablas y cumplimiento de código de colores Ítem 2.2 Se observa degaste en sartén de área de preparación. Se observa cambio de los sartenes 5. Saneamiento Ítem 5.6 No se aplica algunas actividades de protocolos descritos en el plan de saneamiento básico evidenciado (Prueba de desafío para valoración en los procesos de desinfección) y la mejora fue ajustar dicha descripción en el proceso de valoración dentro del programa de desinfección
CPMSMOQ MONIQUIRA	23/7/2024	Favorable	94.5%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario de Moniquirá en visita de Interventoría del 26 de julio 2024, así: Evidenciando que tuvo vista de la Secretaria de Salud de Boyacá el 23-07-2024 el cual no realiza las subsanaciones de los ítems observados porque apenas han transcurrido 3 días desde la visita a la fecha.
CPMSGAC GACHETA	11/12/2023	Favorable con requerimientos	89,50%	Se evidencia mantenimiento de pisos, mantenimiento de extractores y la higienización del lavamanos se accionamiento no manual. Se continúa evidenciando limitación de espacios para instalación de equipos y almacenamiento.
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	1.2 Se evidencia que sigue sin subsanación, pisos con fraccionamiento, porosos, paredes de fraccionamiento con hongos.
CPMSUBA UBATE	30/11/2023	Favorable con requerimientos	72,50%	e realiza seguimiento al concepto sanitario de CMSUBA UBATE en visita de interventoría del 24-07-2024, así: Durante la visita por parte de la interventoría se realiza seguimiento al concepto sanitario favorable con requerimientos, puntaje 72,5% de la fecha 30-11-2023 para los ítems: 1.1 Continua áreas reducidas, el operador subsana reorganizando las materias primas en canastillas y estibas así dando espacio para la circulación del producto terminado y del personal. 1.2 Subsana colocando rejilla faltante en el área de almacenamiento. 1.3 Subsana realizando limpieza, resane y pintura del techo, faltando cambios de los acrílicos. La USPEC gestionará el cambio de la cubierta en el área de producción. 1.4 Subsana colocando en área de producción un dispensador de jabón y entrega kit de aseo personal. No cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual. 2.1 Subsana ingresando equipos de refrigeración nuevos retirando los equipos en desuso e instala filtro de agua nuevo. 3.4 UT NUTRIENDO USPEC 2024 refuerza la intensidad horaria de la capacitación, con los lineamientos en el cronograma, cuenta con el personal idóneo para brindar capacitación en diferentes áreas al personal manipulador. 4.1 Subsana soportando el origen de las materias primas, cuenta con programa de proveedores y sus respectivas fichas técnicas de los alimentos incorporando al servicio. 4.3 Subsana cambiando los equipos de refrigeración y congelación y se evidencia

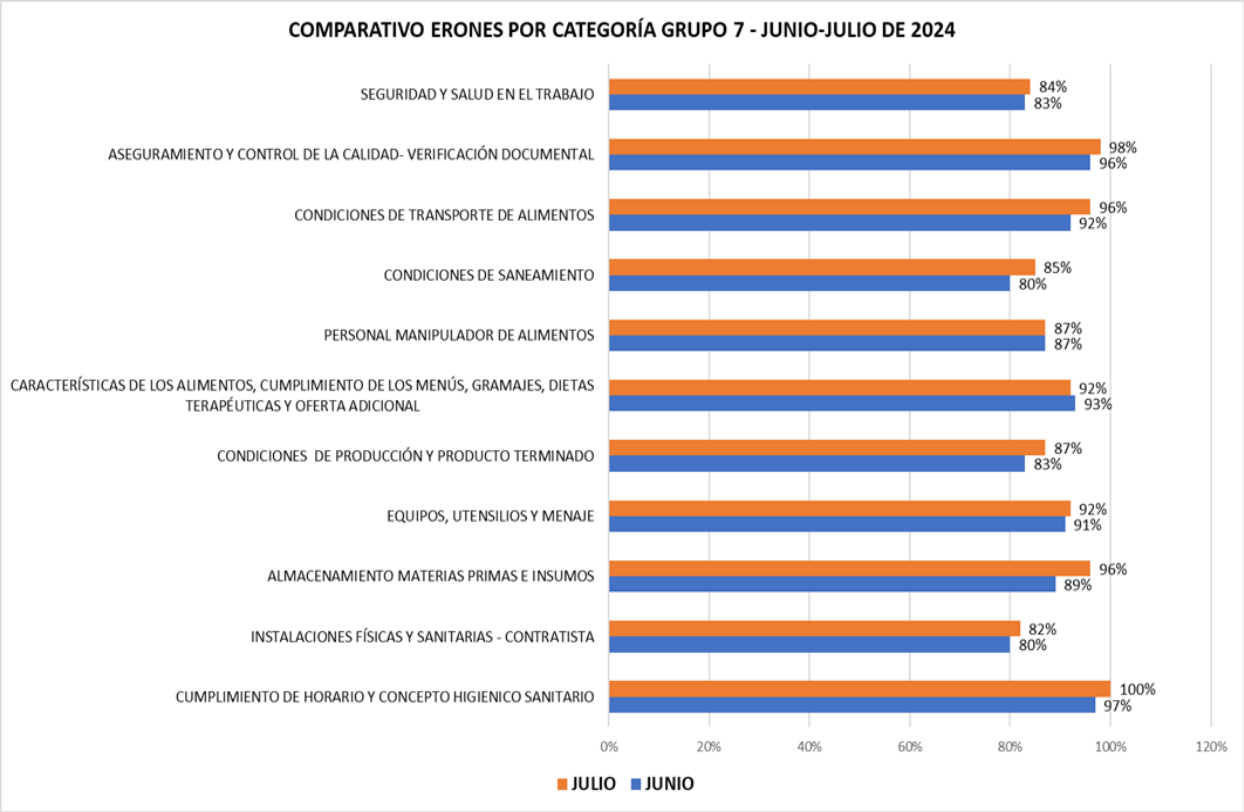
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				planillas de verificación diaria de control de temperaturas. 4.4 Subsana colocando rotulo a las materias primas almacenado en bolsas blancas. 5.2 Subsana realizando labores de mantenimiento y limpieza diaria al sistema de desagüe, no se evidencia empozamiento ni malos olores. 5.5 Subsana implementando un porcionador para la toma de muestra del desinfectante a diluir y es supervisado por el encargado del servicio. 5.6 Subsana realizando plan de manejo integral de plagas, donde se evidencia cronograma de control preventivo, último control: 24-07-2024.
EJECO	4/07/2024	Favorable	98%	En visita realizada el 29 de julio, se evidencia el nuevo concepto sanitario, el único hallazgo es ítem 1.2 por: Falta de mantenimiento de los pisos de zona de preparación. Se realizará seguimiento en la próxima visita.
CPMSLME LA MESA	5/12/2023	Favorable con requerimientos	84,00%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario de CPMSLME LA MESA, en visita de interventoría del 22-07-2024, así: Durante la visita por parte de la interventoría se realiza seguimiento al concepto sanitario favorable con requerimientos, puntaje 84.00% de la fecha 05-12-2023 para los ítems: 1.1 Persiste, patio único, espacios reducidos. 1.2 Persiste, se sigue evidenciando pisos con grietas. 1.3 Persiste, techos altos que dificultan la limpieza y desinfección de los mismos. 1.4 Persiste, espacios reducidos en el rancho lo que dificulta la instalación de servicios sanitarios y casilleros. 2.1 Subsana, el operador a gestionado el cambio de los menajes deteriorados. 3.1 Subsana, el operador a hecho entrega de dotación al personal manipulador. 5.2 Persiste, el operador no ha realizado mantenimiento para corregir humedades.
EPMSC CAQUEZA	12/12/2023	Favorable con requerimientos	83,00%	1.2 Se observa continuidad del hallazgo: Se observan los pisos del área de preparación; ensaladas con grietas y rotos, se observan paredes con humedad y pintura levantada alrededor de la cocina. Interventoría evidencia inicia de arreglos locativos en el rancho. 1.3 Se observa continuidad del hallazgo: Se observa iluminaciones sin mantenimiento, no se observa extractor de aire caliente en área de cocina. Interventoría evidencia que el sistema de ventilación natural es suficiente, no se presenta condensación de vapores. 2.1 Se observa no continuidad en el hallazgo: Se observa equipo de refrigeración en desuso en el área de proceso. En visita Interventoría observa equipos de frío en uso. 2.2 Se evidencia continuidad en el hallazgo: Se observa mesones deteriorados en área de lavado de materias. 3.4 Se evidencia no continuidad del hallazgo: No se observa plan de capacitación de manipuladores. Presentan a Interventoría plan de capacitación continuo. 4.4 Se evidencia continuidad de hallazgo: Se observa almacenamiento reducido y canastillas junto a pared sin dar cumplimiento a las técnicas de

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				almacenamiento. Interventoría evidencia espacio reducido del rancho para el almacenamiento de las materias primas, sin embargo operador gestiona acciones que permiten realizar la limpieza y la verificación del área. 5.2 Se evidencia no continuidad de hallazgo: Se observa cajilla de residuos líquidos con residuos, no se evidencia buena evacuación, de difícil limpieza. Interventoría evidencia adecuada evacuación de residuos líquidos en visita realizada. 5.3 Se evidencia no continuidad del hallazgo: Se observa caneca sin tapa. Interventoría observa canecas con tapa y bolsa, manejo adecuado. Se socializa acta con operador y COSAL, se deja copia por correo electrónico.
EPMSC GUATEQUE	11/07/2023	Favorable	92,00%	En visita de la interventoría del día 29/07/2024. Se observa el concepto sanitario con más de un año, visita con operador UT alimentar sueños USPEC se está a la espera de la visita por parte de la secretaria de salud, se observa oficio de respuesta de la Gobernación 05/07/2024, Los Items 1.2 y 1.3 Se evidencia servicio de alimentación en contingencia por arreglos locativos del rancho principal. 2.1 Se subsana se evidencia arreglos en la parte inferior del banco de ollas y en el equipo refrigerador. 5.5 Se subsana 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%	1.1. Procedimientos escritos de procesos incompletos. Seguimiento: Se completa los procedimientos de los procesos. Equipos nuevos sin utilizar. Seguimiento: Instala todos los equipos nuevos y retira los antiguos. Flujos de procesos en algunas áreas no está definido. Seguimiento: Sin definir.1.2 Baldosas en mal estado en área de recepción cargue de alimentos. Seguimiento: Se evidencia deterioro de pisos en el área de producción. Baldosas de pared en mal estado. Seguimiento: Se evidencia baldosas rotas en enchapes de almacenamiento. Desgaste en boquillas del piso. Seguimiento: Se evidencia desgaste de baldosas y empozamiento de agua. 2.1 Se observa desagües con flujo de agua y sin conexiones a drenajes correspondientes. Seguimiento: Se corrige las conexiones de desagües. Tapas de basculantes no funcionan correctamente. Seguimiento: lo evidenciado continúa sin mejora. Equipos con deterioro. Seguimiento: Instala equipos nuevos y retira los antiguos. Algunas ollas con deterioro. Seguimiento: Cambia el menaje de cocina. 3.3 Algunos manipuladores de alimentos no aplican en totalidad algunas prácticas higiénicas en relación al orden. Seguimiento: Se evidencia prácticas de orden y aseo 4.3 Registro incompletos de recepción de materias primas y de temperatura. Seguimiento: Presenta los registros actualizados.

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 Favorables con requerimientos. Se observó Concepto Favorable para el ERON EJECO con 98%.

2.2.7.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 7, 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.



El contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024 bajo el contrato No 333/2023, presta sus servicios de alimentación para e 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 PLANTA LA SPEZIA (planta obligatoria para el Grupo 7, para atender raciones para EP).

Durante el mes de junio, la calificación global para la modalidad de servicio a ERONES es de 88%. En el mes de julio se evidencia incremento a cumplimiento de 91% para el servicio prestado en ERONES.

En el mes de julio la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, arroja cumplimiento de horario, del 100% para todos los ERONES.

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, 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 angeo 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 fruver en mal estado, tomas eléctricas sin protección. En el mes de julio se evidenció un cumplimiento parcial del 82%. Se evidencia en general, que el contratista realiza mantenimiento y mejoras, de menor cuantía, se siguen observando rejillas en mal estado, marcos de las puertas y puertas con oxido, paredes y techos con desprendimiento de pintura y se observa humedades, pisos con grietas para arreglos de menores cuantías, la mayoría cuenta con lavamanos de acción manual. Se evidencia que EPMSC CAQUEZA obtuvo la más baja calificación con 54%, los principales hallazgos hacen referencia a lámparas sin funcionamiento y protección, paredes y medias cañas en deterioro, presentando desprendimiento de pintura, puertas con oxidación, lavamanos de accionamiento manual en área de producción. Igualmente se evidencia un incremento en la calificación de CPMS BOGOTA LA MODELO, de 67% este mes, frente a el mes de junio, que obtuvo 54% ya que ejecuto mantenimiento programado y mejoro sus instalaciones físicas.

En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, en las visitas realizadas en el mes de junio, se evidencia un cumplimiento parcial de 81%, la calificación se vio 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 re envasados y/o fraccionados (galletas de soda) de su empaque original a otro recipiente que no se evidencia debidamente identificado según la OTM. Para el mes de julio se evidencia un significativo incremento en esta variable de un 96% el ERON EJECO, fue el que obtuvo más baja calificación con cumplimiento del 90%, se evidencio durante la visita producto materia prima cárnica re envasada, no se encuentra identificada de acuerdo a lo estipulado en la OTM, también se evidencian varios ERONES con cumplimiento de 100%: CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSMOQ MONIQUIRA, CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, el ERON LA MODELO con 93% de cumplimiento, obedece a que el plan de compras no está ajustado al establecimiento, ni al rancho, la lista de proveedores no corresponde al plan de compras, se evidencia alimentos que no cumplen con el rotulado de empaque primario, se evidencia almacenamiento de materia prima en recipientes y canastillas sucias. Inadecuada rotulación de materias primas, en área de Fruver, los rótulos no coinciden con la materia prima almacenada, se evidencia en el rotulo un alimento y el almacenado es otro, no se cumple con las distancias perimetrales, para garantizar un seguimiento a limpieza y desinfección del área de almacenamiento. En cuarto de refrigeración no se garantiza el rotulado por código de colores (PEPS) como lo establece la OTM. Se evidencian materias primas pre alistado almacenado sin la respectiva rotulación de identificación.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de junio la calificación mostró un descenso en su calificación a 69% con respecto al mes anterior. El más bajo desempeño 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 el mes de julio se evidencia un incremento en la categoría de un 92% de cumplimiento, las más bajas calificaciones con un cumplimiento parcial de 83%, lo obtuvieron CPMS BOGOTA LA MODELO se evidencia congeladores con tapa en mal estado, un gato hidráulico le falta una rueda, carros transportadores con desprendimiento de pintura y EJECO igualmente con un 83% de cumplimiento, ya que no cuenta con gramera sensible de 1 gramo.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el mes de junio se mantiene la calificación de esta categoría en 86% de cumplimiento parcial, igual que el mes de mayo. Para el mes de julio se evidencia un ligero incremento general del 87%, la calificación más baja es obtenida por ERON EJECO con 67%, debido a que se evidencian contramuestras sin rotulación y por debajo del gramaje requerido, no se cumple con temperaturas de seguridad en el servido de los alimentos.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL en el mes de junio se obtuvo la calificación de esta categoría en 93% de cumplimiento. En el mes de julio obtiene una calificación de 92% de cumplimiento, se ve afectado por el bajo desempeño arrojado por el ERON LA MODELO con 81% 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, se evidencia incumplimiento en las características organolépticas de alimentos entregados, 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 julio, se observó un leve descenso en la calificación, con un cumplimiento general de 87%, el más bajo rendimiento lo presentó CPMS BOGOTA LA MODELO, con 70% de cumplimiento parcial, 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 y persona capacitada en alturas, , se evidencia personal en producción que no hace uso del tapabocas, se evidencia el consumo de alimentos dentro de la planta, se evidencia personal manipulador de alimentos con uso de accesorios (anillos).

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO. En el mes de junio la calificación de esta categoría se mantuvo en 81% de cumplimiento parcial, para el mes de julio se evidenció un ligero aumento en la calificación ya que obtuvo 85% a nivel general de cumplimiento parcial, se vio afectada por el deficiente desempeño arrojado por el ERON LA MODELO con 65% de calificación, aunque mejoró con respecto al mes de junio, se sigue evidenciando techos con acumulación de grasa, paredes con presencia de humedad, equipos con acumulación de grasa y con óxido, rotulado de insumos de aseo, se evidencia paloma, en el área de cargue del producto terminado.

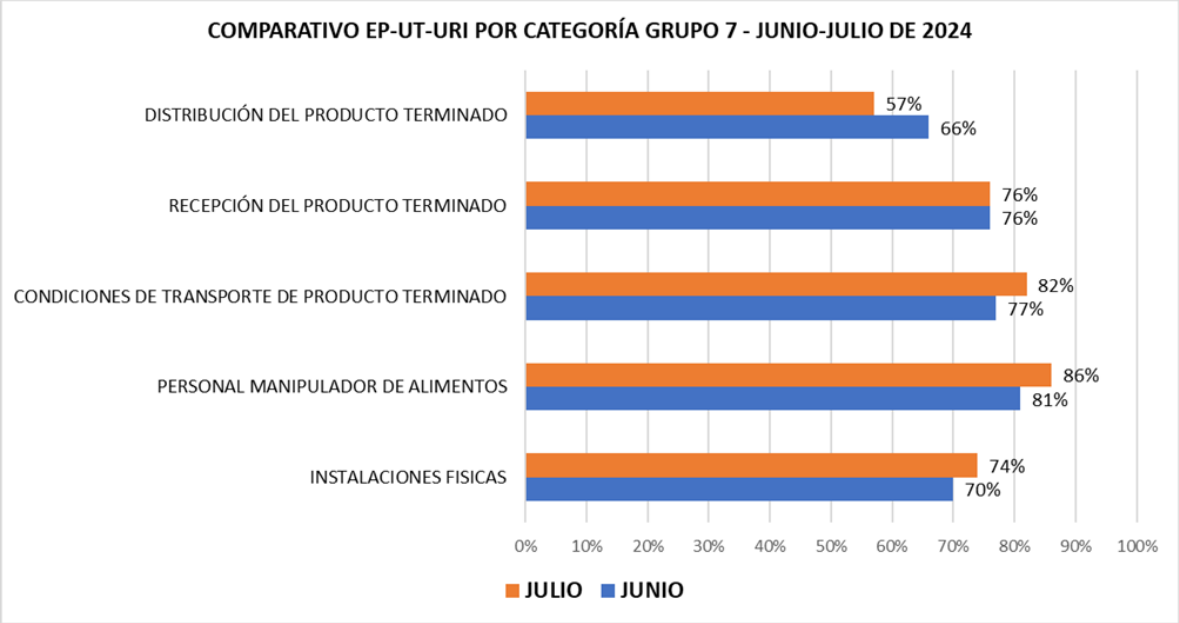
La categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, para el mes de junio se obtuvo calificación de 80%. Para el mes de julio se evidencia un aumento al 96% de cumplimiento a nivel general. La calificación más baja es arrojada por el ERON LA MODELO con el 95% de cumplimiento, por cuanto se evidencia cargue de canastillas sucias con producto terminado en vehículo transportador de los alimentos desde el rancho hasta los patios, Se evalúa el transporte de alimentos en los ERONES CHIQUINQUIRA, UBATÉ, CÁQUEZA y PLANTA LA SPEZIA, 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 julio.

La categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, en el mes de junio se observa la calificación de esta categoría con 95% de cumplimiento. En el mes de julio la calificación fue de 98% para esta categoría, siendo afectada por el ERON EJECO con 95% de cumplimiento debido a que se evidencia que los registros de control de temperatura no se encuentran diligenciados el día de la visita de interventoría.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, en el mes de junio se evidencia un cumplimiento del 95% para los ERONES del grupo. En el mes de julio la calificación de esta categoría desciende a cumplimiento de 84%, en donde, se ve afectada por el deficiente desempeño de ERON LA MODELO con 47% por cuanto no se observa guantes de malla ni careta de esmeril para frituras y se evidenció extintor multipropósitos con carga baja.

En las visitas realizadas en el mes de junio se evidencia a los establecimientos en general un nivel de Conformidad Favorable superior al 90%, 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. Para el mes de julio se evidencia un nivel de conformidad general de 91%, el desempeño más bajo lo obtiene de nuevo ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, aunque mejoró frente al mes pasado, con calificación del 81% y este mes se destacan los ERONES CPMS CHIQUINQUIRA y CPMSGAC GACHETA, con cumplimiento del 99% cada uno.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 7, 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.



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.

La categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de junio la calificación se encuentra con cumplimiento parcial de 70%, 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 inadecuadas, en muchos casos se dejaba en contacto directo con el piso. En el mes de julio la calificación de esta categoría presenta un ligero incremento al 74% de cumplimiento parcial, siendo las EP SAN CRISTOBAL y SUBA, con la peor calificada con un no cumplimiento de 0%, así mismo se evidencia que la EP AEROPUERTO y SIJIN obtienen 33%, EP CANDELARIA, EP ANTONIO NARIÑO, EP PUENTE ARANDA y EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA con 50% son las que reportan incumplimiento en este mes, para esta categoría.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de junio se observa un cumplimiento parcial general de 81%, 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. Para el mes de julio en esta categoría se obtiene un promedio de 86% a nivel general evidenciándose un ligero incremento, la más baja calificación la obtiene la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA con 0%, esto debido a que los alimentos son entregados por personal que pertenece a la Alcaldía de Facatativá, quien no tiene ninguna capacitación, ni es idóneo en el manejo y manipulación de alimentos, no utiliza la dotación adecuada, ni cuenta con certificados médicos aptos para la manipulación de alimentos o capacitación en BPM. La UT ARBOG, EP CTI, EP FISCALIA, EP SIJIN, y EP SUBA obtienen una calificación de incumplimiento del 50%, EP AEROPUERTO de cumplimiento parcial, obtiene un promedio de 83% y EP URI PUENTE ARANDA, obtiene un promedio de 75% de cumplimiento parcial, las demás estaciones obtienen un promedio de cumplimiento el 100%

El cumplimiento global para las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, en el mes de junio se evidencia incremento en la calificación de esta categoría al 77% con respecto al mes de mayo que fue de 74%. Para el mes de julio se evidencia cumplimiento parcial de 82%. La EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, tiene la calificación más baja de 10%, 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 BUNKER, EP CTI, EP DIJIN, EP FISCALIA, EP MARTIRES, EP SANTA FE, EP TERMINAL EP TEUSAQUILLO y EP TUNJUELITO FATIMA, obtuvieron un cumplimiento del 100%.

La RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, en el mes de junio, se evidencia un incremento en el cumplimiento parcial del 76% frente al mes de mayo, que fue del 67%. Para el mes de julio se mantiene el promedio de 76% de cumplimiento parcial. La más baja calificación del mes de julio fue para la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, con un no cumplimiento del 55%, seguida de EP ANTONIO NARIÑO y EP ENGATIVA con un no cumplimiento del 56%, se evidencia que no cumplen con el ciclo del menú, no se encuentra publicado el menú al interior de los patios, las bebidas son entregadas en bolsas de aproximadamente 4.5 l, para repartir, al igual que las

ensaladas, ninguno de los establecimientos evaluados cumple en su totalidad con el 100% para esta categoría, la EP BUNKER, obtiene la máxima calificación que es de 95%.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO 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 mes de julio, se obtiene una calificación de 57% de no cumplimiento, toda vez que se evidencia la no entrega en empaque individual de la bebida en todos los establecimientos, a excepción de UT ARGOG, quien obtuvo la máxima calificación de cumplimiento con el 100%. y la más baja calificación es EP RAFAEL URIBE URIBE, 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 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. Para el mes de Julio se observa un nivel de desempeño de 76%, la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, con el desempeño más bajo de 41%, EP ANTONIO NARIÑO con 57%, EP SIJIN y EP SUBA con 59%. Las estaciones que cumplieron este mes en su nivel de desempeño fueron EP BUNKER con 92% y EP MARTIRES con 90%.

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 31 de julio y comparativo con el mes 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. 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 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	OBSERVACIONES
ERON ACACIAS ALA A Y B	3/05/2024	FAVORABLE	91 %	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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%	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 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%	1. Techos requieren de limpieza. 2. Porosidad en pisos y baldosas en mal estado. 3. Desprendimiento de pintura en

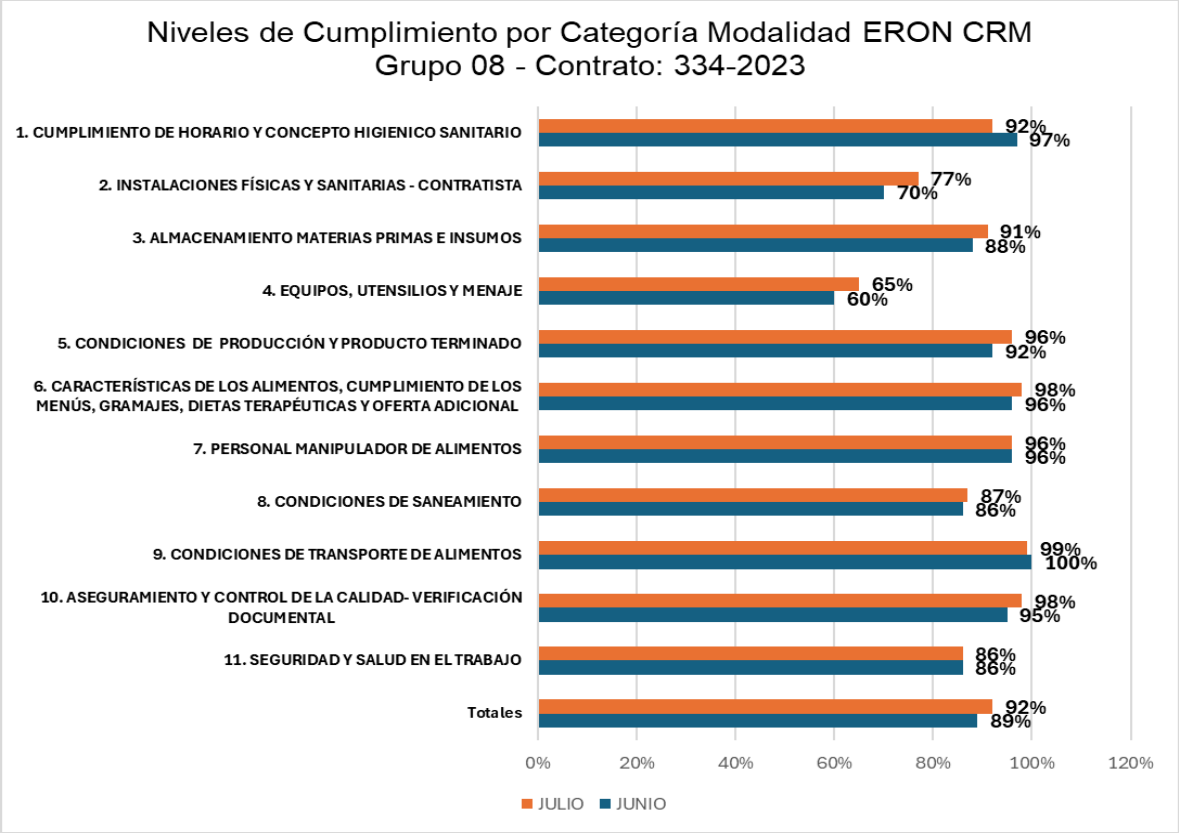
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				paredes. 4. Óxido en puertas.5. No se observa certificado de lavado de tanques.
ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO	30/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	Se evidencian observaciones de techo que es de material no sanitario paredes que presentan 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%	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%	1. Se observa techos con desprendimiento de pintura y acumulación de suciedad.2. Se evidencia equipos de conservación sin instrumento (termómetro) de medir temperatura. 3. Se evidencia canastilla con deficiencia de limpieza.
CPAMS EJEYO	22/04/2024	FAVORABLE	91,5%	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 desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 8, 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 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 el periodo comprendido entre el 1 al 31 de junio y comparativo con junio 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 (92%): Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC GRANADA 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 CPMSACS ACACIAS presentan 81% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 92% por hallazgos relacionados con el no cumplimiento del horario establecido.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (77%): 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 86%, ERON CPMSACS ACACIAS con 81%, ERON CAMISACS ACACIAS con 79%, ERON EPMSC GRANADA con 85%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 69%, ERON EC YOPAL con 74%, 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 (91%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS y ERON CPMSACS ACACIAS con 100% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 90% y el establecimiento con cumplimiento más bajo fue ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 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 (65%): 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 37%, seguido ERON EPMSC GRANADA con 57%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 62% y el ERON CAMISACS ACACIAS con 87%, los que obtuvieron un mejor desempeño para el periodo del informe fueron el ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un 91%, y el ERON CPMSACS ACACIAS con 91%. 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 CPMSACS ACACIAS y ERON CAMISACS ACACIAS, 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 EC YOPAL con un 98% se evidencio un hallazgo relacionado con el no cumplimiento de los procesos de pre alistamiento de las materias primas. Para los ranchos de los establecimientos ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EPMSC GRANADA con 95% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 77%, evidenciándose hallazgos relacionados con los procesos de pre alistamiento de los alimentos, no cumplimiento de la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC y no se aplica el protocolo establecido.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**98%):** Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 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 98%, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA con 97%, la calificación se ve afectada por el no

cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se sobrepasan el número de intercambios permitidos, no se entrega la totalidad de los alimentos establecidos en el menú, el contratista no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado y se evidencias preparaciones que no cumplen con las características organolépticas.

7. Personal manipulador de alimentos (96%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO 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 EPMSC GRANADA y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con el 90% y ERON EC YOPAL con el 92%, debido a que se evidencio manipuladores con dotación en mal estado, no se cumple con las buenas prácticas de manipulación y no contar con el talento humano requerido en el ERON EPMSC GRANADA.

8. Condiciones de saneamiento (87%): Se resalta el cumplimiento para el establecimiento ERON CAMISACS ACACIAS con el 93%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 92% y ERON CPMSACS ACACIAS con el 90%. Por otro lado, para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL 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.

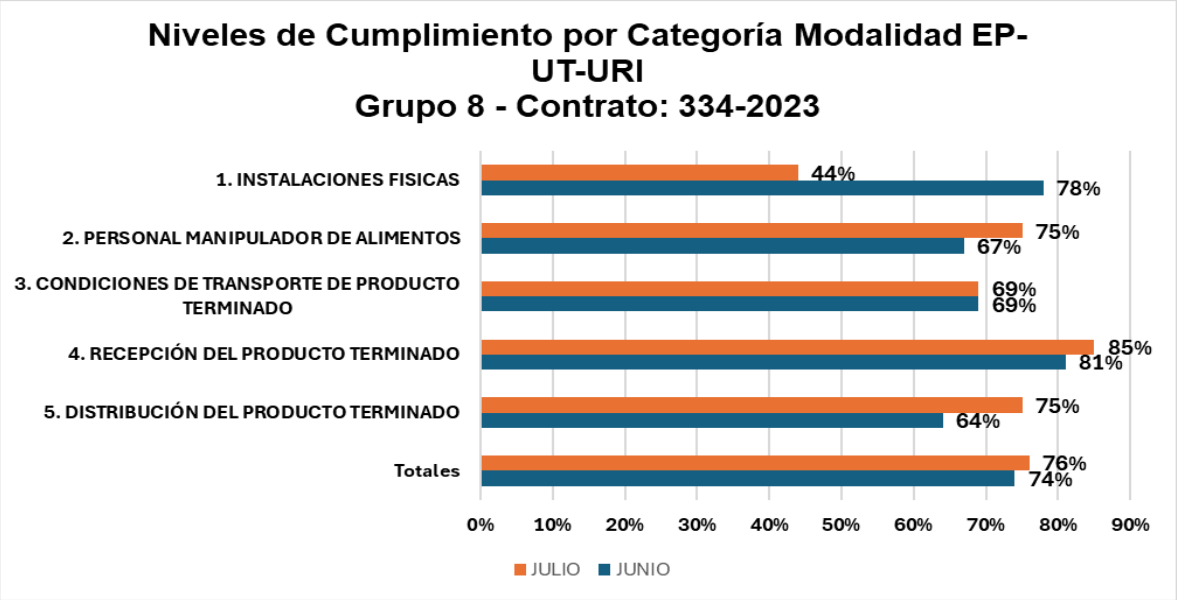
9. Condiciones de transporte de alimentos (99%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidencio el cumplimiento del 100% de los aspectos evaluados para los vehículos 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. Para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS alcanza un 98% de cumplimiento, viéndose afectado ya que en el vehículo de transporte no se cumplía con las condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.

10. Aseguramiento y control de la calidad (98%): Para esta categoría los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS ambos con 100%, ERON EC YOPAL y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 98% y ERON EPMSC GRANADA con un 97% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 95%. 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. El contratista no realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a 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).

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

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 8, 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 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 31 de julio y comparativo de junio 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 (44%): Corresponde para esta categoría, el establecimiento EP ESTACION URI DE POLICIA YOPAL obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, alcanzando las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO con 0% y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL con 50% debido a que durante el almacenamiento temporal no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas no estaban limpias, adicionalmente los alimentos se colocan directamente sobre el piso

2. **Personal manipulador de Alimentos (75%):** 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 YOPAL , EP ESTACION URI DE POLICIA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, 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 EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO con 0% y CPAMS CPMSCACOM 2 y CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) obtienen un desempeño para esta categoría, de 50% de cumplimiento debido a que los

manipuladores de alimentos no utilizan la 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 el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL cumple al 90% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO con el 50%, CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO todos con el 60%, 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 (85%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) con 67%, EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL con el 82%, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO cn el 83%, CPAMS CPMSCACOM 2 con el 86% y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL con el 89%, 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. El establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, presenta 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 (75%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos anteriormente descritos. Por otro lado, el establecimiento CPAMS CPMSCACOM 2, el CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y la EP ESTACION DE POLICIA YOPAL presentan un cumplimiento del 50% y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO con 75%, 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 31/07/2024, 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 siguiente 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	24/07/2023	Favorable	91,5%	Sin observaciones
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	5/02/2024	Favorable con requerimientos	70,5.0%	Se realizó seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 23 de julio 2024, así: 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. Seguimiento: Persisten paredes con desprendimiento de pintura, pisos deteriorados, no se cuenta con la pendiente para el drenaje. 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. Seguimiento: Persiste el techo falso deteriorado en áreas de producción y techo con humedad en áreas de almacenamiento. 4.1 Se observan alimentos re empacados sin rotulación. Seguimiento: Se subsanó. Se observan alimentos re empacados como leche y azúcar con rotulación. 4.4 Se observan alimentos expuestos al ambiente (sal). Seguimiento: Se subsanó. Se observa sal sellada no expuesta al ambiente. 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. Seguimiento: Se subsanó. Se cuenta con punto de agua y suministro de agua en área de ensamble de dietas y de pre alistamiento. 5.2 Se evidencia aguas residuales estancadas generando algunos malos olores. Para eliminar estas aguas estancadas con manipuladores de alimentos limpian diariamente las canales. Seguimiento: Se subsanó, los manipuladores realizan limpieza de las cajas residuales. 5.3 Se observan recipientes para la recolección de los residuos sólidos sin rotular. Seguimiento: Se subsanó. Se observan todas las canecas de residuos rotuladas. 5.5 Se observa procesos deficientes de limpieza y desinfección en: estufas y área de almacenamiento de frutas y verduras. Seguimiento: Se subsanó. Se evidencian estufas limpias y área de almacenamiento de frutas y verduras. 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. 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 – Subsanado. En el momento de la inspección se observó que el punto de suministro del agua del área de preparación de dietas y pre alistamiento 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.
CPMSCHO CHOCONTA	18/11/2023	Favorable con requerimientos	69,00%	Se realizó seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 24 de julio 2024, así:

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 esta 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 tollas 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. Se evidencia cumplimiento del plan de capacitación mensual realizado por los profesionales de calidad, adicionalmente todo el personal cuenta con examen y certificado medico. 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 al uso: Arepas con hongos. Seguimiento Se evidencia en la visita producto de pesca y contramuestras rotuladas. No se evidencia producto con hongos 4,3. La temperatura de los equipos de conservación no se registra correctamente en el formato de control. Seguimiento Se evidencia que no se llevan correctamente los registros de temperatura de congeladores

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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 de área de almacenamiento sucias y no se evidencia operaciones de limpieza. Seguimiento Contratista ingresa filtro de agua por membrana nuevo en el mes de mayo y paredes de área de almacenamiento limpias. 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.
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/1/2024	Favorable con requerimientos	79.5%	Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 25 de julio 2024, así: 1.2. Pisos con falta de continuidad debajo de los equipos de cocina caliente 1.4. Se evidencia equipo automático de secado de manos dañado en unidad sanitaria 3.1. No presenta protocolo de medidas preventivas en caso de enfermedad o accidente laboral 3.3. Se evidencia dotación de color no claro de tres manipuladores externos en área de proceso 3.4. Se evidencia que no implementan plan de capacitación de buenas prácticas de manufactura-vestimenta 4.4. Se evidencia incumplimiento en las distancias perimetrales entre productos- pared en área de almacenamiento 5.2. No presentan certificado de eliminación de aceite vegetal usado 5.5. Se evidencia sociedad en puntos muertos debajo de las estibas en área de almacenamiento 5.6. Se evidencia lista de chequeo de limpieza y desinfección no coincide con lo evidenciado
EPMSC SOGAMOSO	10/05/2024	Favorable con requerimientos	76%	Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 22 de julio 2024, así: Durante la visita por parte de la Interventoría se realiza seguimiento al concepto sanitario favorable con requerimientos puntajes 76 de la fecha 10/05/2024 para los ítems 1.1 se evidencia que se subsana, ya que en el nuevo rancho hay separación física para las áreas de producción lavado utensilios almacenamiento de productos químicos 1.2 evidencia que se subsana el área de proceso tiene pisos paredes en material sanitario que facilitan la limpieza y la desinfección 1.3 se observa que se subsana ya que el techo es de material sanitario para fácil limpieza y desinfección 1.4 se subsana se cuenta con baño para el uso del personal manipulador 2.1 se subsana se tienen nuevas canastillas en el Servicio el hallazgo de

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				equipo de Descompensar Alimentos continúa no se tiene este equipo en el servicio 4.1 se subsana, ya que se llevan los registros y los controles del ingreso de la materia prima 4.3 se observa que se mantiene ya que no se tiene el equipo para descompensar alimentos congelados 4.4 se observa que se subsana ya que en bodegas de almacenamiento se mantienen las distancias perimetrales 5.2 se observa que se subsana el hallazgo ya que el servicio cuenta con drenajes adecuados 5.5 se observa que se subsana se tienen en buenas condiciones de limpieza y desinfección en equipos congeladores.
EPMSC DUITAMA	28/06/2023	Favorable con requerimientos	66,00%	Se realiza seguimiento a la visita de Secretaría de Salud por parte de la Interventoría en visita del 31 de julio 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. Se evidencia almacenamiento blanqueador y jabón líquido dentro de área sanitaria. Se observa almacenamiento de blanqueador y jabón a conformidad – Subsanado. 2.1 Equipo de congelación sin mantenimiento, se observa condensación, goteo y parte de su estructura interna suelta. Subsanado Horno de asar sin manija: Hornos nuevos – Subsanado. Se observan elementos deteriorados como ollas, cantinas y asadores: Subsanado. 2.2 Uso permanente de bolsatinas para almacenamiento, Pre alistamiento y cocción: Se mantiene, bolsatina de primer uso. Equipo de almacenamiento de carne sin mantenimiento y no se evidencia mantenimiento: Subsanado Cronograma de mantenimiento de equipos: Se presenta – Subsanado. 3.2 No se observa reconocimiento médico para personal del operador. Presentado – Subsanado. 3.3 No hay área de vestier: Se mantiene. Elementos personales fuera de locker: No cuentan con lockers. Personal del operador sin prácticas higiénicas (maquillaje): Subsanado. 3.4 No se observa reconocimiento médico para personal del operador: Se presentan – Subsanado. 4.1 Se observa almacenamiento de materias primas pegado a pared en área de almacenamiento

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de alimentos en congelación y cuarto de abarrotes: Subsanado. No se observa programa de proveedores: Se presentó – Subsanado. 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. No se observa programa de calibración de equipos: Subsanado. 4.4 Se observa almacenamiento de materia prima en bolsatina: Se mantiene – Conforme. 5.2 Se observa tuberías dañadas en área de lavado: Subsanado. 5.3 Cuarto de aseo sin espacio, junto con elementos desechables (vasos): Solo se observa elementos de aseo. Recipiente de almacenamiento de residuos sin protección: Se observan canecas con tapas – Subsanado. Se no se observa coherencia en programa de manejo de residuos con lo ejecutado (periodicidad): No se observó acumulación de residuos – Subsanado. 5.5 Se observa desinfección de frutas y verduras diferente en técnica de aspersión: Se observó adecuada limpieza y desinfección de fruver. 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. 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. Debido a que el concepto sanitario supera el año de emisión el operador presenta radicado de solicitud de visita sanitaria con fecha del 29-07-2024.

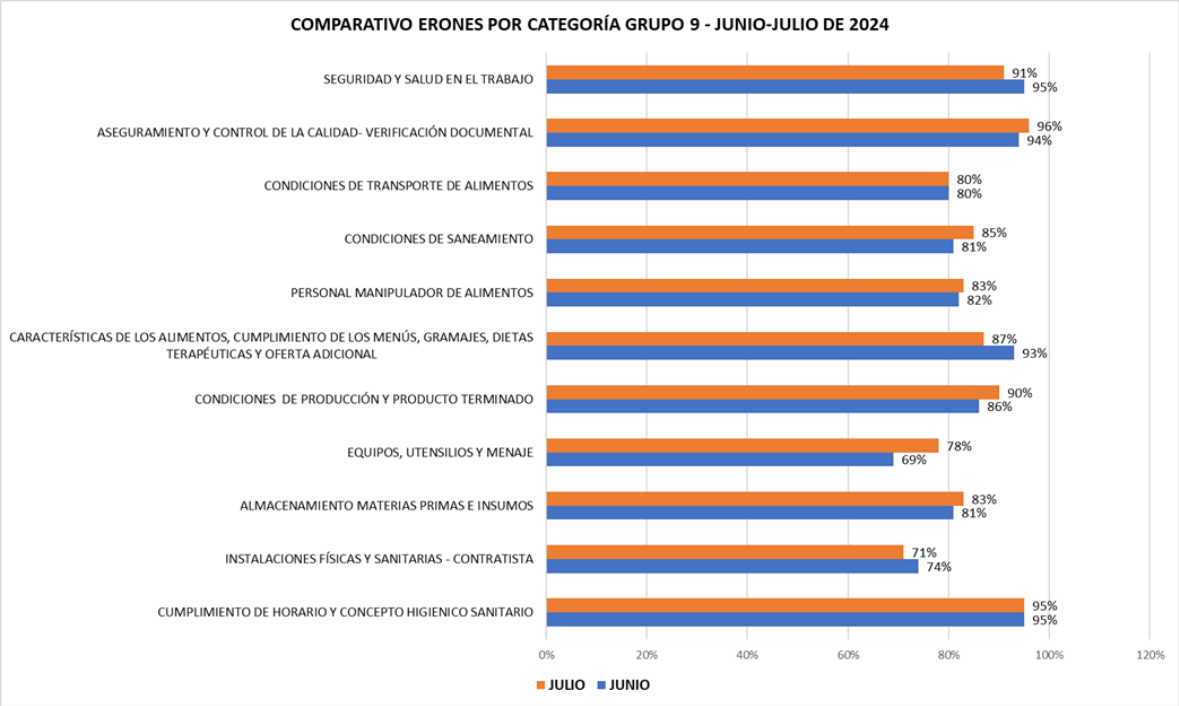
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMS RAMIRIQUI	16/06/2023	Favorable con requerimientos	83.5%	Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 18 de julio 2024, así: 1.1 Se evidencia áreas reducidas en preparación, almacenamiento, flujo inadecuado de personal, materia prima, producto. Seguimiento: Se mantiene, ya que, se observan áreas reducidas de preparación y almacenamiento y flujo inadecuado de personal. 1.2 Se observa pisos (Baldosas deterioradas) en área de preparación y almacenamiento. Paredes en material no sanitario (Terminación). Seguimiento: Se mantiene, ya que, se observan baldosas del piso deterioradas y paredes en su terminación en material no sanitario. 1.3 Se evidencia malla metálica deteriorada, condensación de vapores en área de preparación, no cuenta con campana extractora para mejorar flujo de ventilación y olores. Seguimiento: Persiste malla metálica deteriorada y condensación de vapores. 1.4 La unidad sanitaria funciona dentro del área de almacenamiento. No cuentan con casilleros o locker para implementos personales de manipuladores. Seguimiento: Persiste unidad sanitaria en funcionamiento en área de almacenamiento, no se cuenta con lockers para el personal. 2.1 Se observa equipo (Estufa deteriorada) con presencia de corrosión. Olla deteriorada y colador roto. Seguimiento: No se observa estufa con óxido. Se observan ollas en buen estado, colador nuevo, aunque también continua en el servicio el colador roto. 2.2 Se evidencia 3 tablas de picar deterioradas de las 5. Seguimiento: Persiste, se evidencian tablas de picar deterioradas. 4.4 No cuentan con área exclusiva para productos y elementos de aseo y desinfección (se almacenan en el baño) área reducida. Seguimiento: Persiste porque no se cuenta con área exclusiva para la disposición de elementos de aseo y desinfección continúan en el baño 5.5 No cuenta con instructivo de uso y manejo de desinfectante. Seguimiento: Se observa instructivo de uso y manejo de desinfectante únicamente en el baño, se requiere disponer en área donde se realizan los procedimientos de limpieza y desinfección.
EPAMSCAS COMBITA ALTA	26/06/2024	Favorable con requerimientos	66%	Se realiza seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 22 de julio 2024, así: Ítem 1. EDICFICACIONES E ISNTALACIONES Y PROCESO Los Ítem 1.1 Localización y diseño, 1.2 condiciones de piso y paredes, 1.3 Techo e iluminación y ventilación, 1.4 instalaciones sanitarias. No se ha realizado seguimiento ya que actualmente la USPEC está interviniendo la infraestructura del servicio de alimentación principal, por lo cual se adecuo un área para preparar alimentos como PLAN DE CONTINGENCIA, esta no cumple con lo requerimientos mínimos higiénico sanitarios en su estructura, además las áreas no están delimitadas y no cuentan con el tamaño suficiente para almacenar la cantidad de materias primas

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				requeridas, los mantenimientos a realizar son de mayor cuantía lo cual le compete a la USPEC. El Ítem 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS en el punto 2.1 Se cuenta con una caldera Vo HP que abastece de vapor a 4 marmitas cada una con capacidad de 400 lt por lo cual las estufas se utilizan para realizar preparaciones de las PPL que manejan dietas terapéuticas El Ítem 3 PERSONAL MANIPULADOR en los puntos 3.2, 3.3, 3.4 se evidencia la documentación y la totalidad de los manipuladores cuentan con exámenes médicos y certificados de manipulación, plan y cronograma de capacitación del personal manipulador según lo establecido en la resolución2674 de 2023, también se observan las actas y listados de asistencia realizadas desde el inicio hasta la fecha
EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE)	26/06/2024	Favorable	90%	Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 11 de julio 2024, así: Durante la visita del día de hoy por parte de la Interventoría se realiza seguimiento a la última visita de Secretaría De Salud 26/06/2024 con concepto favorable para los ítems así: 1.2 se observa que se mantiene ya que en áreas de proceso se observa baldosas fisuradas y dañadas ítem 1.3 Se mantiene ya que el área de producción se tienen techos deteriorados y con desprendimiento de pintura y 2.1 se mantiene ya que se evidencia utensilios con desgaste campana extractora sin funcionamiento y ozono sin mantenimiento. 5.2 se mantiene ya que las trampas de grasa se observan desgastadas sin mantenimiento 5.5 se mantiene ya que se evidencia insuficiente limpieza y desinfección en áreas altas del servicio humedad y residuos de grasa.

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 9 presentan menor calificación para el EPAMSCAS COMBITA ALTA, con 66%, al igual que EPMSC DUITAMA con 66% de puntaje, el ERON con mayor puntaje fue CPMS TUNJA con el 91,5%.

2.2.9.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 9, 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.



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 junio el nivel de conformidad con la calidad en la prestación del servicio para la modalidad ERONES fue de 86% de cumplimiento parcial, para el mes de julio se mantiene la misma calificación del 86%.

En la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, 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 más baja con 83% de cumplimiento parcial, mientras los demás ERONES del grupo reportan cumplimiento en los horarios de entrega. Para el mes de julio se observa un cumplimiento de 95%, debido a que en los ERONES EPMSC DUITAMA tiene un concepto sanitario superior a un año, y EPMSC SOGAMOSO se evidencio entrega de alimentos fuera del tiempo establecido en la OTM.

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, 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 inadecuado 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. Para el mes de julio se vuelve a ver un descenso leve en la calificación con un 71%, se evidencia que en el mes de julio ERON EPAMSCAS COMBITA tuvo el más bajo desempeño con el 50% en esta, debido a que se encuentran algunas luminarias sin funcionamiento, cables expuestos en toma

corrientes de diferentes áreas, se observan rejillas desprendidas y deterioradas en sistemas de evacuación de aguas residuales en áreas en general, puertas con presencia de óxido y desprendimiento de pintura, y no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. A nivel general el ítem 2.8 de la categoría, es la más afectada con un promedio general del 11% pues se evidencia deficiencia en puertas con oxidación.

En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, 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 si 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. Para el mes de julio se obtiene una calificación de 83% de cumplimiento parcial, el ERON EPMS RAMIRIQUI, es el que obtiene más baja calificación con un 64%, pues de evidencia incumplimiento en la proyección de plan de compras, alimentos sin rotulo del proveedor, no se cumplen con las distancias perimetrales, se observa abarrotes contra las paredes, se encontró producto no conforme en el área de almacenamiento, es importante destacar que el ERON EL BUEN PASTOR, presenta un incremento en su calificación, gracias a las mejoras implementadas obteniendo la mas alta calificación en el grupo de 93% de cumplimiento.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de junio obtuvo una calificación de 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. Para el mes de julio es evidente un aumento en la calificación de 78%, en donde se observa que continua con no cumplimiento el ERON EPAMSCAS COMBITA, aunque con un leve incremento de 48% en la calificación, persistiendo en los mismos hallazgos.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el mes de junio se obtiene una calificación de 86%, 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. Para el mes de julio se evidencia un promedio de 90% a nivel del grupo 9, en esta ocasión se encuentra el ERON EPMS RAMIRIQUI, con el 72% siendo el más bajo, esto debido a que no cuenta con la totalidad de las tablas de corte y no hace uso de acuerdo con el código de colores, y que no tiene la respectiva rotulación en las contramuestras.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. En el mes de junio la calificación de esta categoría fue de 93%. Para el mes de julio se obtiene 87%, evidenciando un descenso en relación al mes anterior el ERON con más bajo desempeño es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 70% de cumplimiento parcial, afectado por incumplimiento en el cumplimiento del ciclo de menú, los recipientes de dietas terapéuticas, que no todos encuentran debidamente rotulados de acuerdo a los estipulado en la OTM, se evidencian fiambreras que no cumplen con el rotulado establecido en la O.T.M., no se cuenta con soportes de capacitación y/o educación para gestantes y lactantes como lo establece la OTM Se evidencia suministro de colas de pescado para almuerzo, menú # 1 (el cual fue acordado en mesa técnica , la no entrega).

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS en el mes de junio se obtuvo 82% de cumplimiento parcial en 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. En el mes de julio la calificación obtenida es de 83%, se sigue evidenciando que la más baja calificación es de ERON COMBITA con el 69%, aunque tuvo una leve mejora persiste en sus hallazgos: falta el total de sus manipuladores, se evidencia a manipuladores sin dotación completa, se evidencia ingreso del personal sin la debida dotación. Es de destacar que los ERONES, de DUISTAMA, TUNJA Y SANTA ROSA DE VITERBO, obtienen calificación de 100% de cumplimiento para esta categoría.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentaron 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. Para el mes de julio se obtiene una calificación de 85% de cumplimiento parcial. Sé evidencia que ERON EL BUEN PASTOR, sigue siendo el de más baja calificación, pero este mes su cumplimiento mejoro parcialmente a un 63% esto a que se evidencia estancamiento de agua, techos y equipos con acumulación de grasa, 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, 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 junio, se evidencio un 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. En el mes de julio se mantiene la calificación del 80%, no se evidencia en la mayoría de ERONES trasporte de alimentos, en los únicos establecimientos que se reportaron trasporte fue en ERON CPMS TUNJA con un 100% de cumplimiento, ERON CPMSCHO CHOCONTA con el 80% de cumplimiento parcial y ERON EPAMSCAS COMBITA con el 60% de no cumplimiento, siendo el más bajo resultado de su categoría, esto debido a que vehículo de proveedor que suministraba alimentos, no contaba con concepto sanitario, y no tenia en el exterior la leyenda TRANSPORE DE ALIENTOS.

Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, 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. Para el mes de julio se obtiene una calificación de 96% de cumplimiento general del grupo, con más baja calificación esta ERON CHOCONTA, con un 82% de cumplimiento parcial, debido a que en vivitas se evidencio que no se toma temperatura de los equipos de frío con la frecuencia establecida, el programa de limpieza y desinfección no se encuentran ajustados al establecimiento, no cuenta con el totalidad de las hojas de vida de los equipos, por lo cual también falla en el programa de mantenimiento y se evidencia que no soporta el paga correspondiente al mes de junio en los productos que adquiere al proyecto productivo.

En la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, en el mes de junio, 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 el mes de julio se evidencia un descenso en la categoría al 91% de cumplimiento, de nuevo el ERON EL BUEN PASTOR obtiene la más baja calificación, conservando el mismo hallazgo del mes pasado.

En conclusión, los ERONES con el más bajo desempeño fueron ERON EL BUEN PASTOR y ERON RAMIRIQUI ambos con un 81% de cumplimiento parcial y destacar al ERON DUITAMA con la calificación de 98% de cumplimiento total.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 9, 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 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.

En los meses de mayo y junio, 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 julio 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.

Durante el mes de julio se realiza la primer visita a la EP CHOCONTA esto debido a que en visitas anteriores no contaban con PPL, en esta visita se cuenta con un parte de 3 PPL, la alimentación es suministrada por el ERON DE CHOCONTA, se evidencia que no se cuenta con el ciclo de menús publicado al interior de los patios y tampoco se cuenta con el acta de socialización firmada por los representantes de derechos humanos de PPL, lo cual genera una disminución en su calificación a 93% de cumplimiento, esta es la única Estación de Policía del grupo 9, que se le realiza visita, pues los demás establecimientos no cuentan con PPL.

2.2.10 GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

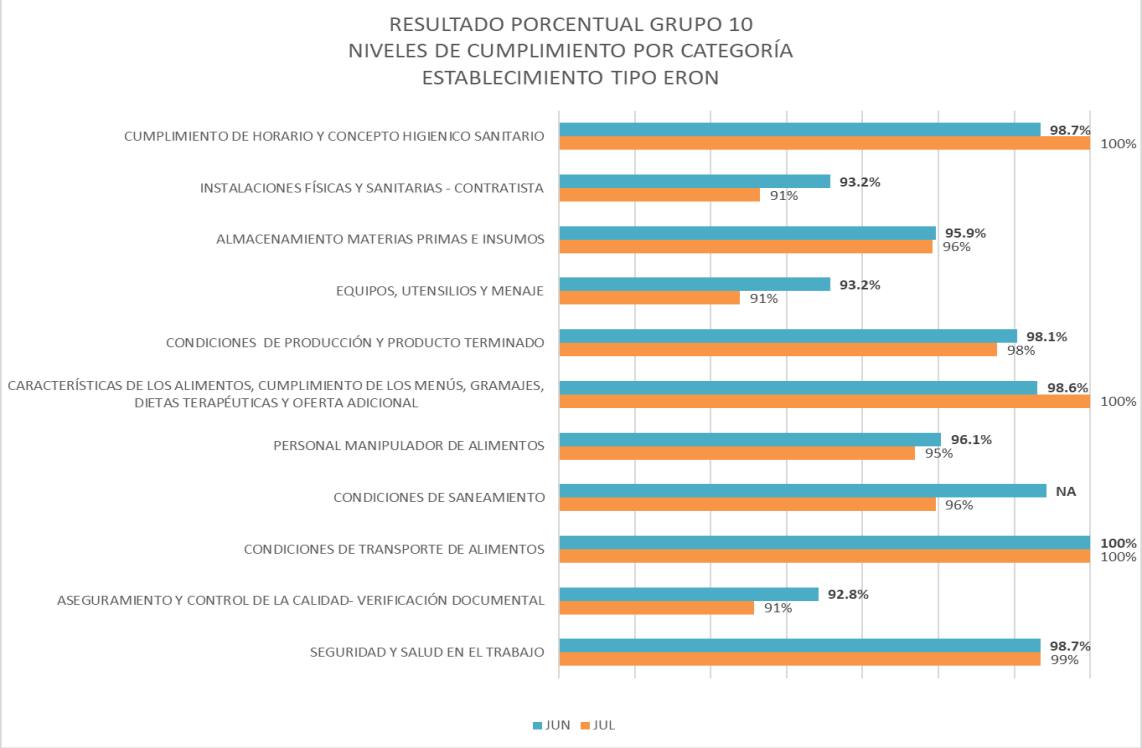
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON DE ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	3 meses	NINGUNA
EPMSC ANSERMA	2024-07-23	FAVORABLE	92 %	15 días	Se observa atención y receptividad por parte de las personas encargadas de recibir la visita.
EPMSC ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	3 meses	NINGUNA
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	2 meses	Pisos, con desprendimiento, techos en material no sanitario, tanque debe ser de uso exclusivo
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	2 meses	NINGUNA
EPMSC PACORA	2024-03-11	FAVORABLE	96,5 %	4 meses	Se cambio cielo raso en material sanitario.
EPMSC PENSILVANIA	2024-02-07	FAVORABLE	99 %	5 meses	NINGUNA
EPMSC PEREIRA	2024-07-11	FAVORABLE	92,5 %	15 días	NINGUNA
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE CON COMPROMISOS	93.5%	10 días	Establecimiento ubicado a el interior del centro penitenciario.
EPMSC SALAMINA	2024-03-14	FAVORABLE CON COMPROMISOS	85 %	4 meses	Reforzar capacitaciones en requisitos higiénicos-sanitarios en operaciones de producción.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2024-04-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	94 %	3 meses	NINGUNA
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	1 mes	No se realizan observaciones por parte de la entidad territorial de salud.
ERON PEREIRA RM	2024-07-18	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89.5 %	15 días	NINGUNA

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de julio 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 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 el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 10, 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 que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante al 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 **96,1%,** obteniendo un buen concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado y disminuyendo en 0,7% con respecto al mes anterior. Es así que. El establecimiento de menor puntaje general es el EPMSC PEREIRA (87%), y el de mejor puntaje es el ERON EPMSC PENSILVANIA, alcanzando un 99% del cumplimiento de las obligaciones. 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: el operador presenta buen desempeño general, con el cumplimiento total de las obligaciones contractuales, en todos los establecimientos, aumentando el desempeño con respecto al mes anterior. De igual forma, para el periodo del presente informe, se realiza verificación a 57 tiempos de comida, con una participación del 31,5% para el desayuno, 40,3% para el almuerzo, y 28% para el tiempo de comida Cena, dando cumplimiento en todas y cada una de las verificaciones, en cuanto al horario de entrega de las raciones.
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 91,3%, las mayores desviaciones se presentaron el ERON de PEREIRA RM (71%), en cuyo caso se presentaron las siguientes falencias locativas: Las lámparas del área del pasillo del rancho no funcionan. Las redes eléctricas no funcionan adecuadamente en el pasillo del rancho. Se evidencian pisos del cuarto frío de congelación con alto grado de desgaste, paredes de bodegas con presencia de hongos y humedad. Se evidencia corrosión y alto grado de deterioro en todas las puertas del rancho no cuentan con protección cauchos.
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 **95,8%,** 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 DE PEREIRA RM, en el cual se evidencian los siguientes hallazgos: Se evidencia en almacenamiento proteína para un solo tiempo de comida servicio almuerzo para la minuta 10, para los demás días no se evidencia proteína en almacenamiento, se genera no conformidad a la proyección del plan de compras. Se evidencia fruver sin rótulo en almacenamiento en cuarto frío. Se evidencia en cuarto frio carne y fruver almacenados en el mismo contenedor, generando riesgo de contaminación cruzada. Se evidencia en cuarto frio carne y fruver almacenados en conjunto, generando contaminación cruzada. El fruver no se encuentra rotulado.
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 **90,8**%, presentando un descenso del 2,4% con respecto al mes anterior; es así que el establecimiento EPMSC DE MANIZALES RM (64%), presenta el menor desempeño; teniendo en cuenta que se presentan las siguientes no conformidades: El servicio de alimentación no cuenta con sartén basculante, no se cuenta con los equipos procesador, mínimos requeridos según anexo 5. Uno de los extractores del área de preparación no se encuentra funcionando y se retiró para su mantenimiento. Se evidencia deterioro en los carros transportadores por falta de pintura.

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 **97,5%.** Las desviaciones se presentan en el EPMSC DE MANIZALES RM, debido a que, Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de los equipos de medición requeridos se tienen 2 termómetros, faltan 2

termómetros, una gramera. Por otro lado, se evidencia el día de la visita que no se están guardando las contramuestras de acuerdo al gramaje establecido de 200gr por alimento, no se están rotulando, se encontró proteína del día 28 tiempo almuerzo con pesos de 80gr, 103gr, 76gr sin la rotulación establecida.

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 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 **100%,** alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados, mejorando con respecto al mes anterior, representado en un 1,4%.

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 **95,4**%, disminuyendo el porcentaje en un 0.7%. Los hallazgos no conformes se presentan en el establecimiento, en el EPMSC DE PEREIRA RM (90%), dado que se presenta: No se evidencia visitas por parte del profesional de calidad, nutricionista y profesional en mantenimiento y profesional en SST no se evidencia hojas de vida.

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 **95,9**%, disminuyendo con respecto al mes anterior en un 2,9%. El establecimiento con un menor porcentaje de cumplimiento es el EPMSC DE PEREIRA RM (86%), que a pesar de que cumple parcialmente de acuerdo a su desempeño, se presentan las siguientes desviaciones: Se evidencia deterioro de pisos y marcos de puertas en general. Se evidencia presencia de moho en techos y paredes de bodega de almacenamiento.

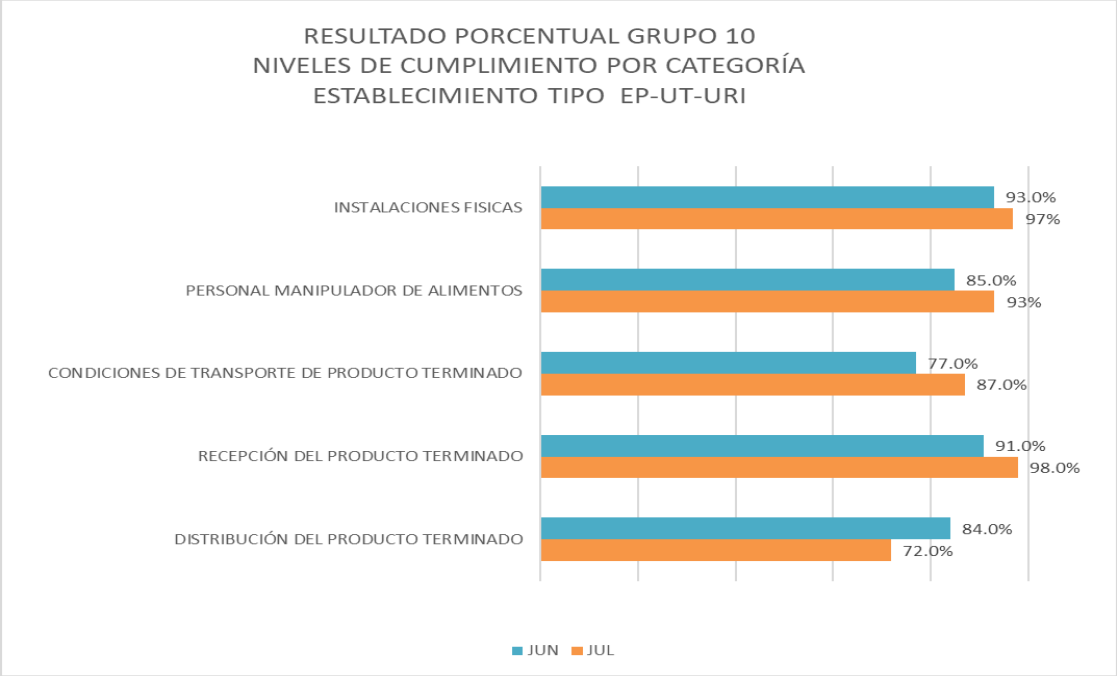
Condiciones de transporte: Durante el periodo del presente informe, se evidencia cumplimiento total de los aspectos evaluados, tal como se identifica en el mes anterior, con respecto a la normativa sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia 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 **91,2%,** representando una disminución en el cumplimiento en un 1,7%, con respecto al mes anterior**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el EPMSC CALARCÁ (64%), se presentan los siguientes hallazgos: Se encuentra la campana extractora ubicada en el área de producción no funciona adecuadamente. No se evidencian resultados microbiológicos, ultima toma refiere el administrador que se realizó en marzo 2024. No se evidencian resultados de análisis fisicoquímicos durante el contrato. No se evidencia paz y salvo del mes de mayo y junio, 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) recluida 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 98,7**%;** con lo cual se evidencia que no se cuenta con malla anti fuego, en el EPMSC DE PEREIRA RM (83%), establecimiento con menor desempeño durante el periodo del presente informe.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 10, 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 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 **89,4%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas; con lo cual se evidencia aumento del 3,4%. El establecimiento con mejor desempeño es la EP SIJIN ARMENIA, alcanzando cumplimiento total de las obligaciones evaluadas. No obstante, la EP SANTA ROSA DE CABAL (75%), si bien incrementa su desempeño con respecto al mes anterior, es el establecimiento con menor puntaje, en el periodo del presente informe.

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

Instalaciones físicas (97%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, en 17 estaciones de policía visitadas, del total de 18 establecimientos de detención transitoria, presentan un bajo desempeño, tal como se presenta en la EP SANTA ROSA DE CABAL (50%), en la cual se observa el siguiente hallazgo: Se evidencian canastillas sucias en el almacenamiento de las raciones. por tanto, no se cumple con condiciones higiénicas.

Personal manipulador de alimentos (93%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas en 15 de las 18 estaciones de policía visitadas. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en ESTACION DE CHINCHINÁ (67%), siendo uno de los establecimientos con menor puntaje, al evidenciarse, que la bebida llega consolidada en fondo y no en empaque individual según lo establece la OTM. De igual forma, las EP Viterbo y EP Supia, presentan los siguientes hallazgos, respectivamente: No se evidencia visita del profesional de Calidad y Estaciones de Policía ofertado como recurso humano adicional desde el inicio del contrato. Se evidencia que aunque el operador contrata al Tecnólogo en Calidad Johan Sebastián Osma, desde el pasado mes de Junio del 2024, no se cuenta con registro de la visita a la EP de Viterbo en la frecuencia establecida en la OTM.

Condiciones de transporte de producto terminado (87%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas. El establecimiento con menor porcentaje de desempeño es la EP SANTA ROSA DE CABAL (46%), esta presenta los siguientes hallazgos: Se evidencia que el transporte es una moto con furgón y no cuenta con concepto sanitario favorable de la dirección territorial de salud. No se evidencia diligenciamiento de planillas de registro de la temperatura de los alimentos, No se evidencia un plan de rutas del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento en los puntos de entrega

Recepción del producto terminado (98%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de total las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas. Esta categoría, presenta desviaciones principalmente en la EP SIJIN MANIZALES (78%), en la cual se evidencian los siguientes hallazgos: No se evidencia ciclo de menú publicado en la estación de policía UPPL MENAZ lugar donde están detenidos los PPL de la Sijin, Se evidencia que algunas de las frutas naranja llegaron con golpes mecánicos y deterioro. Se evidencia que el componente tubérculo, en la preparación papa, para el tiempo de comida cena, presentan deterioro y manchas negras, incumpliendo con las características propias del alimento.

Distribución del producto terminado (72%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas, en 8 de las 18 estaciones de policía visitadas, disminuyendo el desempeño con respecto al mes anterior, representado en un 12%. Esta categoría, presenta desviaciones en 10 de las 18 estaciones de policía, es así que se evidencia en EP CAI SANTANDER, EP INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCÁ, EP CHINCHINÁ, EP SAN JOSÉ, EP CUBA, EP DOSQUEBRADAS, EP EL REMANSO,

EP PEREIRA, EP SIJIN MANIZALES, EP UPV, es recurrente la entrega consolidada de las bebidas, y no de forma individual, generando riesgos de contaminación, por exceso de manipulación.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82 %	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	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%	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	77,5%	Ninguna
EPAMS LA DORADA	2024-04-22	FAVORABLE	96%	Ninguna
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	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%	Ninguna
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	2024-05-09	FAVORABLE	92,5%	Ninguna
EPMSC PUERTO BOYACA	2024-04-11	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79,5 %	Ninguna

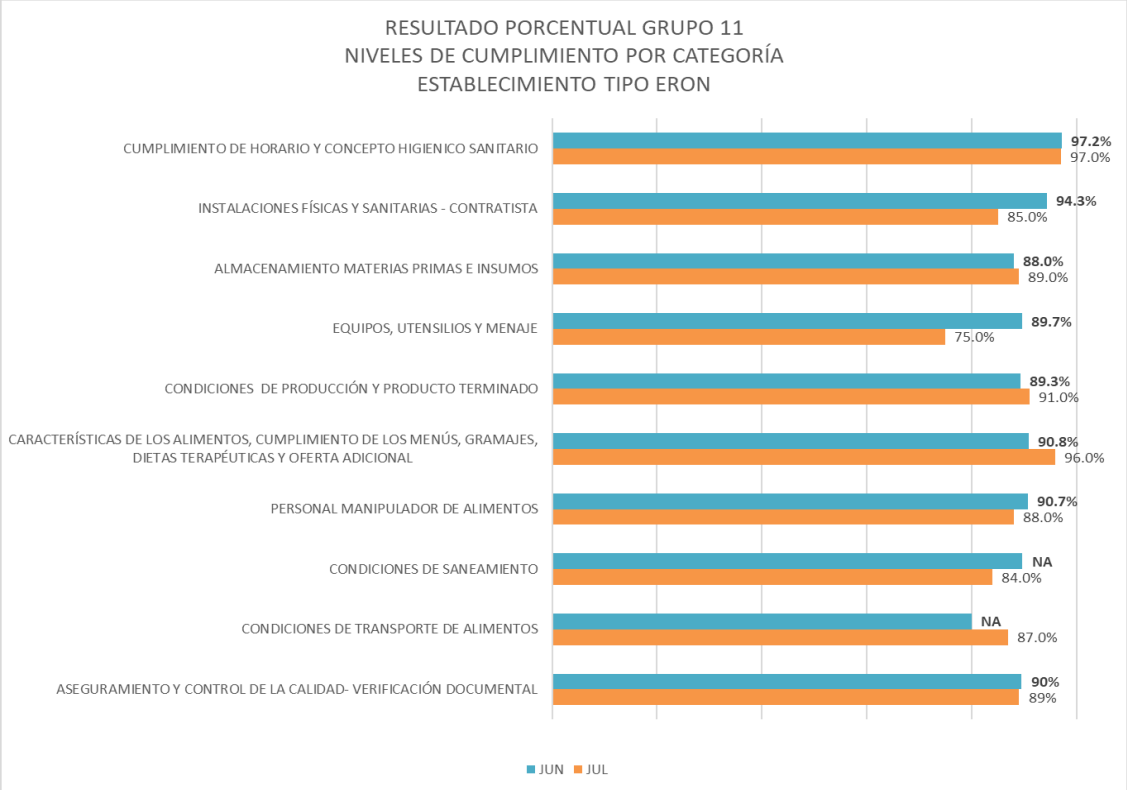
Durante el periodo del presente informe, al mes de julio de 2024, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT MACSOL USPEC 2024, correspondiente al Grupo No. 11, de la Regional Viejo Caldas,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

2.2.11.2Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 11, 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 que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados durante al periodo del mes de julio 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 **87%** obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado; con lo cual se evidencia disminución del porcentaje de desempeño, representado en un 2.5%. Es así que, el establecimiento de menor puntaje general es el EPAMS LA DORADA (78%); mientras que los establecimientos que obtuvieron un desempeño destacado, corresponden a ERON EPMSC PUERTO BOYACÁ y la PLANTA DE PRODUCCION del Eron de LIBANO. 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%, 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 los patios 6, 7, 8, 9 son entregados a las 14:00pm fuera del horario estipulado por la OTM, siendo las 14:49pm faltaba todavía el patio 11 por entregar para tiempo de comida almuerzo. Se evidencia la entrega del desayuno fuera del horario establecido, inicia entrega a las 8:30 am y termina entrega de los patios 10 y 11 a las 10:15 am.

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 85% 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 IBAGUÉ (73%), en el cual se detallan los siguientes hallazgos: Se observan lámparas sin funcionar, en el área de proceso, 5 en total. Se observa instalación eléctrica del lampara área de congelación suelta, tomas eléctricos área de jugos sueltos. Persiste taponamiento del sistema hidráulico de aguas residuales área de lavado y sartén basculante. Se evidencian pisos porosos y con grietas en el área de proceso, paredes área de fritos deterioradas, porosas y medias cañas en mal estado. Se evidencian puertas de ingreso principal y almacenamiento deterioradas y oxidadas. Se evidencia que no se tiene lavamanos cerca al área de procesos. No se observan letreros alusivos a las buenas prácticas de manufactura.

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 89**%.** El establecimiento de menor desempeño es EPAMS LA DORADA (69%), en el cual se presentan los siguientes hallazgos: Se evidencia garbanzo en empaque no cumple con Resolución 5109 de 2005, no presenta nombre de producto y dirección del fabricante. Se evidencia cuarto de congelación no cuenta con temperatura adecuada para almacenamiento de carne; además en cuarto de refrigeración se evidencia almacenamiento de materia prima como frutas y verduras en cajas y costales; en área de almacenamiento de abarrotes leche en almacenada en cajas. Se evidencia maíz en producto no conforme que fue evidenciado en visita del 05/07/2024 operador no ha realizado el respectivo descarte en los 2 días estipulados.

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 75%, disminuyendo significativamente con respecto al mes anterior, representado en un 14.7%. El establecimiento con menor desempeño promedio es el ERON COIBA IBAGUÉ (70%), las desviaciones se presentan debido a que: Se evidencia que no se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo No 5, ya que falta la hidrolavadora, licuadora no industrial y una de las calderas se encuentra en mantenimiento. Se evidencia la licuadora industrial fuera de servicio. El sartén basculante no se observa identificado fuera de servicio.

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 91%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (68%); 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 prepara-ciones 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 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 96%, presentando un incremento del 5,2%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con un menor desempeño en esta categoría corresponde al EPMSC HONDA (63%), las desviaciones se presentaron por: Durante la entrega de dietas no se logra verificar su ensamble ya que son entregadas directamente en el servicio, tipo autoservicio, no se logra verificar si se entregan los componentes de acuerdo con los diagnósticos. Durante la entrega de dietas no se logra verificar su ensamble para los patios 1, 2 y 3 ya que son entregadas directamente en el servicio, tipo autoservicio, no se logra verificar si se entregan los componentes de acuerdo con los diagnósticos.

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 88%, disminuyendo el desempeño con respecto al mes anterior en un 2,7%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON COIBA IBAGUE (85%), De acuerdo al número de PPL atendidos y la OTM, falta un ingeniero de alimentos y una manipuladora de alimentos. No se observan certificados médicos, ni exámenes clínicos de ninguna de las 5 manipuladoras que se encuentran laborando en el servicio de alimentación. Se observan manipuladoras trabajando más de las horas máximas de trabajo diario, en el entendido que 3 manipuladoras inician labores, al abrir el servicio y terminada la visita continúan trabajando, algo que evidencio la visita de acompañamiento del COSAL.

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 cumplimiento de la obligación con un 84%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el EPAMS LA DORADA (49%). En el cual se presenta que, Se evidencia cuarto de congelación sucio con presencia de sangre. Se evidencia paredes en área de producción con presencia de grasa y área de estufas con presencia de hollín. Se evidencia techo con acumulación de grasa. Se evidencia campana extractora con acumulación de grasa. Se

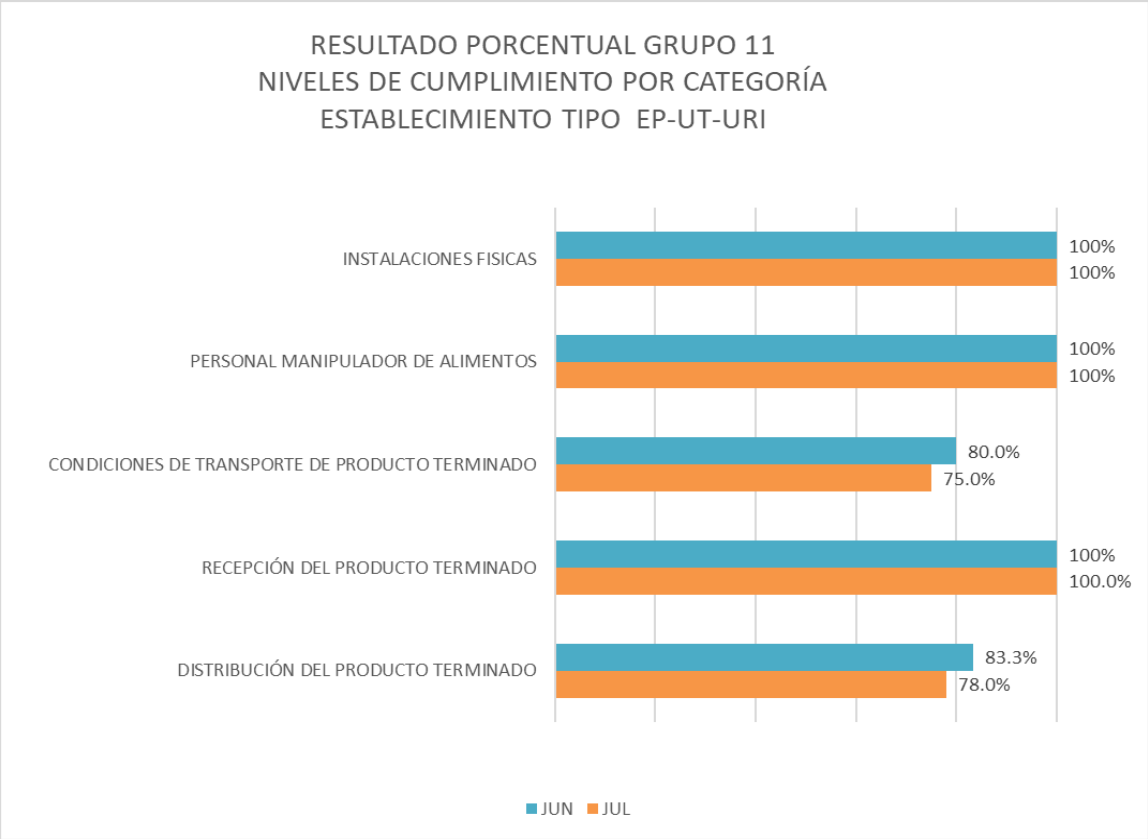
evidencia sartenes basculantes con acumulación de grasa. Se evidencia aspersores con hipoclorito para uso en el servicio sin rotulación que indique la concentración a la que se prepararon para saber el uso en el servicio del área de producción, si es para ambiente, superficies, etc. Se evidencia utensilios de aseo sin utilizar código de colores. Se evidencia ultima acta de entrega kit de aseo a los patios del 1 al 15 de julio, operador no cuenta con soporte de entrega del 16 al 31 de julio. Se evidencia canecas por todo el servicio sin tapa correspondiente y rotas.

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 EPMSC HONDA (40%), obteniendo este puntaje debido a los siguientes hallazgos: Se evidencia alimentos dispuestos directamente en el piso sin protección de estiba o canasta. Se evidencia vehículo no cuenta con leyenda transporte de alimentos. Se evidencia personal del proveedor que entrega sin dotación adecuada, ni uso de gorro o tapabocas y por parte del operador sin uso de gorro y tapabocas el personal que descarga.

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 89%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (87%), las desviaciones se debieron principalmente a: Según anexo 6 operador debe realizar microbiológicos cada tres meses, operador no cumple con frecuencia ya que los microbiológicos que presenta son del mes de abril y están realizados en laboratorio que no se encuentra avalado. Se evidencia operador realiza microbiológicos en laboratorio ACQUA VIDA que no se encuentra certificado por la RED de laboratorios para realizar análisis microbiológicos de muestras de alimentos, superficies y manipuladores. Microbiológicos presentados no se avalan porque son realizados en laboratorio que no está certificado para este tipo de muestras. Microbiológicos presentados no se avalan porque son realizados en laboratorio que no está certificado para este tipo de muestras.

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) recluida 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 86%, de las obligaciones contractualmente pactadas. El establecimiento con menor desempeño es el ERON COIBA IBAGUE (50%), en este último se presentaron las siguientes desviaciones: No se evidencia manta anti fuego ni guantes neopreno.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 11, 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 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 **90.6%** 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, y manteniendo el desempeño con respecto al mes anterior.

Personal manipulador de alimentos (100%): En el presente periodo, el operador da cumplimento 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 (75%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial a las obligaciones contractualmente establecidas. El establecimiento con el menor puntaje es, EP LA DORADA (20%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia la entrega de las 80 raciones en moto con caja como carro transportador de alimentos, OTM especifica que para la cantidad entregada debe ser en vehículo que cumpla las condiciones estipuladas para transporte de alimentos. No se cuenta con concepto sanitario del cajón en el que se transportan los alimentos a la estación de policía. Se evidencia cajón deteriorado con

presencia de corrosión donde se transportan los alimentos. No se evidencia planillas de registro de temperatura en el momento de entrega de las raciones, transportador no lo carga. Operador no presenta plan de rutas.

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 y manteniendo su desempeño, con respecto del mes anterior.

Distribución del producto terminado (78%): 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 (50%), en la que se evidencia: Se evidencia que no se tienen acta de entrega de los utensilios básicos para consumo de alimentos en la estación. Y en la EP LA DORADA (67%), Se evidencia entrega de la bebida en bolsa debe ser en empaque individual.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a julio 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 Ornua 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.

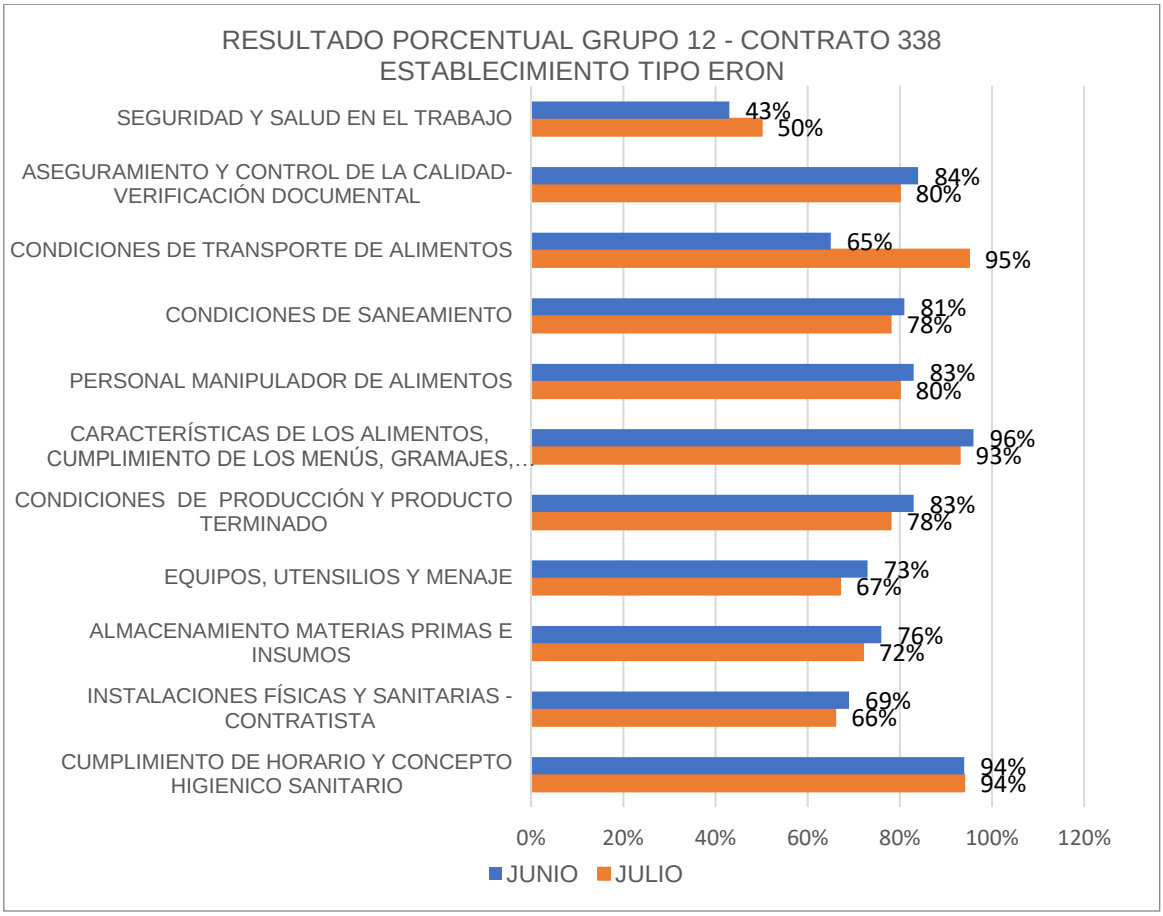
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76,0%	Ninguna
EPMSC BOLIVAR	6/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5%	Ninguna
EPMSC JERICÓ	11/07/2023	FAVORABLE	90,5%	Ninguna
EPMSC MEDELLIN	11/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68,0%	Ninguna
EPMSC PUERTO BERRIO	15/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	65,5%	Se tienen actas de autoridad sanitaria con mejoras, pero sin instrumento CHS
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	Ninguna
	NO	NO	NO	El área de arepería donde fue trasladado el servicio de alimentación por contingencia, no cuenta con concepto sanitario.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC TAMESIS	20/06/2024	FAVORABLE	91,5%	Ninguna
EPMSC ISTMINA	19/06/2024	FAVORABLE	97,2%	Ninguna
EPMSC QUIBDO	29/06/2024	FAVORABLE	98.0%	Ninguna
PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12	21/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74,5%	Ninguna

De acuerdo a la tabla anterior, todos 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. Cabe señalar que los establecimientos ERON EMPSC TÁMESIS y ERON EPMSC PUERTO BERRIO presentan concepto actualizado, los cuales tenían una vigencia superior a un (1) año y un concepto DESFAVORABLE, respectivamente, detalle que se evidencia en la tabla anterior.
También es importante resaltar que el ERON EMPSC SANTA BÁRBARA se encuentra en contingencia por infraestructura y por tal motivo el servicio de alimentación fue trasladado a otra área del establecimiento la cual no cuenta con concepto sanitario, por lo cual se requirió al contratista para que realice la respectiva gestión ante la autoridad sanitaria competente a fin de dar cumplimiento a lo establecido en la OTM.
Así mismo, la interventoría por medio de requerimiento CIA-1339-2024 solicita al contratista el plan de mejora ante los hallazgos emitidos por las autoridades sanitarias en cada establecimiento a fin de realizar seguimiento en las próximas visitas de verificación y lograr la subsanación de los hallazgos.

2.2.12.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al 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.



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 julio de 2024, se observa un desempeño general del 79% 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 3% con respecto al periodo del mes de junio, debido proporcionalmente a la disminución en la calificación de 9 de las 11 variables evaluadas por la interventoría, con excepción de la categoría de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO**, que mantuvo un cumplimiento del 94% y **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, que aumentó 7% pero sigue siendo la de menor desempeño con 50%, tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como no cumple, esto teniendo en cuenta que en 7 de los 10 establecimientos visitados, el contratita no cuenta con los elementos de protección requeridos para el personal manipulador acordes con la actividad que realizan (peto, guantes de neopreno, guantes de malla de acero, chaqueta térmica) y en los Erones: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, EPMSC JERICÓ, EPMSC MEDELLÍN y EPMSC QUIBDÓ, los elementos de seguridad como extractores de aire o campana, no se encuentran en buen estado de funcionamiento.

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, ERON EPMSC TAMESIS y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI.

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:

La categoría que continúa en orden ascendente de desempeño con un 66% conceptuado como cumplimiento parcial, es la de **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA**, la cual reflejó disminución del 3% en su calificación con respecto al periodo anterior, 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. Sin embargo, se evidencia falta de gestión por parte del contratista en lo referente a: mantenimiento o reemplazo de luminarias, 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 de accionamiento no manual en las áreas de proceso. Los establecimientos mayores deficiencias en infraestructura corresponden a: ERON EPMSC QUIBDÓ, ERON EPMSC MEDELLIN y ERON EPMSC PUERTO BERRIO, con porcentajes de 44%, 50% y 53%, respectivamente, lo cual quiere decir que no cumplen con los aspectos evaluados en esta categoría; los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial, de acuerdo a la clasificación establecida y el ERON EPMSC TÁMESIS es el único que presenta cumplimiento con un porcentaje del 93% para esta variable.

Le sigue la categoría de **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE** con un cumplimiento parcial del 67% y una disminución del 6% con respecto al mes de junio, debido al aumento de hallazgos relacionados con: faltante de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5, equipos y utensilios deteriorados y con ausencia de mantenimiento y falta de carros transportadores para el traslado de los alimentos o con carencia de mantenimiento. Los establecimientos que no cumplen con lo evaluado en esta categoría por presentar calificación inferior o igual a 60% son: EPMSC PUERTO BERRIO que obtuvo el porcentaje más bajo con 42%, teniendo en cuenta que no se tienen carros transportadores, falta pelapapas y procesador de alimentos y presenta deterioro en equipos como licuadora con cuchilla partida, procesador y plancha con sistema de encendido dañado; EPMSC JERICÓ obtuvo un 50% para esta variable, teniendo en cuenta que se evidencian equipos deteriorados (Congelador con presencia de óxido y base en madera, sin manija; bandejas asadoras y estufas con soporte reventado, licuadora sin control de encendido), no se cuenta con carros transportadores requeridos para el transporte de las raciones, falta procesador de alimentos, hidro lavadora, termómetro y sartén basculante y el ERON EPMSC QUIBDÓ que obtuvo un porcentaje del 60%, atribuible a la falta de procesador de alimentos, congeladores con óxido y puertas desprendidas que no garantizan cierre hermético, estufas con óxido y alta generación de hollín.

Respecto a la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** también presenta para el mes de julio un cumplimiento parcial con 72% y decayó su calificación en 4 puntos porcentuales respecto al mes anterior, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, se evidencia desabastecimiento de panificados para el refrigerio nocturno, leche entera y postre, además, se almacenan alimentos que no se encuentran establecidos en el ciclo de menú como papada de cerdo y el chorizo en partes superiores a lo permitido; 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 y por ende no cumplen con la normatividad en cuanto al rotulado; evidencia de alimentos vencidos (queso fresco y arepas) y fruver en estado de deterioro por presencia de moho; además, es reiterativo el almacenamiento de proteína (pollo, carne de cerdo) que no cuenta con rotulado en el empaque primario, el almacenamiento de alimentos en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas, sin uso de canastillas, incumplimiento a las distancias perimetrales en el almacenamiento y en específico en la planta externa de producción, se evidencia almacenamiento de aditivos alimentarios, saborizantes artificiales sabor a naranja, queso y mantequilla. La calificación de esta variable a manera general

en los establecimientos del grupo, se encuentra entre el 55% para el Eron EPMSC JERICÓ y el 82% para el Eron EPMSC ISTMINA, mientras que los Erones EPMSC BOLÍVAR y EPMSC TÁMESIS obtuvieron la calificación más alta con cumplimientos del 91% y 95% respectivamente.

Seguidamente con un cumplimiento parcial del 78% se encuentran las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**, presentando una disminución del 5% con respecto al mes de junio, esto teniendo en cuenta que se evidencia uso inadecuado de las tablas de corte respecto al código de colores, provocando contaminación cruzada; incumplimiento en la temperatura de distribución de los alimentos terminados tanto fríos como calientes (proteína, ensalada, jugos), por lo cual no se implementa adecuadamente un protocolo de temperatura; proceso de pre-alistamiento de materias primas con riesgo de contaminación (área de lavado de elementos de aseo); en el Eron EPMSC PUERTO BERRIO no se cuenta con utensilios estandarizados para gramaje ya que se sirven los alimentos con la mano y no evidencia material desechable para las dietas con diagnóstico de inmunosupresión; finalmente, se evidencia incumplimiento al protocolo de almacenamiento de las contramuestras acorde con lo establecido en la OTM (temperatura, cantidad y gramaje), principalmente en: EPMSC PUERTO BERRIO, EPMSC SANTA BÁRBARA, CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC TAMESIS y la PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN. Los establecimientos que obtuvieron la menor calificación para esta categoría durante el mes de julio corresponden a: EPMSC PUERTO BERRIO y EPMSC SANTA BÁRBARA, los cuales se conceptúan como no cumple con 52% y 56% respectivamente.

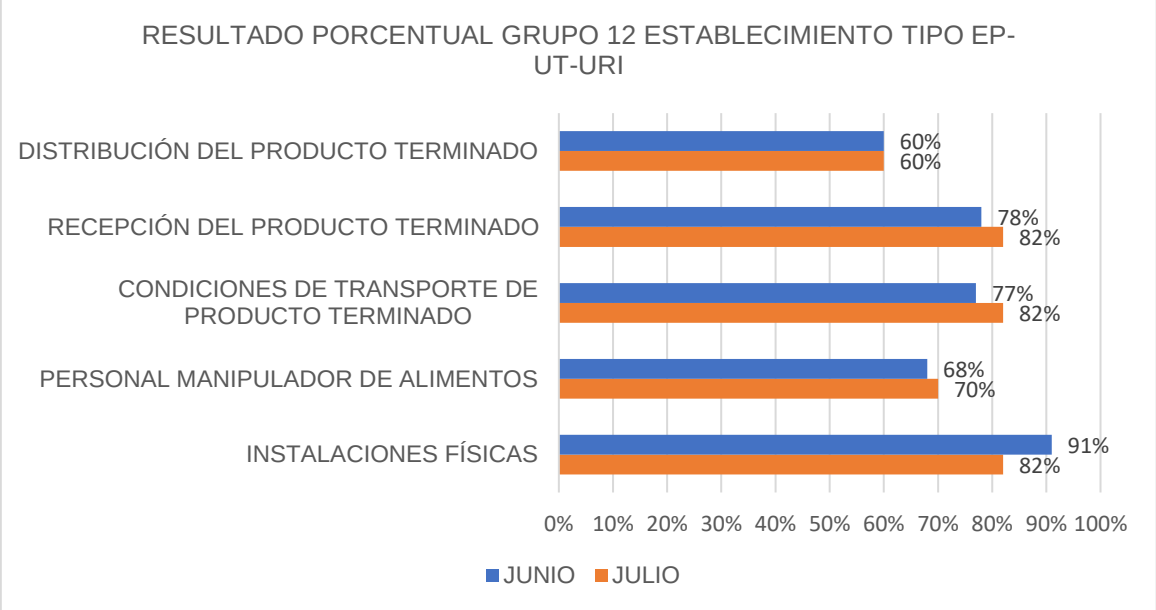
También con un cumplimiento parcial del 78% y una disminución para el mes de julio del 3%, se ubica la categoría de **CONDICIONES DE SANEAMIENTO**, esto debido al aumento de hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de los techos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las áreas de proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hollín en áreas calientes, presencia de suciedad en equipos y acumulación de hollín en utensilios, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y falta de recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro y presencia de plagas como moscas y cucarachas en las diferentes áreas del servicio de alimentación. Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: EPMSC MEDELLÍN, CPMSPTR PUERTO TRIUNFO y EPMSC PUERTO BERRIO con cumplimiento parcial del 69% y 71% respectivamente, seguido del Eron EPMSC QUIBDÓ con 73% y EPMSC JERICÓ con 79%.

Continuando en orden de cumplimiento, se encuentran las categorías de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** y **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con un porcentaje del 80% y disminución en la calificación para el mes de julio del 3% y del 4% respectivamente; cuyos hallazgos son atribuibles principalmente a: falta de personal ofertado, tiempo dedicado y perfil, según lo estipulado en la OTM y el Anexo 9, dotación deteriorada y falta de documentación (exámenes médicos y certificado de manipulación de alimentos), esto para la variable de personal manipulador de alimentos, cuyos desempeños más bajos fueron en los Erones EPMSC PUERTO BERRIO (65%) y EPMSC QUIBDÓ (67%) y en cuanto a la de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, se incumple con la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y sus registros, no se cuenta con los soportes de calibración de los instrumentos de medición de temperatura y gramaje; además no se cumple con el plan de muestro microbiológico de acuerdo con la frecuencia establecida por Eron, así como el análisis fisicoquímico del agua y se evidencia que el contratista no aplica criterios de aceptación y rechazo en el recibo de las materias, ya que se reciben alimentos no permitidos (papada de cerdo y chorizo) y en algunos establecimientos no se diligencia adecuadamente el formato de recepción de materia prima. Todos los establecimientos visitados obtuvieron cumplimiento parcial entre el 68% y el 89% para esta categoría, con excepción del Eron EPMSC MEDELLÍN que obtuvo un cumplimiento del 91%.

Finalmente, la categoría de **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**, aunque obtuvo un cumplimiento del 93%, presentó diminución en 3 puntos porcentuales para el mes de julio, considerando como aspectos importantes la no entrega de postre en el Eron EPMSC MEDELLÍN ni

de cereal elaborado en el refrigerio nocturno en el Eron EPMSC PUERTO BERRIO, en donde también se evidenció incumplimiento en el gramaje de los componentes energético y proteico; además, en la PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN para las estaciones de policía, también se evidenció incumplimiento en el gramaje de la proteína y el cereal.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al 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 EP – UT - URI visitados.



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 78% teniendo en cuenta los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto; reflejando un aumento en 2% en el desempeño con respecto al mes anterior, atribuible proporcionalmente al aumento en la calificación de las variables de: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (70%), aumentó en 2%, CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO (82%), aumentó en 5% y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (82%), que subió un 4%, tal como se observa en la gráfica anterior.
Por su parte, la variable de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, continúa siendo para el periodo del mes de julio, la de menor desempeño con 60% y se mantiene con respecto al mes anterior, esto debido a que no se evidencian acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos respecto a la entrega en fondos (cambros y bolsas plásticas) de la alimentación en las estaciones de policía que son abastecidas a través de la Planta Externa de Producción; además, de no entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos en las estaciones de policía: EP MINAS DE AMAGÁ, EP BOLOMBOLO, EP CANDELARIA MEDELLÍN y EP SABANETA, las dos primeras tercerizados.

Le sigue en orden ascendente de cumplimiento la variable de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con 70% y un aumento del 2%, su variación no es muy significativa teniendo en cuenta que persisten los incumplimientos respecto a la falta de dotación establecida por parte del personal

manipulador que entrega en las estaciones de policía y la falta de capacitación en BPM y certificado médico de aptitud en los establecimientos: EP BOLOMBOLO, EP MINAS DE AMAGÁ, EP PUERTO BERRIO y EP TÁMESIS. Se evidencia que las estaciones de policía que se encuentran tercerizados EP BOLOMBOLO y EP MINAS DE AMAGÁ, no cumplen con los aspectos evaluado para esta variable y las estaciones de policía: CANDELARIA MEDELLÍN, BOLÍVAR, PUERTO BERRIO, TÁMESIS, MANRIQUE y POPULAR, cumplen en un 50%.
Las variables de: **INSTALACIONES FÍSCAS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** y **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, obtuvieron un cumplimiento parcial del 82% cada una, de acuerdo a lo descrito a continuación:
INSTALACIONES FÍSCAS, su calificación disminuyó en un 9% debido a que se evidencia que durante el almacenamiento temporal no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado, se realiza almacenamiento a la intemperie o en contacto directo con el piso en las estaciones de policía: CANDELARIA MEDELLÍN, CALDAS ANTIOQUIA, PUERTO BERRIO, MANRIQUE y EP POPULAR y en la EP PUERTO BERRIO se evidencia almacenamiento temporal de alimentos en canastillas sucias.
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, su calificación presentó un aumento del 5% con respecto al mes anterior, teniendo en cuenta el cumplimiento a cabalidad de los aspectos evaluados en las estaciones de policía: ALTAVISTA MEDELLÍN, MANRIQUE, POPULAR y SABANETA; no obstante, se evidencia la reincidencia en aspectos como el transporte en moto, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, tampoco se llevan planillas de registro de temperaturas durante el transporte y el plan de rutas no se encuentra actualizado. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto, corresponde a: EP SANTA BÁRBARA, EP TÁMESIS y EP SAN JAVIER MEDELLÍN, con calificaciones de 0% y 60% respectivamente.
RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, también presentó aumento del 4% con respecto al periodo anterior, sin embargo, se evidencia que el contratista realiza la entrega consolidada del almuerzo, la cena y el refrigerio nocturno a la hora del almuerzo en los establecimientos: EP LOS GÓMEZ ITAGÜI, UT BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP SIJIN MEVAL y EP VILLA HERMOSA MEDELLÍN; además en la EP CALDAS ANTIOQUIA el almuerzo se entrega posterior a la hora establecida y en la EP LAURELES, el desayuno se entrega antes del horario establecido en la OTM. Así mismo, no se cuenta con publicación del ciclo de menú ni acta de socialización con representante de derechos humanos de PPI, se evidencian intercambios sin la debida autorización, entrega de componentes no permitidos como papada de cerdo, carne molida y chorizo y faltante de algún componente en los tiempos de comida verificados (postre, leguminosa, bebida y refrigerio nocturno). Los productos panificados entregados en el refrigerio nocturno no cuentan con rotulado de acuerdo a la normatividad vigente. Los establecimientos con el porcentaje más bajo para esta variable corresponden a: EP LOS GÓMEZ ITAGÜI con 29%, UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT con 44%, EP MINAS DE AMAGÁ con 56% y EP PUERTO BERRIO con 60%.

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a julio 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.

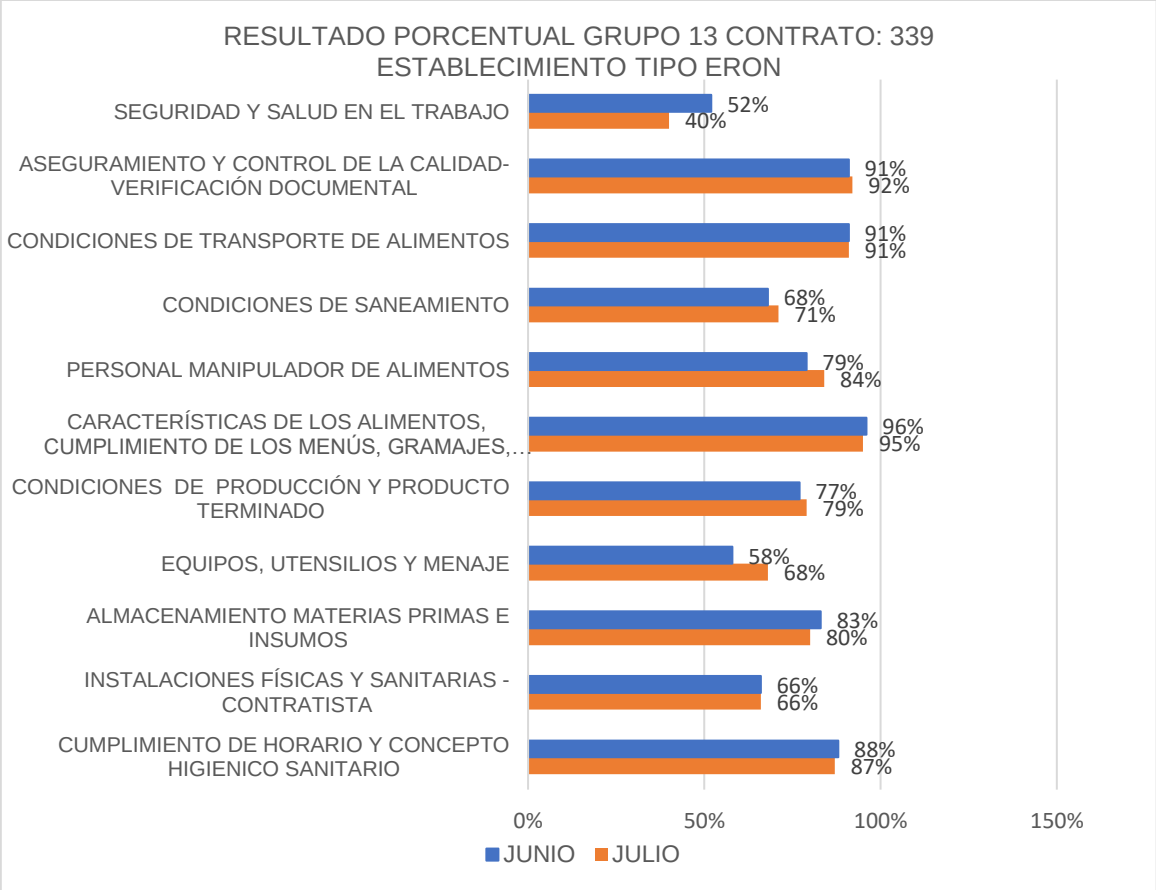
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COPED PEDREGAL	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63,5%	Ninguna
CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	16/01/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,5%	Ninguna
CPMSSDO SANTO DOMINGO	29/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	61,5%	Ninguna
EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	25/06/2024	FAVORABLE	97,0%	Ninguna
EPMSC ANDES	17/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80,0%	Ninguna
EPMSC APARTADO	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	--	El acta no especifica puntaje obtenido
EPMSC CAUCASIA	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84,0%	Ninguna
EPMSC LA CEJA	26/09/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85,0%	Ninguna
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	17/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	Ninguna
EPMSC SONSON	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	Ninguna
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	Ninguna
PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	09/05/2023	FAVORABLE	91,0%	Concepto sanitario superior a un año, con fecha del 09-05-2024. No se cuenta con soporte de gestión ante el ente, secretaria de salud

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. Se evidencia actualización del concepto del establecimiento ERON EMPSC SONSON el cuentan con concepto FAVORABLE; y su vigencia era mayor a un (1) año.
Sin embargo, cabe señalar que el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 cuentan con concepto FAVORABLE; pero su vigencia es mayor a un (1) año, no 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 desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al 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.



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 mes de julio de 2024, se observa un cumplimiento general del 81% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE, de acuerdo con los criterios definidos por la Uspec para la emisión del concepto y un aumento del 1% con respecto al mes anterior; lo anterior proporcionalmente por la mejora en las variables de: EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (aumentó 10%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (aumentó 2%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (subió 5%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (incremento del 3%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (subió en 1%), tal como se observa en la gráfica anterior.

Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: ERON COPED PEDREGAL, ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO, CRM 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, ERON EPMSC YARUMAL y la PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN.

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 87%, calificación que disminuyó con relación al periodo anterior 88%; cuya afectación se presentó por incumplimiento en los horarios de entrega de los tiempos de comida verificados: desayuno, almuerzo y cena en el ERON COPED PEDREGAL y en el tiempo de comida almuerzo en el ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ. Además, el concepto sanitario de la planta de producción externa para estaciones de policía cuenta con vigencia superior a un año del 09 de mayo de 2023.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: Se obtiene un porcentaje de cumplimiento parcial de 66%, calificación que se mantiene con relación al periodo anterior 66%, reflejando mayor criticidad para los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (42%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (48%), ERON CPMSSDO SANTO DOMINGO (78%), ERON EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina) (62%), ERON EPMSC ANDES (20%), ERON EPMSC APARTADO (71%), ERON EPMSC CAUCASIA (71%) y ERON EPMSC LA CEJA (23%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA (52%); 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 80%, calificación que disminuyó 3% con relación al periodo anterior 83%, presentando oportunidades de mejora en los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (80%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (75%), ERON EPMSC APARTADO (73%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (73%), ERON EPMSC LA CEJA (68%) y APLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN (64%), 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 componentes no permitidos como papada de cerdo y chorizo.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Es una de las categorías con menor desempeño del grupo con un porcentaje del 68%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 58%, que estaba como no cumple, 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 la totalidad de establecimientos visitados ERON COPED PEDREGAL (71%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (30%), ERON EPMSC ANDES (40%), ERON EPMSC APARTADO (60%), ERON EPMSC CAUCASIA (79%), ERON EPMSC LA CEJA (57%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (75%), ERON EPMSC SONSON (75%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA (67%).

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: Presenta un cumplimiento parcial de las condiciones evaluadas con 79%, calificación que aumentó en un 2% 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 COPED PEDREGAL (72%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (65%), ERON EPMSC CAUCASIA (80%), ERON EPMSC LA CEJA (75%), EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (76%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA (75%).

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 95% calificación que disminuyó con relación al periodo anterior 96%, 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 corresponde a la Planta externa de producción para estaciones de policía con un 89%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Frente a este aspecto se presenta un nivel de cumplimiento parcial del 84%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 79%, 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 EPMSC LA CEJA (69%) y ERON EPMSC YARUMAL (89%).

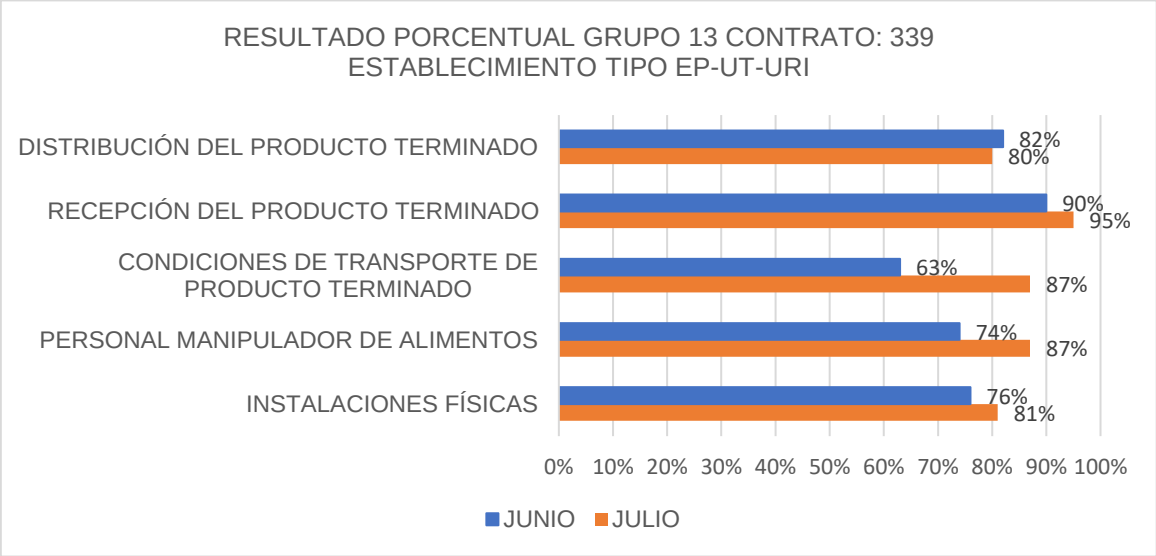
CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Con cumplimiento parcial del 71%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 68% y con mayor afectación en los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (61%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (49%), ERON EPMSC ANDES (79%), ERON EPMSC LA CEJA (54%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (73%) y PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN (62%), 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 ml 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 se mantuvo con relación al periodo anterior; 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 (90%) y ERON EPMSC LA CEJA (80%).

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Lo que respecta a este aspecto presenta un nivel de cumplimiento del 92%, calificación que aumentó con relación al periodo anterior 91%. 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 (87%), ERON EPMSC LA CEJA (79%) y LA PLANTA EXTERNA DE PRODUCCIÓN (74%).
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Obtuvo la calificación más baja del grupo para el periodo evaluado con un 40%, calificación que disminuyó con relación al periodo anterior 52%; 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 general en todos los del grupo donde se identificó algún tipo de hallazgo relacionado con esta variable.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al 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 EP – UT - URI visitados.



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 89%, calificación que aumentó en 9% con relación al periodo 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 (81%), aumentó 5 puntos, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%), con un aumento del 13%; CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO (87%), aumento significativamente un 24%; RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%) e incremento del 5% y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (80%), fue la única variable que disminuyó para el periodo, tal como se describe a continuación.
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 CTI BUNKER DE LA FISCALÍA, 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 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 y UT UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ.

INSTALACIONES FÍSICAS: Obtuvo un desempeño parcial del 81%, calificación que aumentó en 5% con relación al periodo anterior del 76%; 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: ESTACION DE POLICIA YARUMAL (0%), EP ESTACION DE POLICIA ANDES (50%), EP ESTACION DE POLICIA CAUCASIA (50%), EP ESTACION DE POLICÍA TARRAZA (50%) y EP GIRARDOTA (50%).

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Con un desempeño parcial del 87%, calificación que aumentó 13% con respecto al periodo anterior del 74%; 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 COPACABANA (67%), EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (0%) y UT UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ (0%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: Con un desempeño parcial del 87%, calificación que aumentó significativamente en un 24%; 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: EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA (60%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (60%) y EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (33%).

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Obtuvo cumplimiento parcial del 95%, calificación que aumentó 5% con respecto al periodo anterior; afectado principalmente por el incumplimiento al horario de entrega del desayuno en la EP ESTACION DE POLICIA TARRAZA (88%), no se evidencia publicación de ciclo de menú o acta de socialización en la EP ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA (78%) y se entrega ensalada fresca y no cocida; no se realiza entrega de ensalada ni postre en el almuerzo en la UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ (67%) y se suministra preparación prohibida carne molida.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Obtuvo un desempeño parcial del 80%, calificación que decayó 2 puntos porcentuales con relación al periodo anterior del 82%; 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 BELLO (50%), EP ESTACION DE POLICIA CACERES (50%), EP ESTACION DE POLICIA LA CEJA (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (50%), EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL (50%), EP GIRARDOTA (50%) y UT UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ (0%).

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANCA BERMEJA	9/08/2023	Favorable con requerimientos	87%	* 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 señales 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%	* 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 evidencian 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. * Falta cronograma de temas en el plan de capacitación en B.P.M (Buenas prácticas de manipulación). * Deficiencia en el sistema de drenaje del área de preparación y alistamiento de alimentos. No cuenta con drenaje; se acumula agua durante

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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%	* Mesón del área de proceso presenta deterioro. Se observan algunos utensilios en regular estado. Estibas ubicadas en área de abarrotes presentan rotura. * Mesón área de proceso presenta deterioro en parte de su superficie.
PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA G14	15/02/2024	Favorable	95.5%	* 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%	* 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%	* 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%	* 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 sanitario. * Se observa refrigerador con limpieza deficiente, además de signos de óxidos. * Se evidencia almacenamiento en refrigerador de productos preparados con materias primas. * Se evidencia refrigerador con limpieza deficiente.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMS SAN GIL	19/07/2024	Favorable con requerimientos	78%	* 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. El andén de ingreso al sector no es continuo y está construido en tierra. * Persiste el hallazgo, 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, las mediacañas se observan deterioradas, falta mantenimiento preventivo en paredes, pisos y techos. * El techo se observa con falta de continuidad, algunas áreas de este no son en material sanitario, se observan aberturas entre los extractores de aire caliente y las paredes, la campana no cuenta con extractor. * El área de locker se utiliza para almacenamiento, la puerta de ingreso al baño no tiene el diseño sanitario, no hay sistema de desinfección para el ingreso al área de producción, ni al área de refrigeradores. * Se observan tres congeladores en mal estado N° 02, 03, 04, se debe incrementar las actividades de limpieza y desinfección para los diferentes equipos y utensilios. * Se requiere complementar el plan de muestreo con superficies de no contacto con alimentos, cuartos fríos y refrigeradores, incluyendo patógenos asociados. *Actualizar código de colores plan de capacitación. * 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. * La temperatura de las diferentes áreas es bastante elevada, pueden permitir condensación y humedades altas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Las paredes y techo del área de cuarto frío, no son continuas, lo cual dificulta las actividades de limpieza y desinfección. Se observan canastillas sucias. * Realizar la desinfección del tanque de almacenamiento con un producto diferente al cloro. * La canaleta de recolección de aguas en el área de producción se observa con suciedad, la cual se puede convertir en foco de contaminación, no cuenta en su parte interna con sus respectivas rejillas, un lava platos tiene amarrada en el sistema de evacuación de aguas. * No se observa diagnóstico de presencia de plagas, ni grado de infestación para poder definir el control a realizar. * Revisar y ajustar el procedimiento, mejorar sistema de monitoreo y registro actividades, realizar limpieza en equipos, superficies y utensilios correctamente, utilizar las dosis de sustancia química propuestas en el plan de limpieza y desinfección, realizar el procedimiento de limpieza separado del de desinfección.
PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ	29/04/2024	Favorable	90,50%	* Pisos y paredes presentan deterioro. * El 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%	* 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 óxido en la estructura siendo en riesgo.
PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ	12/03/2024	Favorable con requerimientos	60,50%	* 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

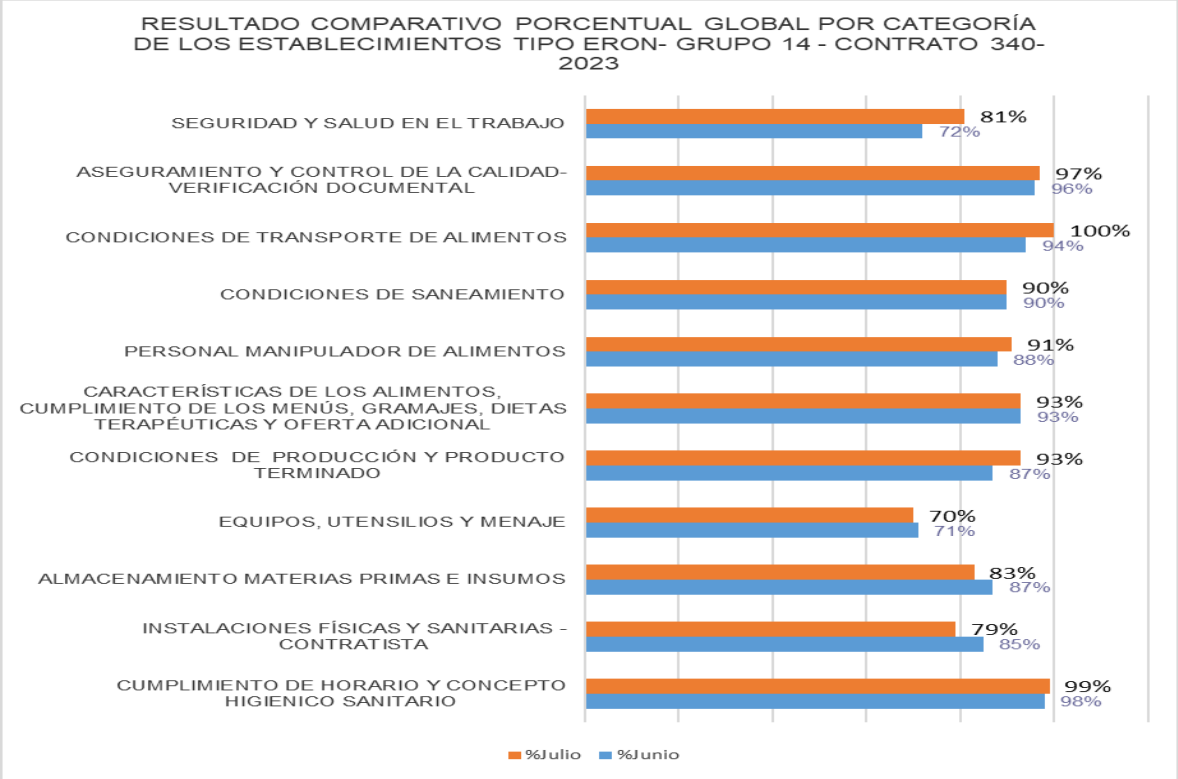
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				ambientes de las áreas requeridas (área administrativa, bodega de insumos y materia prima, área de preparación, área de lavado de utensilios). Las puertas de acceso desde la calle y del lote contiguo ubicado en el costado izquierdo 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. * 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. * 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 * Vehículo destinado para el transporte de alimentos preparado no garantiza independencia entre el habitáculo del conductor y el área de transporte de alimentos * 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. * 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 lockers para trabajadores.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* 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 * Se evidenciaron neveras con la puerta desprendida y con empaques deteriorados * Se presenta encharcamiento en el área de lavado de utensilios. El agua de lavado discurre por el andén de la entrada. * Las canecas dispuestas para recolección de residuos no cuentan con bolsa plástica interior. La bodega de residuos permanece abierta * Se evidenció presencia de plagas en áreas de proceso y almacenamiento (debajo de los motores de las neveras) * 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 Se encontraron elementos de protección personal (botas) y utensilios para control de plagas (fumigadora) en el área de almacenamiento de material de empaque. * No se aplican las sustancias de limpieza y desinfección acorde a las tablas de dosificación estipuladas en el manual de limpieza y desinfección.

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS DE CONTINGENCIA evaluados en el mes de julio perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2.2.14.2Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 14, 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.



El grupo 14, en el mes de julio presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 90% aumentada en un punto en relación 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 julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 99% aumentado en 1 punto en referencia al mes anterior.
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 todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS DE CONTINGENCIA evaluados en el mes de julio perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. En el presente mes se evidencia renovación del concepto sanitario del servicio de alimentación del EPMS SAN GIL el día 19 de julio de 2024.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 79% disminuida en 6 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, CPMS BUCARAMANGA, EPMS SAN GIL, EPAMS GIRON, EPMSC BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, PLANTA DE PRODUCCIÓN

VELEZ y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 67%, 69%, 71%, 73%, 77%, 83%, 83% y 85% respectivamente. Entre los hallazgos de estos establecimientos medias cañas con porosidad que requiere mantenimiento, aberturas sin protección (en extractores y en ventanas), falta de gestión para limpieza de alrededores, luminarias averiadas en áreas específicas, paredes y techos con desgastes y desprendimiento de pintura en áreas específicas, rejillas de los sifones sin protección anti plagas, falta de lavamanos de accionamiento mecánico, grietas en las baldosas de la cocina y piso con porosidad en áreas específicas.
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 julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83% desmejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA, CPMS BUCARAMANGA, EPAMS GIRON y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 68%, 71%, 78%, 80% y 86% respectivamente. Entre los hallazgos están materia prima (fruver, postres) de proveedores que no están relacionado en base de datos, incumplimientos de las distancias perimetrales asociadas a falta de canastillas y orden dificultando verificar las condiciones higiénicas, materia prima almacenada en recipiente de material no sanitario como costales y guacales, fichas técnicas de cereal no corresponden al producto almacenado (pan de sal), materia prima (frijol, garbanzo) en bulto sin cumplimiento de normativa de rotulado, pan y mayonesa con fecha de vencimiento borrada y otra no legible, falta de control de entrada y salida de productos o materia prima y almacenamiento pescado basa sin cumplimiento de etiquetado primario por falta de lote, fecha de vencimiento y con registro sanitario vencido que no corresponde a este alimento
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 91% y 100%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 70% desmejorando 1 punto en referencia el mes anterior y es la categoría de menor desempeño.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento fue* el CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 36% y con hallazgos por falta de equipos mínimos (sartén basculante e hidro lavadora), cuarto frio fuera de servicio y carro transportador con desprendimiento de la lámina base y presencia de oxido.
Los demás establecimientos obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* y se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPAMS GIRON, EPMSC BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMSC SOCORRO, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, EPMSC MALAGA, EPMS SAN GIL y CPMSMBUC BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 62% y 88% respectivamente. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo (sartén basculante, refrigeradores e hidro lavadora), carros transportadores con desprendimiento de óxido, menaje en mal estado por tapas deterioradas y ollas con desperfectos o desgastes, equipos sin mantenimiento como congelador sin manijas y con puerta despegada, neveras con desgaste de pintura y sin manijas y uso de utensilio espumadera con agarre de madera.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93% mejorando 6 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC VELEZ con porcentaje de desempeño del 38% y hallazgo con el servido del alimento pasta con la mano y no utilizan cuchara o utensilio medidor.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EPAMS GIRON con porcentaje de desempeño del 82% y hallazgos por el no cumplimiento de las temperaturas de servido del producto terminado (ensalada, tubérculo y proteína) y por falta de tabla marrón para alimentos cocidos.
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 julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93% igual al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el CPMS BUCARAMANGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 84%. Para el CPMS BUCARAMANGA se evidenció entrega de dietas en fondos al igual que en el establecimiento EPAMS GIRON. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA se observó que no se entrega la totalidad de alimentos (bebida de refrigerio nocturno) e intercambios sin soporte de notificación a la interventoría según el procedimiento establecido.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91% mejorando 3 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMSC VELEZ, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, EPAMS GIRON y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 78%, 78%, 87% y 89% respectivamente. Entre los hallazgos se detallan falta de personal mínimo (manipulador, administrador, jefe de cocina, calderista, auxiliar de proceso), exámenes clínicos de los manipuladores no incluyen el coprocultivo, incumplimiento con la frecuencia de las visitas del ingeniero de alimentos (semanal), no se evidencia soportes de la entrega de la segunda entrega de dotación y repartidores y manipuladores sin gorro.
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 julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90% igual que el mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el CPMS BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE y PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ con porcentajes de desempeño del 81%, 85%, 87% y 89% respectivamente. Entre los hallazgos evidenciados están estancamiento de agua en pisos de diferentes áreas (prealistamiento, producción y bodega), hollín en el techo de cocina caliente, huecos en el techo del área de carnes, campanas extractoras en cocina caliente con exceso de grasa, falta de recipientes de disposición de residuos en cocina caliente, angeos de cocina con acumulación de

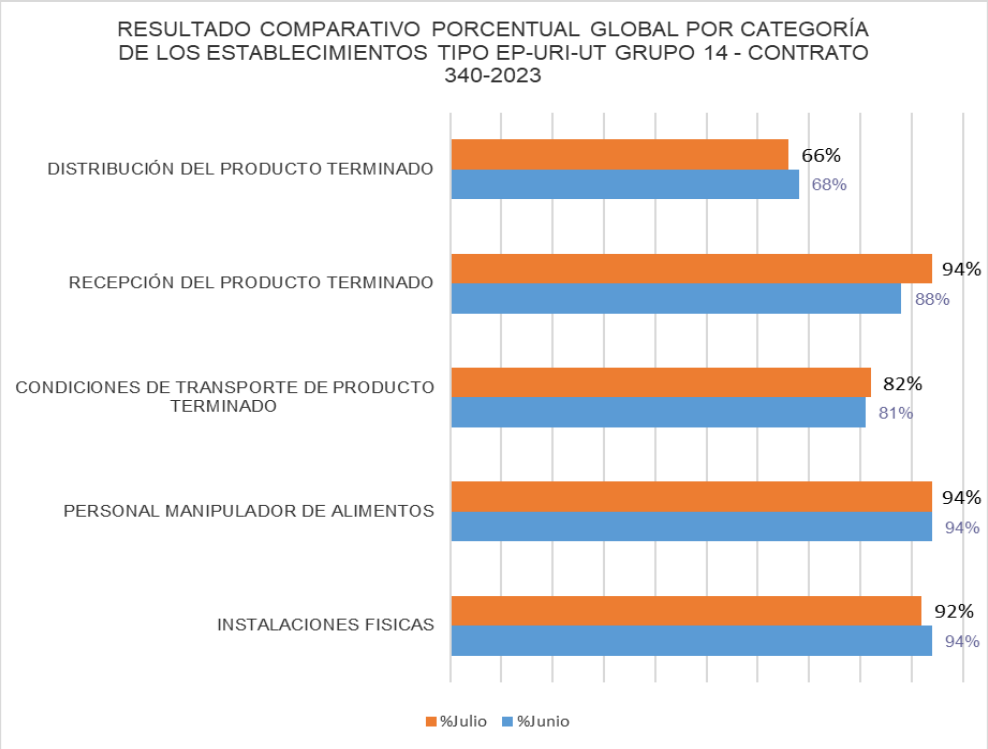
grasa, techos con humedad en el área de prealistamiento y kit de cloro está vencido o sin fecha por lo tanto la información reportada no es confiable
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100% mejorada en 6 puntos en referencia al mes anterior.
Las condiciones de transporte fueron evaluadas en EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI, EPMSC VELEZ, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ en donde se evidenciaron vehículos al momento de las visitas y se dio cumplimiento acorde a la normatividad vigente.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 97% mejorada en 1 punto con referencia al mes anterior.
Todos los establecimientos obtuvieron calificación en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 90% y 100%. Los hallazgos demostrados están por falta de soportes del mantenimiento correctivo de equipos y carros, falta de registros que soporten las inducciones realizadas y las capacitaciones adicionales de la oferta adicional.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81% mejorada en 9 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPAMS GIRON con porcentaje de desempeño del 50% y hallazgos por falta de equipos extractores de calor (campana extractora fuera de servicio con guaya partida de la válvula de seguridad para corte de emergencia del gas) y personal manipulado objetos calientes sin guantes de neopreno.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue CPMS BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 62% y hallazgos por falta de equipos extractores de calor y personal manipulador no cuenta con guantes de neopreno.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 14, 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.



El grupo 14 en el mes de julio presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 88% 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 FÍSICAS presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 92% disminuida en 2 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 50% respectivamente. Entre los hallazgos evidenciados están alimentos en fiambreras se disponen directamente sobre el suelo sin canastilla y alimentos preparados almacenados en recipientes no sanitarios cartón de huevo.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 94% igual al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue el EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 0% y por hallazgo relacionado falta de certificado de manipulador de alimentos del personal repartidor.
El establecimiento con calificación *cumplimiento parcia* fue el EP GIRON con porcentajes de desempeño del 67% y por hallazgo relacionado por bata del distribuidor en deficientes condiciones de limpieza.

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 82% mejorada en 1 punto con referencia al mes anterior
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES, EP PIEDECUESTA y EP FLORIDA con porcentajes de desempeño entre 40% y 60%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BARBOSA SANTANDER, EPCENTRO, EPCUMBRE, EP NORTE, EP SOCORRO, EP SUR y EP GIRON con porcentajes de desempeño del 80%. Entre los hallazgos están concepto sanitario del vehículo tiene enfoque para transporte de carnes o productos cárnicos y no de alimentos, uso de vehículo moto para transportar más de 10 raciones y los alimentos quedan expuestos, falta de planillas de control de temperatura y vehículo motocarro no cuenta con concepto sanitario ni con leyenda de transporte de alimentos.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94% mejorada en 6 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron UT BATALLÓN A.S.P.C. NO.5 MERCEDES ABREGO, EP URI BUCARAMANGA, EP PUERTO WILCHES y EP PIEDECUESTA con porcentajes de desempeño del entre el 75% y 89%. Entre los hallazgos están no entrega de la totalidad de componentes (bebida de refrigerio nocturno), cereal elaborado no cuenta con empaque primario ni etiquetado según la normatividad vigente, incumplimiento de horarios (desayuno), inadecuada rotación de las bebidas (mismo jugo para la cena y refrigerio nocturno).
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 julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 66% disminuida en 2 puntos en referencia al mes anterior y es la categoría con menor desempeño.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP FLORIDA, EP SUR, UT BATALLÓN A.S.P.C. NO.5 MERCEDES ABREGO, EP BARANCA LAS GRANJAS, EP CENTRO, EP CUMBRE, EP NORTE, EP PIEDECUESTA, EP GIRON y EP SOCORRO con porcentajes de desempeño entre 0% y 50%. Entre los hallazgos se relacionan entrega de bebidas en fondos, queso entregado en bloque y no individualizado 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

ESTABLE CIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC AGUACHICA	25/08/2022	Favorable	90%	* 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 la 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	26/06/2024	Favorable con requerimientos	80,50%	* El dormitorio está dentro del área de preparación, el área de lavado y residuos no está separada del área de preparación, * Piso en material no sanitario (poroso) en el área de preparación, pared en material no sanitario (porosa y absorbente) en el cuarto de las verduras, hoyo en la pared bajo lavamanos del área de preparación. * El techo del área de lavado favorece el ingreso de plagas (techo sin protecciones). * Se observa óxido en los carritos de carga dentro del área de preparación. * Se observan baldosas agrietadas en los mesones del área de preparación. * Recipientes para el almacenamiento temporal de residuos sólidos de accionamiento manual en el área de lavado. * Deficiencia de limpieza en los utensilios almacenados en el mesón de área de preparación y en el aire acondicionado del cuarto de las verduras.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2	15/02/2024	Favorable	91%	* 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%	* Se evidencian pisos rotos en algunas áreas de preparación de alimentos. * Utensilios para cambio por cumplir con su vida útil. Equipos que necesitan mantenimiento. * El equipo utilizado en el transporte interno de alimentos requiere mantenimiento (pintura).
EPMSC OCAÑA	5/04/2024	Favorable	91%	* 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%	* 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 pérdida de esmerilado y pintura facilita la oxidación. Los carros de entrega presentan oxidación.

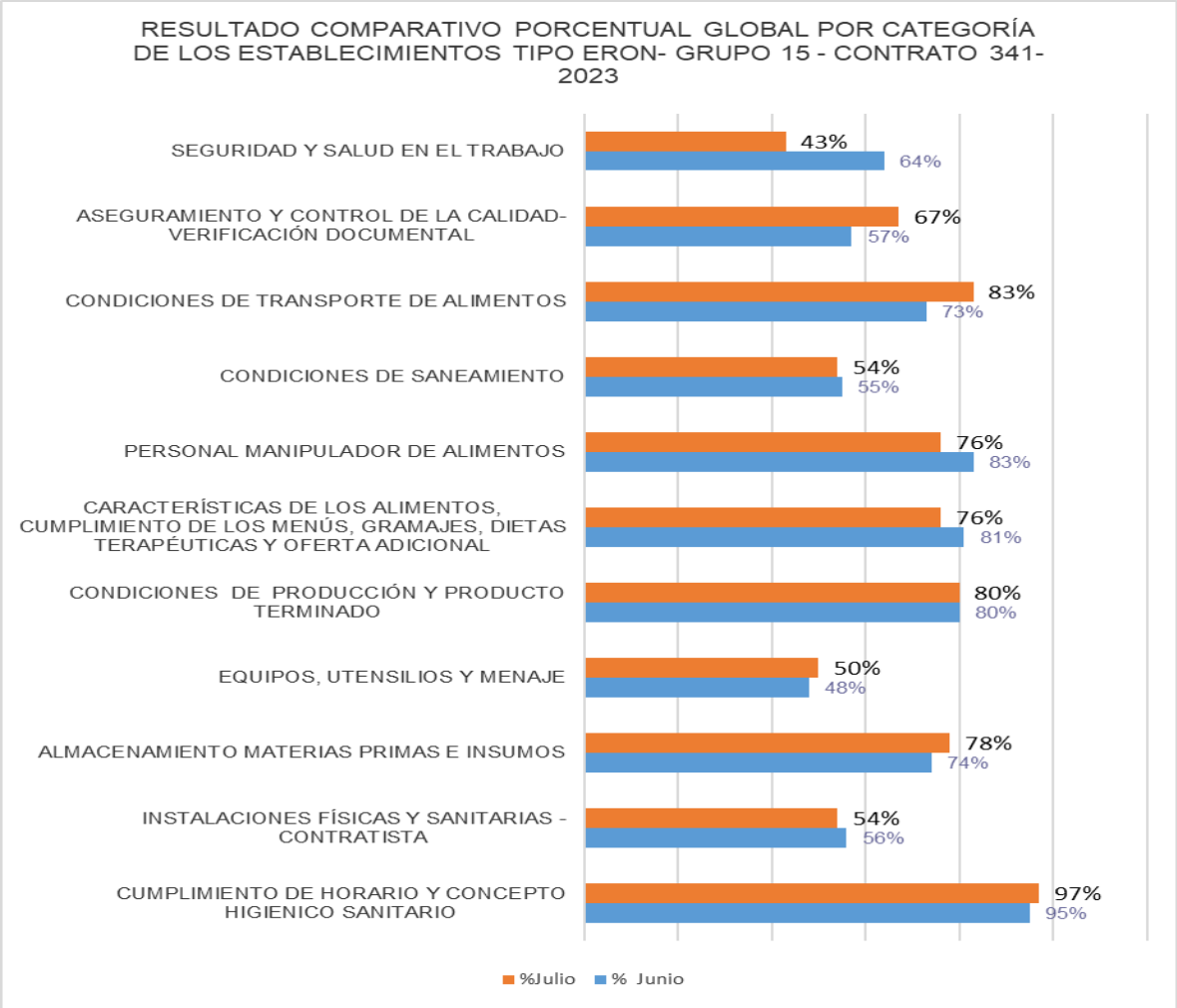
ESTABLE CIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Se evidencian algunos manipuladores con el peto desgastado (sucios). * Se evidencia sangre en las paredes del equipo de refrigeración. * Existe una fuga en el lavaplatos principal de producción. * Se evidencia deficiencia en limpieza 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%	* La ventana que está ubicada en el área de preparación no cuenta con un sistema que proteja de la entrada de plagas. *El extractor que está ubicado en el área de servida no cuenta con un sistema que impida la entrada de plagas. *Se evidencia que la pared del área de servido toda desecha entrando presenta humedad. *En el área en general no cuentan con bordes redondeados entre pisos y paredes. *Se evidencia que el techo en el área de servicios presenta humedad. Los techos en general presentan acumulación de suciedad, hollín, producto de la emanación de las cocinas. *No cuentan con un sitio para el cambio de indumentaria del personal manipulador y visitante con también casilleros. *La licuadora industrial no permite una fácil limpieza y desinfección. *Se evidencia que el cuarto frío de congelación presenta condensación y los bordes entre el piso y las paredes no es redondeado, *No cuentan con un sitio exclusivo para producto terminado, lo cual puede generar contaminación cruzada en el cuarto de congelación. *Se realizó prueba de cloro libre dando como resultado 0.3 ppm. *El sifón ubicado entre el área de pelado y el área de preparación no tiene rejilla.

ESTABLE CIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*El recipiente ubicado en el área de pelado está roto.

El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de julio 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 del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2.2.15.2Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 15, 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.



El grupo 15, en el mes de julio presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 69% mejorando 1 punto en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan 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 julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 97% mejorada en 2 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 9 de julio en el tiempo de comida desayuno Pese a que estaba la producción del desayuno los distribuidores iniciaron tarde su actividad.
El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de julio 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 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 julio una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 54% desmejorando en 2 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA y COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño del 32%, 46%, 57%, 59% y 60% respectivamente. En el EPMSC OCAÑA se observó luminarias dañadas en área de producción y almacenamiento, cables expuestos en diferentes áreas, tomacorrientes partidos, sifón en área de producción sin rejilla anti plagas, rejilla del desagüe principal de cocina presenta con orificios o espacios sin varillas, techos con desprendimiento de pintura en área de producción, pisos con grietas y orificios, techos y las medias cañas presentan desprendimiento de pintura, puertas en mal estado con oxido, abertura superior del área de cocina se encuentra sin protección, falta de lavamanos cerca al área de proceso, área de depósito temporal de los residuos sólidos sin señalización. En el EPMSC ARAUCA se evidenciaron cables expuestos en área de proceso (riesgo eléctrico), abertura de la puerta que conduce al área de almacenamiento temporal de residuos sólidos sin protección para evitar el ingreso de plagas, no hay lavamanos de acción mecánica en área de procesos y no hay letreros alusivos al lavado de manos y BPM. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se observó falta de iluminación en cuarto frío de congelación, sifón del área de producción no tiene rejilla, paredes con humedad y desprendimiento de pintura en área de ensamble y producción, pared del área de servicio con humedad y desprendimiento de pintura, abertura sin barrera de protección en el área de producción, extractores del área de servido del producto terminado no cuentan con protección tipo angeo y no se cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico en área de procesos. En el EPMSC AGUACHICA se identificó Iluminarias quemadas en área de producción y sin protección, toma corriente sin protección y partidos en área de producción, sifón sin rejilla de protección en área de lavado de menaje, orificios en los pisos del área de producción y desprendimiento de pintura en las paredes y medias cañas. Y en COCUC CUCUTA estructura 2 se observó drenajes en las áreas de producción no cuentan con rejillas permitiendo el paso de los sólidos al alcantarillado, media caña del área de marmitas en mal estado, desagüe del mesón del área de ensamble de dietas con acumulación de residuos líquidos, pocetas de los mesones no cuentan con tuberías instaladas a la red hidrosanitaria, angeos desprendidos en el ingreso al rancho, aberturas poseen angeos deteriorados, lavamanos del área de proceso se encuentra desinstalado, falta de señalización en área de proceso y sanitarios y en estructura 3 se evidenció cableado expuesto en el área de pre alistamiento y drenaje del área de prealistamiento no cuenta con rejilla de protección.
El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC PAMPLONA
con porcentaje de desempeño 64% y hallazgos por cableado expuesto en área de limpieza del menaje, falta de instalación de medidores de los servicios públicos, techos de cocina caliente con superficies averiadas debido a los orificios de luminarias retiradas, la puerta de ingreso desprendida del riel, aberturas de cocina caliente no poseen malla tipo angeo, puerta del área de almacenamiento de perecederos del fruver no cuenta con malla tipo angeo y servicio de alimentación no cuenta con lavamanos de accionamiento mecánico.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 78% aumentada en 4 puntos con referencia al mes anterior.
Todos los establecimientos obtuvieron calificación en *cumplimiento parcial* en orden ascendente se detallan: EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC PAMPLONA, COCUC CUCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 62%, 75%, 76%, 79%, 81% y 81% respectivamente. Entre las desviaciones observadas están falta de fichas técnicas de alimentos en almacenamiento (queso, cerdo), alimentos como queso y salsamentaría de proveedores diferentes a los ofertados, incumplimiento en el plan de compras (falta de fruta de desayuno, carne para cena), alimentos sin rotulo en su empaque primario según normativa como bultos de cebada perlada, maíz peto, leguminosas y arrocillo, huevos no cuentan con etiqueta con información de procedencia, pan del refrigerio nocturno no cuenta con fecha de vencimiento ni lote, proteína pechuga almacenada en congelador sin el rotulo del empaque primario establecido acorde con la normatividad, alimentos no se almacenan según sus características (queso en congelación), almacenamiento de alimentos en recipientes no sanitarios como costales, contaminación cruzada (papaya procesada dentro del congelador sobre la pechuga), canastillas sucias, alimentos dispuesto directamente en el piso (huevo y pan), áreas de almacenamiento no se cumple con distancias perimetrales, fríjol re empacado sin rótulo y falta de registros de productos no conformes.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de julio una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 50% mejorando 2 puntos con referencia al mes anterior
Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron el EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA, COCUC CUCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 25%, 36%, 50%, 51% y 60% respectivamente. En el EPMSC AGUACHICA se observó falta de equipos mínimos (procesadores, sartenes basculantes), servicio de alimentación no cuenta con trampa grasas, estantería oxidada en bodega de abarrotes, equipos de refrigeración sin agarre en las puertas y con desgaste de la pintura y carros transportadores presentan desprendimiento de pintura y presencia de óxido. En EPMSC OCAÑA se evidenció falta de equipos mínimos (procesadores, sartenes basculantes), recipientes plásticos partidos, uso de espátula con agarre de madera, uso de utensilio improvisado para servir bebidas con agarre de madera, congelador sin manija y deteriorado y carros transportadores se encuentran deteriorados y con oxido. En EPMSC PAMPLONA se observó falta de equipos mínimos (sartenes basculantes), equipos en mal funcionamiento (hidro lavadora no con daño en la manguera y procesador de vegetales con un disco de corte en regular estado, pelapapas con lija de abrasión desgastada, equipos de congelación y refrigeración encuentran con superficies averiadas por golpes en las superficies), extractor de vapor permite ingreso de aguas lluvias y carro transportador con superficies corroídas. En el COCUC CUCUTA estructura 2 se evidenció falta de equipos mínimos (sartenes basculantes, hidro lavadora, licuadora no industrial), procesador y la licuadora industrial sin funcionar, las planchas de material corrosivo, fuga de vapor en mamitas y carros transportadores con presencia de óxido; y en la estructura 3 se observó falta de equipos mínimos (equipos de congelación), ollas con desgaste, campana extractora con desprendimiento de láminas corroídas, procesador de vegetales no cuenta con el número de cinco discos de cortes establecido, hidro lavadora sin funcionamiento por falta de acople y carros transportadores con superficies corroídas. Y en PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante) y servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa.

El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC ARAUCA con porcentaje de desempeño 71% y hallazgos falta de equipos mínimos (sartén basculante, refrigeradores, procesador de alimentos y cuchillas de corte del otro procesador)

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80% igual al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA, COCUC CUCUTA, EPMSC PAMPLONA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 70%, 70%, 79%, 80% y 86% respectivamente. Entre las desviaciones evidencias están incumplimientos en el protocolo de contramuestras (temperatura, numero de muestras, custodia, rotulo), dietas de PPL con diagnósticos de inmunosupresión no son ensamblados en material desechable sino en fondos, temperaturas de distribución de producto terminado fuera de rango (jugo, ensaladas), prealistamiento de fruver y procesamiento de ensaladas en superficies no sanitarias cerca la baño y cuarto de basuras, contaminación cruzada por hielo en cuarto de congelación sin separación física de la proteína animal, mal uso de tabla de corte según convención de colores, falta implementación del plan de muestreo ni control del gramaje del producto terminado y falta de registros del protocolo de control de temperatura
Se destaca el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 76% disminuida en 6 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el COCUC CUCUTA, EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 65%, 81%, 83% y 87% respectivamente. Entre las desviaciones evidencias están intercambios sin notificación a la interventoría según el protocolo establecido (sopa, ensalada, tubérculos, bebida y proteína), dietas entregadas en fondos, falta de registros de entrega de dietas, falta de socialización de la actualización del ciclo de menús aprobado para segundo semestre, incumplimiento de gramaje para la EP Arauca en componente proteico, sabor de la bebida de fruta jugo de papaya muy simple y no refleja sabor característico a papaya, no entrega de la totalidad de componentes (sopa de cena y bebida de refrigerio nocturno) y uso de aditivos alimentarios que contienen colorantes artificiales y tartrazina (condimento COLOREY) .Los establecimientos EPMSC AGUACHICA y EPMSC PAMPLONA se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 93%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 76% desmejorando en 7 puntos con referencia al mes anterior
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el COCUC CUCUTA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 69%, 72%, 71% y 88% respectivamente. Entre los hallazgos se más representativos para esta categoría están manipuladores y personal administrativo sin dotación completa (usan ropa particular), falta de exámenes de manipulación de alimentos para personal recién vinculado, falta de personal mínimo requerido (ingeniero de alimentos, manipuladores de alimentos), falta de soportes que relacionen las

horas laboradas, falta soportes de la entrega de una dotación de las segunda dotación, incumplimiento de las BPM en manipuladores (barba larga, no uso de tapabocas, uso de accesorios y no se lavado de manos), dotación en deterioro y delantales industriales averiados.
Los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 94%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de julio una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 54% disminuida en 1 puntos con referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue COCUC CUCUTA con un porcentaje de desempeño en 39%; en la estructura 2 se evidenciaron hallazgos por falta de señalización de áreas y de flujo de procesos, empozamiento de agua, medias cañas deterioradas en el área de marmitas y paredes con moho (área de producción, áreas de porcionado de carnes, área de cuarto frío de refrigeración), techo sucio con presencia de óxido y moho (área de producción y área de almacenamiento de tubérculos), campana con acumulación de grasa en la parte superior, incrustaciones de grasas en bandejas asadoras, falta de toallas de papel para el secado de manos, falta de rotación de insumos de desinfección, detergente multiusos concentración limón azul, útiles de aseo sin código de colores para evitar contaminación cruzada, falta de registro de sensibilización del uso del kit de aseo a los PPL, falta de recipientes suficientes para la recolección de residuos (utilizan canastillas) y falta de soporte de articulación con el PIGA para disposición de residuos líquidos y sólidos; y en la estructura 3 se evidenció angeos con acumulación de suciedades, drenaje obstruido en el área de recepción de materias primas, techos de prealistamiento poseen acumulación de suciedades, acumulación de grasas en campana extractora de vapor, incrustaciones de grasa en la bandeja asadora, plancha asadora y la estufa industrial, uso de jabón en polvo detergente multiusos concentración limón azul, elementos de aseo con deterioro y no cuentan con identificación por código de colores, falta de soportes de sensibilización del proceso de higienización del menaje, recipientes de los residuos sólidos sin tapas, falta de procedimiento para disposición final de aceite vegetal utilizado y aves en áreas de procesos.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 66%, 67%, 67%, 73% y 82% respectivamente. Entre los hallazgos están ventanas, techos y paredes con acumulación de grasa y suciedad en diferentes áreas, equipos con acumulación de grasa (campana, bandeja asadora, extractores), uso de multiusos concentración limón azul, utensilios de aseo no cuentan con identificación código de colores según áreas, pisos con estancamiento de agua, filtro de agua averiado, materia fecal de roedor en el área de almacenamiento de abarrotes y no hay registros actualizados análisis de pH y cloro residual.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83% aumentada en 10 puntos en referencia al mes anterior. Se evidenciaron vehículos en los establecimientos COCUC CUCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA.

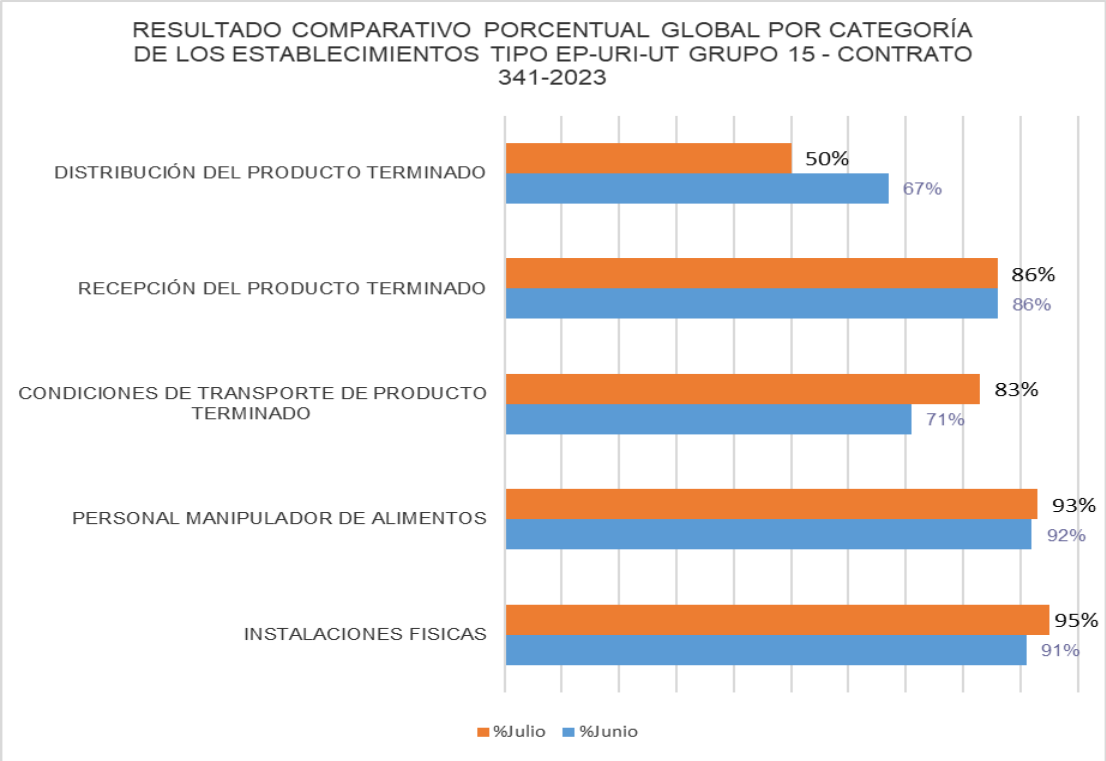
El cumplimiento de la recepción de materia prima acorde a los lineamientos y/o los horarios establecidos por el Establecimiento fue constante en todos los establecimientos evaluados.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue COCUC CUCUTA con porcentajes de desempeño del 76% y hallazgos que el vehículo de transporte interno con placas WGU 383 no

cuenta con concepto higiénico sanitario y por vehículo de transportador externo (transporte de fruver) de placa MAP 553 no cuenta con estibas ni con cuenta con leyenda de transporte de alimentos.
La PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se destaca en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de julio una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 67% aumentada en 10 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC ARAUCA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 57%, 58% y 58%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron el COCUC CUCUTA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15con porcentajes de desempeño del 70%, 77%, 75% respectivamente. Entre los hallazgos generalizados están la falta de soporte de mantenimiento correctivo de equipos y/o de su cronograma, no se ha realizados los muestreos microbiológicos y fisicoquímico estipulados en el anexo 6 ni presentaron soportes del laboratorio y falta de soportes del mantenimiento trimestral de los carros transportadores.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 43% disminuida en 21 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC AGUACHICA , EPMSC ARAUCA, COCUC CUCUTA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 20%, 25%, 33% y 60% respectivamente. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 75% y 80% respectivamente. Entre los hallazgos están falta de registros actualizados de capacitaciones del SST, extintores con carga vencida y manipuladores no usan elementos de protección acorde a la actividad que realizan (chaquetas térmicas, guantes de acero, guantes de neopreno)

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 15, 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.



El grupo 15 en el mes de julio presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 83% mejorando 1 punto en referencia al mes anterior. A continuación, se detalla aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 95% mejorando 4 puntos en referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EP CAI ALFONSO LOPEZ y EP SARAVENA 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 julio una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93% mejorando 1 punto en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EP PAMPLONA, y EP SARAVENA con porcentajes de desempeño del 33% y 50% respectivamente. Entre los hallazgos evidenciados están manipulador sin la dotación de acuerdo a la normatividad, manipulador no cuenta con soporte de certificado médico (apto para manipular alimentos) y manipulador no cuenta con calzado no apropiado (abierto) durante las actividades de distribución y entrega de alimentos. EP CAI ALFONSO LOPEZ y EP ZULIA no se evaluaron las condiciones del manipulador porque el contratista entregó los alimentos fuera de los horarios establecidos y cuando el interventor llega a la estación ya habían entregado los mismos.

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 julio una calificación en c*umplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83% mejorando 12 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA y EP OCAÑA con porcentajes de desempeño del 20% y 60% respectivamente y por hallazgos de vehículo Moto sin SOAT, sin Tecno mecánica, sin concepto sanitario, sin leyenda de trasporte de alimentos, no se cumple con las condiciones aptas para transporte de alimentos y no se presentan registros de control de Temperaturas.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron UT BATALLÓN A.S.P.C. NO. 30 "GUASIMALES ", EP BETANIA PATIOS, EP AGUACHICA, EP ARAUCA, EP BOCHALEMA, EP CAI BELEN, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP LOS PATIOS y EP URI FISCALIA con porcentajes de desempeño del 80% con hallazgos por falta de planillas de registro de control de temperatura.
En los establecimientos EP SARAVENA y EP TAME no se evaluaron las condiciones de transporte al ser tercerizados y no requieren transporte y en. EP CAI ALFONSO LOPEZ y EP ZULIA no se evaluaron las condiciones de transporte porque el contratista entregó los alimentos fuera de los horarios establecidos y cuando el interventor llega a la estación ya habían entregado los mismos.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de julio una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 86% igual que el mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP CAI ALFONSO LOPEZ y EP ZULIA con porcentajes de desempeño del 20% y 60% respectivamente y por hallazgos relacionados con no entrega de la totalidad de componentes del menú (bebida de refrigerio nocturno), suministro de bebida gaseosa e incumplimiento de los horarios. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BETANIA PATIOS, EP ARAUCA, EP BOCHALEMA, EP CAIKENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP CAI AEROPUERTO, EP CAI BELEN, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP PAMPLONA, EP GAULA SAN RAFAEL, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP OCAÑA y EP TAME con porcentajes de desempeño entre el 78% y 89%, entre los hallazgos están no entrega de la totalidad de componentes (postre, fruta), no entrega de los alimentos acorde a la OTM (ensaladas en crudo), intercambios sin soporte de notificación a la interventoría según el procedimiento descrito, cereal elaborado (pan de dulce) no cuenta con empaque primario y no cumple con la normatividad de rotulado y ciclo de menú no publicado y no se cuenta con soportes de socialización.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de julio una calificación en *no cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 50% disminuida en 17 puntos en referencia al mes anterior y es la categoría con menor desempeño.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BOCHALEMA, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CAI AEROPUERTO, EP CAI BELEN, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP PAMPLONA, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP SAN FERNANDO, EP TRIGAL SIJIN, EP BETANIA PATIOS, EP ARAUCA, EP GAULA SAN RAFAEL y 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 y componentes del desayuno 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

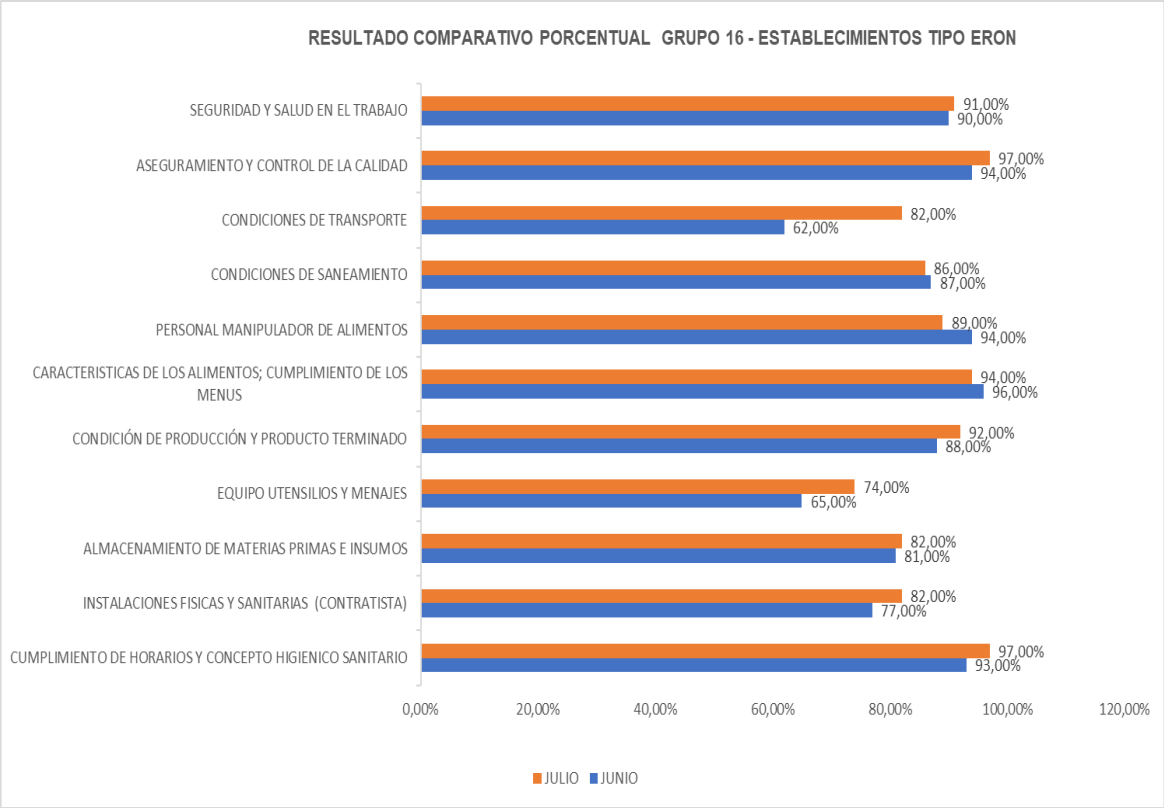
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA NORTE	08/06/2024	Favorable	99,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	La ETS deja como acción de mejora para las áreas de infraestructura el cambio de las baldosas que se encuentra en mal estado.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	21/03/2024	Favorable	98,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC SINCELEJO	11/06/2024	Favorable con requerimientos	88,5%	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. En seguimiento de las acciones de mejoras.
PMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	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. En seguimiento de las acciones de mejoras.
PLANTA EXTERNA MONTERIA	04/03/2024	Favorable	98,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC TIERRALTA	16/07/2024	Favorable con requerimiento	71,5%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC TIERRALTA- GRUPO 16

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				CONTRATO 342- 2023.CIA- 0427-DE 2022. En seguimiento de las acciones de mejoras.
EPMSC SAN ANDRES	17/04/2024	Favorable con requerimiento	82, 0%	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. En seguimiento de las acciones de mejoras.

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 16 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 2 y 5 meses, 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. Cuatro (4) tienen concepto favorable con requerimientos (San Andrés Islas, Sincelejo y Magangué) a este grupo se une EPMSC TIERRA ALTA, quien recibe visita de la ETS el dia 16/07/2024 y obtiene un promedio de 71,5% , el resto de cumplimiento se encuentran entre el 82% al 86%. NO aplica medida sanitaria para ninguno de los establecimientos del grupo 16.

2.2.16.2Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 16, 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.



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 74,00% al 88,00% en seis (6) 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: La categoría equipos, utensilios y menajes obtuvo en julio un promedio del 74%, logrando un 9% más que en el periodo de junio. En este periodo Cmsba Barranquilla – La Modelo, Epmsc Barranquilla, Epmsc Cartagena, Epmsc Sincelejo obtienen el menor cumplimiento con promedios entre 0% y 67%, de los cuales Epmsc Cartagena obtiene el 00% y Barranquilla el Bosque el 31%. Epmsc Magangué supera el cumplimiento anterior y se ubica en el 86%, los demás establecimientos incluidas las plantas de Montería y Cartagena registran porcentajes de cumplimiento entre el 86 al 100%. Para este periodo de informe se registra que ítem de mayor afectación corresponde con el que realiza seguimiento a la evidencia en campo de equipos, menaje y utensilios deteriorados o en desusos, no resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales aptos para alimentos, en los establecimientos de Barranquilla la modelo y Bosque, Epmsc Cartagena, planta de producción externa Montería y Epmsc Sincelejo. El segundo de menor cumplimiento es equipos mínimos requeridos en la OTM. En los Erones de Barranquilla (Bosque), Magangué y Sincelejo se obtuvo promedio del 00%, referente a los equipos de frio, Barranquilla La Modelo, el Bosque y Sincelejo no cumplen con los requerimientos de funcionamiento adecuado para

garantizar las temperaturas de almacenamiento (congeladores, refrigeradores y neveras) en mal estado o fuera de servicio. En Barranquilla el Bosque y Epmsc Cartagena no hay disponibilidad de carros transportadores en la cantidad requerida de acuerdo con las particularidades y características de cada establecimiento. Epmsc San Andrés Islas y Barranquilla el Bosque y Modelo, en este corte del informe se afectan no tener disponibilidad ni buen estado de la trampa de grasas. Los establecimientos de mayor cumplimiento en esta categoría son: Epmsc Montería, Epmsc Tierra Alta, Epmsc SAI, y Planta externa Montería. Se registra cumplimiento total frente a la entrega de menajes a los PPL, no se registra equipos en desuso -obsoletos.

Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, crecen en julio un 5% frente a junio alcanzando 82%. El establecimiento de Barranquilla la Modelo aumenta el cumplimiento de 54% a 69% superando el no cumplimiento del informe anterior. Persisten las desviaciones en los ítems que corresponden con las gestiones para la limpieza de los alrededores Barranquilla el Bosque), así como también se encuentran hallazgos en techos, pisos, paredes (este ítem se afecta en cinco establecimientos de la regional, con excepción de los servicios de SAI), se registra no cumplimiento en los sistemas de evacuaciones de aguas residuales, se evidencian sin protección en los Erones de Barranquilla Bosque y Modelo, así como también registran hallazgos por ventanas y aberturas sin mallas y protecciones contra el ingreso de vectores; En el Bosque los sanitarios no son de accionamiento mecánico, así como tampoco el contratista no garantiza un área exclusiva para ensamble de fondos en este establecimiento y Barraquilla Modelo. Para el resto de los ítems verificados se evidencia que: existen letreros alusivos al lavado de manos, Existen mensajes “Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco” (Ley 1335 del 2009) en buen estado y ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso, existe un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción y distribución, en adecuadas condiciones físicas, en los Erones con excepción de Epmsc Tierra Alta. Los establecimientos de Epmsc Cartagena (planta externa), Epmsc Magangué y SAI, Epmsc Tierra Alta y Epmsc Montería (planta externa) promedian entre el 85% y el 89%. El de menor cumplimiento es Epmsc Barranquilla el Bosque con 61%.

Categoría condiciones de transporte de alimentos, para julio esta categoría crece un 20% en comparación con el promedio de junio, el cual obtuvo un ponderado del 62%, así las cosas, los establecimientos sumaron un promedio de cumplimiento del 82%. Aun así, tres (3) establecimientos: Cmsba Modelo, Epmsc Bosque y Planta externa de Cartagena, no superan el promedio del cumplimiento parcial. Se registran desviaciones frente a las condiciones físicas y de higiene de los vehículos (planta externa Cartagena), no portan la leyenda Transporte de alimentos (Barranquilla Bosque), no presenta el control y monitoreo de temperatura en Barranquilla Modelo y Bosque, así como también en la planta de producción de Cartagena. Se afectan los mismos tres establecimientos, en el ítem que verifica el certificado de manipulación de alimentos, ya que no cuenta con el certificado de manipulador de alimentos, ni cumplen con la vestimenta adecuada. Los demás establecimientos (Montería Epmsc y planta externa, Epmsc Cartagena) registran cumplimiento del 100%. Los establecimientos de SAI, Tierralta y Sincelejo no son objetos de la verificación en este periodo del informe, mientras que Epmsc Magangué cumple con el 80%. Se registra cumplimiento del 100% en la verificación del recibo de las materias primas, insumos, alimentos entre otros, se realiza conforme a los lineamientos y/o los horarios establecidos por los Establecimientos.

La categoría de almacenamiento de materias primas e insumos sube 1% en comparación a junio 4% pasando al 82% de cumplimiento, el establecimiento de menor cumplimiento a lo largo de los

periodos informados es la planta externa de Epmsc Cartagena con 59%, los demás establecimientos: Barranquilla Bosque y la Modelo, Epmsc Magangué y Epmsc Sincelejo mantiene cumplimiento entre 68% 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 (Barranquilla Bosque y Modelo, Magangué, Sincelejo y Cartagena), se registra falta de las fichas técnicas de materias primas, en la planta externa de Cartagena, mientras que para julio Barranquilla la Modelo y el Bosque, así como los otros establecimientos cumple con el 100%. Caso contario pasa con el ítem que verifica el almacenamiento de las M.P según sus características naturales y que no hay cumplimiento superior al 50% en (Barranquilla Bosque y Modelo, Planta externa de Cartagena y Sincelejo), se registran no cumplimiento de las distancias perimetrales en cinco (5) establecimientos del grupo 16 con excepción de planta de producción de Montería, San Andrés y Epmsc Tierra Alta. Se registra no cumplimiento en el establecimiento Cmsba la Modelo, Epmsc Tierra alta y Epmsc Cartagena (planta externa) frente a la verificación de que los productos se cuenten con el etiquetado y rotulado vigente para empaque primario. De forma general los alimentos almacenados se encuentran libre de cualquier tipo de contaminación (100%, de cumplimiento), las materias primas fraccionadas están identificadas de acuerdo con lo establecido en la OTM (100%, de cumplimiento), el producto evidenciado como no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin (100% de cumplimiento). 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. El método PEPS es aplicado por el operador y los productos se encuentran identificados por rotulo de colores de acuerdo con lo establecido en OTM.

La categoría correspondiente a condiciones de saneamiento cede un punto sobre el informe de junio, promedia con un 86%. El establecimiento de menor cumplimiento para julio es Epmsc Cartagena con 33%, seguido de Barranquilla Modelo y Bosque con 74 % y 71% respectivamente. Los demás establecimientos están entre el 92% al 100%. Se evidencian hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, puertas y ventanas en 5 establecimientos (Barranquilla Bosque y Modelo, Sincelejo y Plantas de producción externas de Cartagena y Montería), se registra no conformidad frente a las operaciones de limpieza de los equipos de producción y campanas extractores, en los establecimientos de Barraquilla el Bosque y Epmsc Sincelejo. En la verificación del control de plagas no hay cumplimiento de acuerdo con la periodicidad de la ficha técnica, así como el registro de inspección interno y externo y se evidencia huella o daño causado por plagas (palomas y otros vectores en Epmsc Cartagena y Moscas en Barranquilla). Para este periodo se subsana el hallazgo evidenciado en junio por no cumplimiento en Epmsc Magangué frente al ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de la dotación de fiambreras, todos los establecimientos cumplen con el 100%. El Eron de Barraquilla la Modelo, es el único que se encuentra afectado por no garantizar el suministro de los elementos de aseo e insumos utilizados para las operaciones de L y D de utensilios y menajes con 33%, seguido de El Bosque con 67%, el resto de establecimiento cumple con el 100%. No hay cumplimiento en Barranquilla Bosque frente a las condiciones requeridas para el tanque de almacenamiento de agua, ya que este no se encuentra construido en material sanitario, y la alberca esta sin tapa, desprotegida. En los establecimientos del grupo 16 con excepción de San Andrés Islas (SAI) y Barranquilla la Modelo se cumple la verificación de los procesos de limpieza y desinfección a las trampas de grasas. Se mantiene el cumplimiento de la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua, se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en

los establecimientos, para este periodo del informe subsana el no cumplimiento de junio la planta externa de Cartagena que presentaba un cumplimiento del 0% alcanzando el 100%. En SAI, se afecta al contratista nuevamente por no tener un ccorrecto manejo (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (Lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes, baterías etc.), se registra que: los productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección cuentan con fichas técnicas, se especifican concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación; así mismo, se almacenan en un espacio ventilado, identificado y protegido, se encuentran rotulados de acuerdo a lo establecido en la OTM, se evidencia articulación y sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje, dejando registros sobre la actividad, 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.

La categoría personal manipulador de alimentos, presenta en julio cumplimiento del 89%, cediendo 5% de lo obtenido en junio. El establecimiento de San Andrés Islas y Epmsc Cartagena (Ternera) son los de menor cumplimiento, este último con 0%, se registran hallazgos en el ítem de verificación que corresponde al cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional en (Epmsc SAI, y plantas de producción externas de Cartagena y Montería), los demás establecimientos promedian con el 100%. En cuanto al uso de dotación completa por parte del personal manipulador hay hallazgos en Epmsc Cartagena (Ternera) y Epmsc SAI, así como también que los manipuladores no cumplen con los hábitos de higiene personal y las practicas 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. Se evidencia certificado de manipulación de alimentos y capacitación continua en BP, en los establecimientos Cmsba Barranquilla 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 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), Se registra no cumplimiento con el 50% en Epmsc SAI, durante la verificación que corresponde al desarrollo de las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo, por parte de la PPL (no presentan el registro de firmas de horas de trabajo diario).

La categoría de seguridad y salud en el trabajo promedió un punto por encima del periodo de junio, alcanzado el 91%, el menor cumplimiento para el corte del informe lo obtuvo Cmsba Barranquilla la Modelo con 40%, seguido de Barranquilla El Bosque con 90% sumando 2 % frente a junio. Los demás establecimientos verificados promedian sobre el 100%, se registra como únicas observaciones 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. Barranquilla la Modelo con 00% y El Bosque con 75% 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%.

En condiciones de producción y producto terminado, en julio se recupera el 4% cedido en el promedio de junio, pasando del 88% al 92%. Epmsc Cartagena (Planta de producción externa), el menor promedio de cumplimiento con el 75% lo obtuvo Epmsc Cartagena (Ternera), seguido de Epmsc Barranquilla el Bosque con 82% y Cmbsa La Modelo con 85%, los demás establecimientos están por encima del 90%. Para este informe se registran desviaciones en las temperaturas de los alimentos en Cmsba Barranquilla la Modelo y Epmsc Cartagena (Ternera), no hay cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo con la OTM en los establecimientos de (Barranquilla Modelo, el Bosque, Epmsc Magangué y Epmsc Sincelejo), se subsana el requerimiento de Epmsc Tierra Alta para la desviación en el ítem. Se registra que no hay cumplimiento en la rotulación y almacenamiento del hielo en adecuadas condiciones en Epmsc Barranquilla el Bosque, el cual se identificó como desviación en el informe anterior. Para las Epmsc Tierra alta y Epmsc Montería, (plantas externa Montería y Cartagena), se subsana el no cumplimiento frente al uso de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los alimentos, se obtiene para julio cumplimiento del 100% en todos los establecimientos, el contratista cumple con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, se presenta cumplimiento en los establecimientos Epmsc Cartagena y Epmsc Barranquilla el Bosque, el cual presento desviación en el mes de junio. El contratista cumple con la totalidad de los equipos de medición y control de gramajes. A excepción de Epmsc Barranquilla el Bosque, que presenta cumplimiento parcial del 75%, 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 servido 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 característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional, para el periodo de julio pierde 2% del promedio de cumplimiento obtenido en junio pasa de 96% al 94%. El establecimiento con menor promedio de cumplimiento es Epmsc Cartagena (Ternera) con 55%. El resto de los establecimientos promedian entre el 82% al 100%. Durante el seguimiento del periodo se registran que, en Epmsc Cartagena, Epmsc Montería y Epmsc Tierra Alta no cumplen con la rotación del ciclo de menús de acuerdo con las concertaciones establecidas entre el establecimiento y el Cosal. No hubo cumplimiento frente al número de intercambios permitidos, no soportan gestión para el procedimiento estipulado para tal fin en los Erones de Barranquilla y Cartagena, en el establecimiento de Barranquilla el Bosque se registra cumplimiento del 50% en el ítem que verifica las características de las preparaciones de los alimentos, ya que no cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.

Se registra cumplimiento parcial en Cmsba Barranquilla en la verificación del cumplimiento de los gramajes de las preparaciones del menú verificado (67%), el resto de establecimiento promedian con el 100%, este mismo establecimiento fue 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 rotulado de acuerdo con lo estipulado en la OTM y el diligenciamiento del registro y control diario de entrega. En cuanto a la obligación de emitir un diagnóstico nutricional de los PPL con patología y contra con los registros de la valoración para el informe de julio la única desviación con 50% la presenta Epmsc Barranquilla el Bosque. En los establecimientos hubo cumplimiento en el suministro de los refrigerios nocturnos con el 100% a excepción de El Bosque que obtuvo un cumplimiento del 50%. Se registra para el periodo de julio cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú, En el caso de Epmsc Sincelejo y Epmsc Montería se realiza 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 renuncias a la alimentación o dietas, se registra cumplimiento en las socializaciones del ciclo de menús y sus actualizaciones. El contratista cumple con la calidad organoléptica del menú verificado a suministrar en las EPs - UTs - URIs cuando aplica, Se llevan registros de las renuncias a la alimentación y/o dietas (si aplica). El ciclo de menús y sus actualizaciones se encuentran socializado de acuerdo con la OTM con representantes de DDHH de PPL y director del establecimiento, delegados COSAL y empleados del contratista.

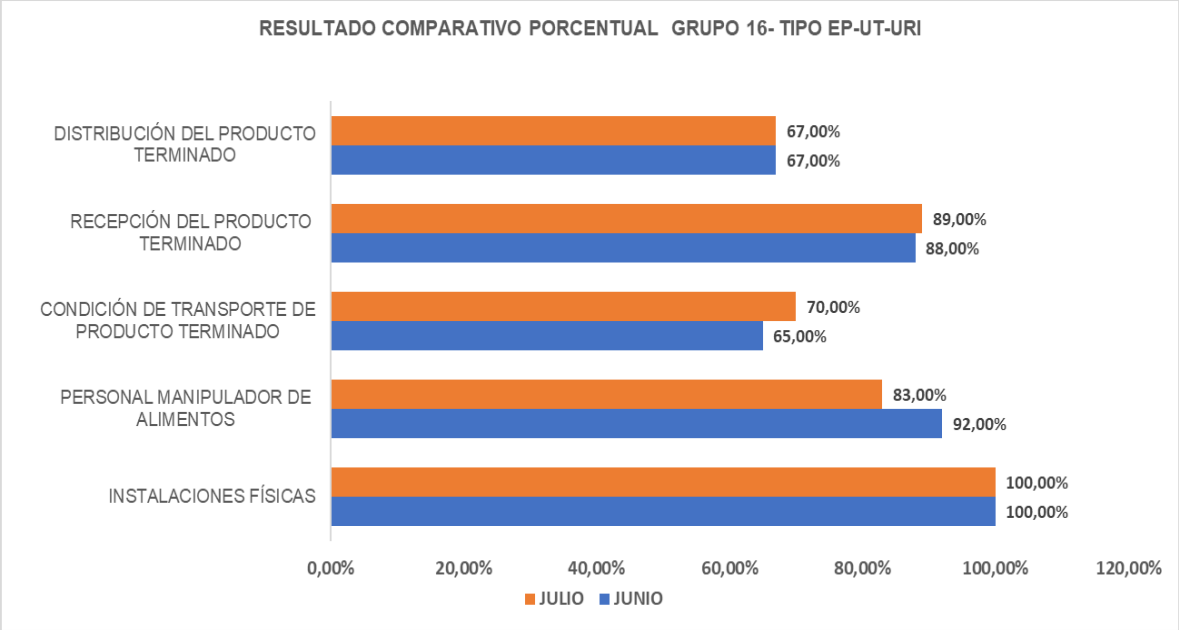
La Categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, sigue en crecimiento frente al periodo anterior, para julio pasa del 93% al 97% ubicándose en la segunda de mayor cumplimiento. El establecimiento Epmsc Tierra Alta presenta desviación respecto a la vigencia del concepto sanitario con 00%: El único establecimiento que presenta desviación en el cumplimiento de los horarios de acuerdo con la OTM corresponde con Epmsc Barranquilla el Bosque con 75%, ya que no hubo cumplimiento durante una de las secuencias de visitas al establecimiento en la entrega del tiempo de comida almuerzo (se presentó retraso en la producción del tubérculo correspondiente al ciclo de menú). No hay medida sanitaria de cierre impuesta presenta cumplimiento del 100% ninguno de los establecimientos o plantas externas del grupo 16.

La categoría de aseguramiento y control de la calidad, para este periodo del informe obtuvo promedio de cumplimiento del 97.00%, creciendo el 3% adicional frente al periodo de junio. En este periodo del informe el establecimiento de menor cumplimiento, Cmsba Barranquilla la Modelo con 89%, los demás promedian entren el 92% al 100%. Para el mes de julio los establecimientos Plantas externa de Montería y Epmsc Tierralta, superan el no cumplimiento en el ítem que corresponde con la calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y gramajes con cumplimientos del 100%, mientras que Epmsc Cartagena crece al 67% y en julio Cmsba La Modelo no cumple con el 33%. En Epmsc El Bosque, el operador no cumple con la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma con un promedio de 0%, para el ítem que registra el cumplimiento de las contra muestras de acuerdo con el protocolo establecido en la OTM, en caso de presentarse una posible ETA, el contratista no cumple en los Erones de La Modelo y Bosque. En los establecimientos de Barranquilla la Modelo y Epmsc Sincelejo, el operador subsanan e 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, para el periodo de julio persiste la desviación frente a este requerimiento en Epmsc el Bosque.

Epmsc SAI, subsana la afectación de junio por no realizar los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM. Se da cumplimiento del 100% en los ítems de cumplimiento de programas y planes requeridos de acuerdo con la OTM, recibo de M.P aplicando criterios de aceptación y rechazo, 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. Se observan resultados microbiológicos CONFORMES, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente (mesófilos aerobios, coliformes totales, mohos y levaduras, entre otros), en materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM. No se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida por Alimentos (Declarada por secretaria Distrital de Salud, asociación epidemiológica, agente etiológico) en los ERON, CRM, EP y UT, en ninguno de los establecimientos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 16, 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.



El análisis del periodo de julio, que corresponde con el seguimiento realizado a las cinco (5) EP-UT-URI del grupo 16, registra a Ejema Biver Malambo con 35%, como la de menor cumplimiento cediendo 25% el promedio obtenido para el mes de junio, seguida de EP Barraco de Loba con 86%, y para el caso de las tres (3) EP-UT- URI, restantes se obtienen rangos entre el 91 % al 100% (UT-Cacique Tirrome). En orden ascendente de menor a mayor cumplimiento se registran las categorías para el periodo de julio.

La categoría de menor cumplimiento corresponde a distribución de producto terminado, que obtuvo el mismo promedio de cumplimiento que en junio del 67%, está afectada por el bajo cumplimiento de Ejema Biver Malambo, que pasa del 100% en junio al 00%, y EP. La Esmeralda que pasan del 50% de cumplimiento en junio al 00% en este periodo. Mientras que UT- Arcor Bacaim y U.T Cacique Tirrome obtienen el 100%. La EP de Policía de Barranco de Loba, la cual ingresa para este periodo dentro de los establecimientos visitados (tercerizado) obtuvo el 50%. Los primeros dos

establecimientos son afectados con el ítem que corresponde a la entrega individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados y entrega de utensilios y EP Barranco de Loba con 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.

Frente a la categoría; condiciones de Transporte de Producto terminado, se registra que nuevamente presenta alza en su promedio de cumplimiento del 5% pasando así del 65% en junio al 70% para este periodo del informe. Cpams Ejema Biver Malambo es el de menor cumplimiento con el 00%. Ut Arcor- Bacaim 1, para este periodo no cumple con el ítem de verificación que corresponde a: documentación (SOAT- Concepto higiénico sanitarios). Por lo tanto, el cumplimiento es del 80%. Los establecimientos de UT Cacique Tirrome y Ep. La Esmeralda obtiene el 100% de cumplimiento en la categoría.

La categoría personal manipulador de alimentos, para el mes de junio obtuvo cumplimiento del 92%, mientras que para julio cede 9 puntos, obteniendo un promedio de 83%, se afectan para el periodo de junio dos (2) EP- UT-URI, de cinco. Nuevamente no cumple Ejema Biver Malambo, el cual presenta 00% de cumplimiento en el ítem que verifica; que los manipuladores de alimentos cuenten con el certificado médico y certificado BPM, lo mismo ocurre en la Ep. Barranco de Loba, como resultado de los anteriores ambos promedian con 50% de cumplimiento. Los otros establecimientos cumplen con los ítems de verificación, con promedios del 100%. La validación del recurso humano adicional ofertado se realizó en los establecimientos de UT Arcor, EP. U.T Tirrome, y EP. La Esmeralda.

Como cuarta categoría de cumplimiento en orden ascendente, se encuentra recepción de producto terminado, que aumenta 12% su cumplimiento en el bimestre ubicándose en 89% para el mes de julio. Repite EJEMA BIVER MALAMBO, como el de menor cumplimiento cediendo 14% con respecto a junio, descendiendo al 56%, los hallazgos corresponden con los ítems que hacen seguimiento a la entrega de la totalidad de los componentes del menú con 00%, no realizó la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM, no cumplió con las características organolépticas del menú verificado, no presenta registros de las renuncias de alimentación o dietas, todos con hallazgo con evaluación del 00%. También para este periodo se afecta la EP. De Policía la Esmeralda, por no cumplir con la publicación o socialización 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, el contratista entregó los alimentos directamente al responsable del establecimiento. Los establecimientos de Arcor Bacaim, Cacique Tirrome y EP. Barranco de Loba obtuvieron cumplimiento del 100%, seguido de E.P La Esmeralda con el 90%.

Nuevamente en el periodo de julio, la categoría de Instalaciones físicas es la que obtiene mayor cumplimiento con 100%. Todos los establecimientos cumplieron con los ítems de verificación (almacenamiento temporal, se evidencia higiénico y uso de canastillas y estibas limpias y en buen estado).

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	26/09/2023	Favorable con requerimiento	73,0%	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 seguimiento de las acciones de mejoras
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2023	Favorable con requerimiento	88%	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. Presenta oficio de solicitud para el seguimiento y visita por parte de la ETS.- 07-06-2024.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos	99,0%	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 seguimiento de las acciones de mejoras
EPMSC RIOHACHA	16/05/2023	Favorable	93,0%	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

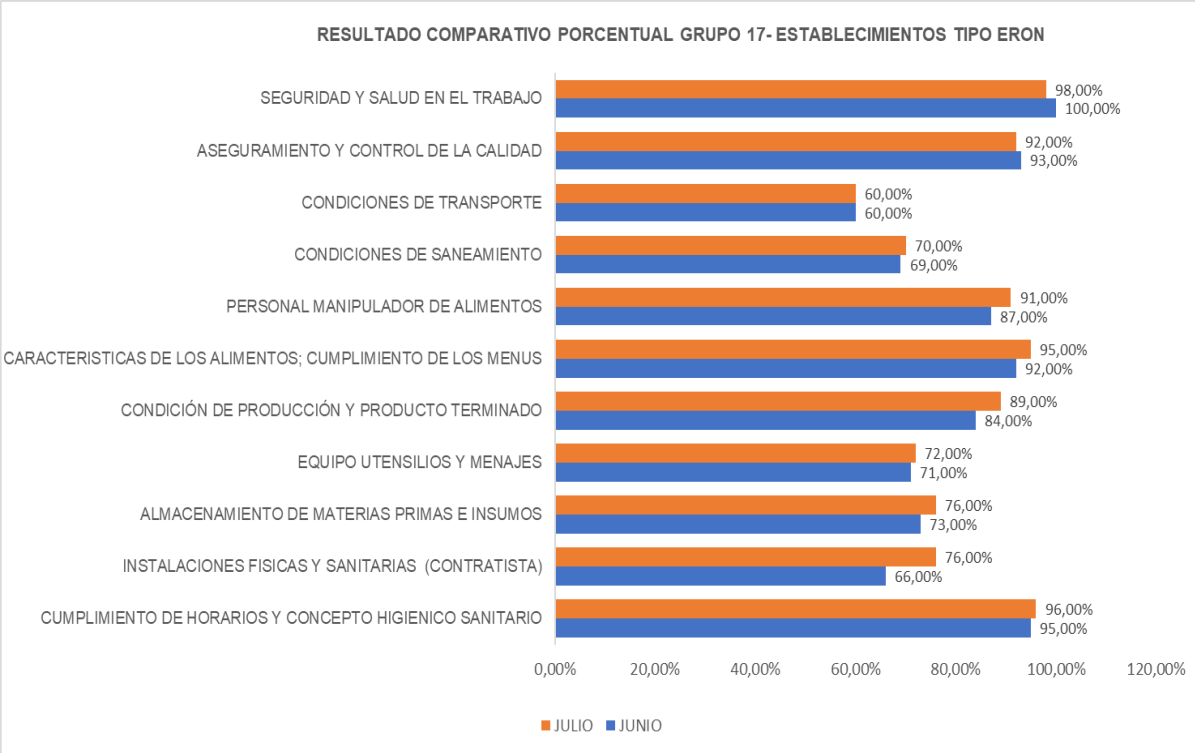
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. Solicitud de Plan de Mejora CIA 0428-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC RIOHACHA CONTRATO 343- 2023. Presenta oficio de solicitud para el seguimiento y visita por parte de la ETS.- 27-05-2024.
PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR	30/09/2023	Favorable con requerimiento	92.5%	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 seguimiento de las acciones de mejoras
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	07/03/2024	Favorable	92,0%	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 seguimiento de las acciones de mejoras.

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 5 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 y del cual en respuesta allegada envió oficio de solicitud de visita fechado el 25-05-2024. Para este periodo de informe el establecimiento

EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, presenta vigencia superior a 12 meses en el concepto sanitario del rancho, adjunta oficio fechado el día 06-07-2024 realizando solicitud de visita a la ETS.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 17, 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.



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los cinco (5) establecimientos y las dos plantas de producción externas del grupo 17 regional norte, verificados mediante el formato para Erones- CRM y Plantas externas. En el periodo de julio el análisis muestra cumplimiento parcial entre el 60% al 89% en seis (6) categorías y cumplimiento sobre promedio del 91% al 98% en cinco (5) categorías. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde con:

La categoría de condiciones de transporte de alimentos cede en julio 6% frente al porcentaje obtenido en junio del 69%, promediando como la de menor cumplimiento del periodo con 60%. Tres (3) establecimientos obtienen promedios entre 20% y 50% (Epms Santa Marta, Epmsc el Banco y Planta de producción Valledupar) siendo esta ultima la de menor cumplimiento repitiendo el promedio del periodo anterior con 20%, presenta nuevamente cuatro hallazgos de cinco (5) ítems verificados (con excepción de recibo de materias primas de acuerdo con los horarios del establecimiento), seguida de Epmsc Banco con 50% y Santa Marta con 40%. 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 con (excepción de Epmsc La Tramacua), se afecta el no uso de canastillas o implementos de material sanitario para separar los alimentos del piso de los vehículos en (Epmsc Santa Marta y plantas externas del Banco y Valledupar), falta de identificación del vehículo con la leyenda “Transporte de Alimentos” (planta externa de Valledupar), así como también se registraron hallazgos en los certificados de aptitud para manipular alimentos y vestimenta adecuada del transportador en los establecimientos del grupo 17 con promedios del 00%, con excepción de la Epmsc la Tramacua. En el Eron de Riohacha y Epamscas Valledupar no fueron objeto de observación de las condiciones de Transporte.

Para junio la categoría condiciones de saneamiento, crece 1% del promedio obtenido en junio, pasa del 69% al 70%. El de menor cumplimiento corresponde a Epmsc Valledupar la Tramacua con 57%, el restante de establecimientos presenta cumplimiento entre el 66% al 100%, en Valledupar la Tramacua se registran desviaciones en 9 hallazgos de los 18 ítems evaluados. Para julio el hallazgo común en 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, ninguno cumple en esta verificación. Los techos, campanas y extractores se encuentran sucios, con presencia de grasa y hongos. En los establecimientos de Valledupar Judicial, Riohacha, Valledupar Tramacua y plantas de producción externas del Banco y Valledupar, el contratista no garantiza la limpieza y la desinfección de los equipos y utensilios con los que cuenta. En Valledupar Judicial, y Epms Santa Marta, no hay suficientes recipientes identificados para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica, hallazgos que para julio fue subsanado en Epmsc Valledupar la Tramacua. En la planta externa del Banco, Valledupar la Tramacua y Epmsc Santa, no se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación. Persisten como hallazgos en las condiciones de saneamiento de Valledupar Alta, ítems que asociados con: el tanque de almacenamiento de agua no está construido en material sanitario, no cuenta con un plan de acción que garantice el suministro de agua potable, no suministra los elementos de aseo y lo insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, insumos sin rotulado, sin fichas técnicas.

Frente a los análisis de control de pH y cloro residual, subsana en el mes de julio el requerimiento la planta de producción externa de Valledupar, persiste el hallazgo en la planta de producción Epmsc el Banco. En la planta externa de Valledupar persiste el 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. Durante el seguimiento se observan las instalaciones sanitarias limpias, hay un espacio adecuado y ventilado para los insumos de desinfección, 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.

La categoría equipos, utensilios y menajes, crece para el periodo de julio 1%, frente a junio llegando al 72%, nuevamente el establecimiento de menor cumplimiento frente a las verificaciones de los ítems corresponde a Valledupar Alta- La Tramacua con 44% (perdiendo 10% de junio), los promedios de los otros establecimientos mantienen el rango de cumplimiento entre el 62% y el 100%, este último corresponde en julio a Epamscas Valledupar. Se registran hallazgos relacionados con no cumplimiento en la oferta de los equipos mínimos requeridos según la OTM en Valledupar la

Tramacua, Epmsc el Banco (planta externa) y Epmsc Santa Marta. Se registran no conformidad frente al ítem qué verifica la existencia de algún tipo de menaje y/o equipos construidos en materiales no inertes o que no son fáciles de desarmar y limpiar en Epmsc Riohacha, Valledupar la Tramacua y planta de producción externa de Valledupar. 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, en el Epmsc El Banco y Epmsc Valledupar Alta. Positivamente con 100% en todos los establecimientos el ítem que corresponde con la verificación de la trampa de grasa. Referente al funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, se registran hallazgos en EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA y Epmsc Santa Marta (los equipos no cumplen con las temperaturas requeridas para garantizar la cadena de frio de los alimentos), en este ítem en junio no hubo cumplimiento en la planta de producción externa de Valledupar, se supera para este periodo. Se evidencia entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descrita en la Oferta Técnica Mínima (OTM), en todos los establecimientos, los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas y/o el contratista instala trampas de grasa portátil. Se encuentran en buen estado, funcionales, de acuerdo con la capacidad instalada para cada servicio.

En la categoría de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, en el periodo de julio crece con respecto a junio sobre un 10%, obteniendo un promedio de cumplimiento del 76%. El menor promedio de cumplimiento lo presentan EPMSC El Banco (planta externa) con 58 %, mientras que EPMSC Valledupar – Alta, pasa del 40% al 66% superando en julio el no cumplimiento. El resto de los establecimientos promedian entre el 60% al 100%. Los hallazgos se presentan en los ítems que corresponde con el estado de pisos, media cañas, paredes y techo, se registra que los mesones no se encuentran en buen estado, en las plantas externas del Banco y Valledupar, se evidencia ventanas marcos, puertas y aberturas sin protección de manera que se permite el ingreso de vectores con excepción de Epmsc Santa Marta y planta externa del Banco. No hay espacios exclusivos para deposito temporales de residuos (Valledupar Judicial) subsanan el hallazgo de junio, los establecimientos del Epmsc Banco y Epmsc Riohacha, las instalaciones eléctricas no se encuentran en buen estado (Epmsc Banco), los sistemas de evacuación de agua no se encuentran protegidos por rejillas la excepción corresponde con: Epmsc Riohacha, Epms Santa Marta y planta externa Valledupar. No se presentan evidencias de instalación y/o calibración de los medidores de servicios públicos en Epmsc Santa Marta, Plantas externas del Banco y Epmsc Valledupar. Se realizan las gestiones por parte del contratista para que el INPEC realice las operaciones de limpiezas en los alrededores los establecimientos presentando cumplimiento del 100% con excepción de Epmsc Valledupar Alta que cumple con el 67%, no existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, protegido, ventilado, señalizado, alejado de las áreas de producción y distribución, en adecuadas condiciones físicas en Epamscas Valledupar. No se garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos de Epmsc Santa Marta y planta externa del Banco. Existen lavamanos de accionamiento no manual, así como también letreros alusivos a la ley 1335 de 2009.

La categoría de almacenamiento de materia primas e insumos, para junio obtuvo un promedio de cumplimiento del 73%, en este informe se nota un crecimiento leve del 3%, el establecimiento de menor cumplimiento nuevamente corresponde a Epmsc Valledupar la Tramacua con 69%, aun así, sube frente al 59% obtenido en junio, el establecimiento de mayor cumplimiento corresponde a Epamscas Valledupar con 86%. El resto de Erones promedian entre 71% y 78%. Para este informe el ítem de mayor afectación se relaciona con el cumplimiento de etiquetado y rotulado, el cual solo cumple en el Epmsc Banco (planta externa y Epmsc Santa Marta), lo sigue la verificación de existencia de las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, el cual solo cumple en Epmsc Santa marta y Epmsc Riohacha. No hay cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario en los establecimientos, en Epmsc Riohacha,

Epmsc Santa Marta y Valledupar la Tramacua se obtiene entre 0% y 50% de cumplimiento, mientras que los demás promedian con 100%. Se afecta la no guarda de las distancias perimetrales en Santa Marta, el no cumplimiento del método PEPS en Valledupar Alta. Para el periodo de julio se subsana la desviación registrada en junio que corresponde con el no cumplimiento del almacenamiento de las materias primas de acuerdo con las características de los alimentos en los establecimientos en el Establecimiento de Planta externa Valledupar, Epmsc Tramacua y Epmsc Santa Marta, persiste la desviación en; Epmsc Riohacha. 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.

En junio la categoría de condiciones de producción y producto terminado, que obtuvo 84% en el periodo de junio, crece 5% adicional en julio, promediando con 89%. En este corte del informe de forma general los establecimientos obtienen cumplimientos entre el 76% al 100%, siendo la planta de producción de Valledupar el de menor porcentaje con 76%. 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 cumple en julio la planta de producción del Banco, mientras que Epmsc Riohacha subsana el hallazgo. Persiste el hallazgo en cuanto a que el contratista no cuente con las tablas de corte y hace uso de acuerdo con el código de colores establecido en la OTM en Valledupar Alta la Tramacua y planta de producción externa el Banco, para el periodo el informe se suma la Planta de producción externa de Valledupar.

En la Tramacua, 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 el protocolo de control de temperatura por tanto para el primer ítem el cumplimiento es del 50% y en el segundo de 67%, en estas verificaciones el resto de los establecimientos cumplen. El periodo de julio caso contrario a lo observado en junio donde solo Epmsc Riohacha y Epmsc Santa Marta, no cumplieron con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras en este corte de informe se suma al hallazgo la planta de producción de Valledupar. Se registra que el producto terminado no se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/- 2ºC, en Epmsc Santa Marta, los demás establecimientos promedian con 100% en este item. 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, No aplica devolución de productos 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 en julio con 91% creciendo levemente frente a junio 4%, así pasó del 87% al 91%, ubicándose como la séptima de mayor cumplimiento, se registran hallazgos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en; Epmsc Valledupar Alta, Epmsc el Banco planta externa, Planta externa de Valledupar con promedios del 0% al 50%, se subsana este hallazgo en Epamcas Valledupar, de forma general se presentan hallazgos frente a: uso de la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal, guantes) y se encuentra limpia, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de

la norma legal vigente en Valledupar Alta y planta externa de Valledupar. Epmsc el Banco y la planta externa de producción de Valledupar se afecta con no cumplimento 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 los demás establecimientos obtienen el 100% de cumplimiento. Se registra cumplimiento en las verificaciones correspondientes a que los manipuladores cumplen con los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas, no se registran novedades frente a que los manipuladores no realicen 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. Se subsana el hallazgo de junio en cuanto a que en el establecimiento Valledupar Judicial se registró que el personal manipulador de alimentos y personal administrativo no contaban con la capacitación continua en BPM acorde a lo establecido en la OTM, todos los establecimientos cumplen con el 100%.

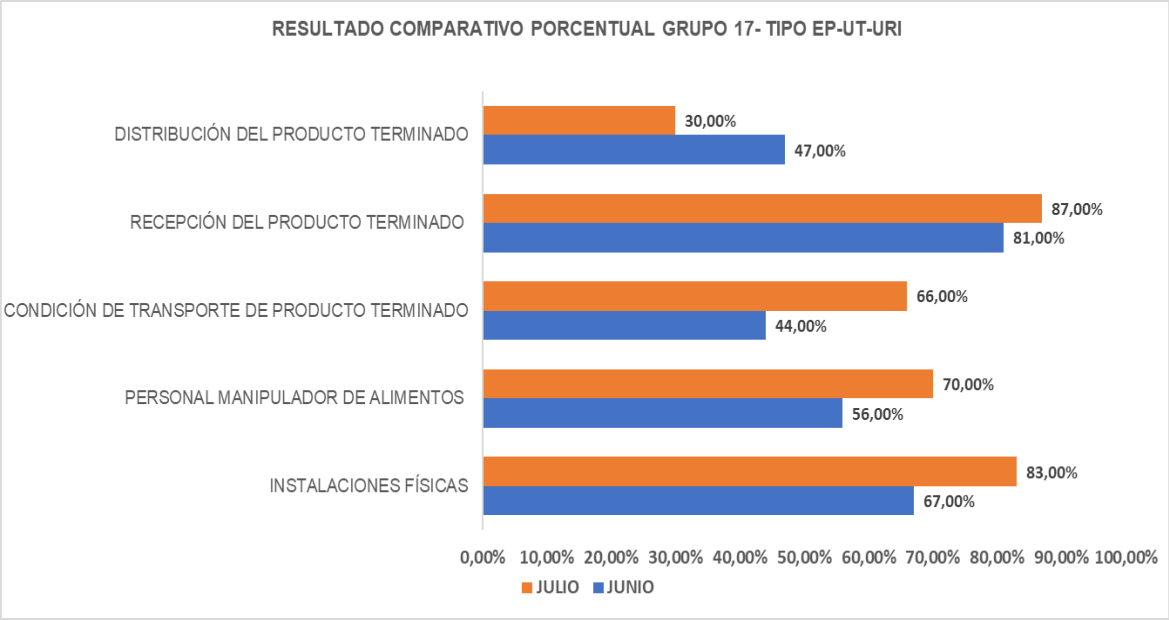
La categoría aseguramiento y control de la calidad, respecto a junio cede 1%, promediando en julio con 92%. el de menor cumplimiento corresponde a Valledupar planta externa con 74 %, el ítem de mayor afectación corresponde a la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, el cual se afecta en Epmsc Santa Marta y Epmsc Valledupar la Tramacua, en el mismo establecimiento se afecta con no cumplimiento las verificaciones correspondientes a la toma de los muestreos microbiológicos por ERON cumpliendo con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, no se observa los resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, no 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. El resto de establecimientos cumplen con las verificaciones asociadas a estos ítems con 100%, así como también se registra que 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), 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, solo Epmsc Valledupar alta presenta hallazgos. En Epmsc Valledupar la Tramacua se registra que el contratista realiza el recibo de materias primas sin aplicar los criterios de aceptación y rechazo por tanto promedia con un 67%. Para el periodo de julio se subsana los hallazgos que se registraron en la planta externa de Valledupar no diligencia los formatos básicos estandarizados para el registro de producción, así como también por no tener calibrados la totalidad de los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje. Por lo tanto, este y lo demás establecimiento cumplen con el 100%. Se registra subsanación frente al control y registro de los equipos de frio notificado para el mes de junio en la planta de Valledupar.

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), no se ha presentado algún brote de Enfermedad trasmitida 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 y presenta paz y salvo con excepción de EPMSC Valledupar Alta. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM

En la categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, se alanza para julio el promedio de cumplimiento del 95%, creciendo 3% adicional que en junio. En este periodo del informe el ítem de mayor incidencia y afectación nuevamente es que el que verifica el cumplimiento del número de intercambios permitidos con el procedimiento estipulado para tal fin, encontrándose hallazgos en tres (3) establecimientos, 2 menos que en junio, de los cuales no supera el nivel d cumplimiento Valledupar la Tramacua y Riohacha, seguidos de la planta de producción de Valledupar con 67%, los demás cumplen con el 100%. Durante el seguimiento al cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a rotación no hubo cumplimiento en Valledupar Alta- la Tramacua, Subsana este requerimiento de junio los establecimientos de

Valledupar Judicial y Epmsc Santa Marta. Todos los Erones y plantas externas Verificadas cumplen con los gramajes de las preparaciones, así las cosas, la planta externa de Valledupar y Epmsc Riohacha, subsanan el hallazgo del periodo anterior. Se registra cumplimiento parcial en la entrega la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación (Epmsc Valledupar obtiene 89%), 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 para parte regular y EPs- UTs- Uris con el 100%. Se dio cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos en rotación de los componentes y frecuencia en todos los Erones y Plantas externas verificadas.
Para el caso de la RACIÓN TERAPEUTICA, se subsana el hallazgo por no rotulación de los recipientes de acuerdo con la OTM en Epmsc El Banco y Epmsc Valledupar la Tramacua, en este periodo todos cumplen con el 100%,Se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas y éste se encuentra firmado por cada PPL, 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 en los establecimientos con excepción de Epmsc Santa Marta que obtiene el 00% de cumplimiento, se llevan registros de las renuncias 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 cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, promedia con 98%, un punto por encima del periodo de junio, se 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 almuerzo en Epmsc Valledupar alta), 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 en julio el 98% de cumplimiento, cediendo 2% respecto a junio. La única desviación corresponde a Valledupar Alta, ya que no se observa el uso completo de la dotación acorde con la actividad realizada, el promedio del establecimiento es del 80%, los demás establecimientos verificados en julio no registran hallazgos en ninguno de los tres (3) ítems que conforman la categoría.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de junio y julio junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 17, 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.



Para el periodo de julio el seguimiento realizado a las ocho (8) EP-UT- URI del grupo 17, muestra que las de menor cumplimiento son: U:T Batallón Mecanizado José María Córdoba con 50%, seguido de EP. La Permanente con 56%, a diferencia de junio, para el mes del presente informe Ejupa Bas Cacique 10 supera el promedio de no cumplimiento del 57% y alcanza 77%, así mismo ocurre con la EP Maicao que pasa de 38% a 75%. La EP el Banco mantiene el promedio del 85% obtenido en junio. Las otras tres (3) EP-UT- URI obtienen rangos de cumplimiento entre el 75% al 90%. De forma general y de manera ascendente se hace relación del cumplimiento de las categorías así:

La categoría Distribución de Producto Terminado, cede frente al promedio logrado en junio 17%, bajando aún más su cumplimiento del 47% al 30%. La UT Batallón General José María Córdoba es el único establecimiento que cumple con los ítems verificados en la categoría, el resto de establecimiento promedian por debajo del 50%, y para el caso de la EP la Permanente, EP. Maicao y EP. Dpto. Guajira obtienen 00% de cumplimiento. El ítem para no cumplimiento en 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. En Ejupa Bas cacique 10, EP. Dpto. Guajira y EP. Maicao se afecta la entrega de los alimentos en fondos, no utilizan 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.

En Condiciones de Transporte de Producto Terminado, se evidencia que logra superar para el periodo de julio el promedio de no cumplimiento con un alza del 22% frente a lo obtenido en junio, pasando de 44% al 66%, cuatro (4) 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. El Banco, Ep la Permanente y Ejupa Bas Cacique 10), en este corte del informe la EP. Maicao, sale del grupo de no cumplimiento de junio y alcanza un 80%, el mismo promedio obtenido por las tres EP restantes (Dpto. Guajira, Dpto. Policía Sijin, y fiscalía general). El ítem que afecta todos los establecimientos corresponde con

el que verifica 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. Las medidas de almacenamiento durante el transporte evitan el daño mecánico del empaque y la alteración en la calidad e inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la OTM. En la U.T José María Córdoba y la EP. El Banco se registra hallazgo frente a que el vehículo transportador no cumple con la siguiente documentación Concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud con fecha de expedición no mayor a un año y certificado de Revisión Técnico- mecánica, y de gases. 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) se subsana en julio el hallazgo de este ítem para las 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, por se un vehículo de servicio particular.

La categoría personal manipulador de alimentos, para julio crece 14% promediando con 70% , superando el 56% del mes de junio. Perdiendo. No cumplen el promedio mínimo requerido en el corte del informe tres (3) EP- UT-URI (UT. José María Córdoba, Ep la Permanente y Ejupa Bas Cacique 10), con porcentajes entre 00% y 50%, para el caso de Batallón José María Córdoba, no obtuvo ninguna ponderación en los 3 ítems de verificación. Y frente a los otros dos establecimientos, Ejupa Bas Cacique 10 y EP La Permanente se 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. 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, no obtuvo cumplimiento en la EP La Permanente. Las EP. Fiscalía General, EP. Maicao, EP. Dpto Policía Guajira, EP. Dpto. Policía Sijin y EP. El Banco alcanza promedios del 100%.

Para julio el análisis de la categoría de Instalaciones físicas promedio con 83% el segundo de mayor cumplimiento, creciendo un 16% frente al periodo de junio, por lo cual sube de 67% a 83% 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) no cumplen la totalidad de los ítems verificados EP. Dpto. Guajira y Dpto. Policía Sijin los cuales obtienen 50% cada uno, en el periodo de junio el no cumplimiento de esta categoría se registra con las EP. Maicao y EP. La Permanente, las cuales superan ampliamente el promedio en este periodo con el 100%.
Se afecta como desviación general el ítem que hace seguimiento a; durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado (alejados de focos de contaminación, superficies limpias y sin contacto directo con el piso). En la EP la Permanente para el periodo de julio no hubo cumplimiento en cuanto a; las canastillas y/o estibas usadas durante el almacenamiento temporal no se encuentran limpias y en buen estado. Los cuatros establecimientos de EP. Restantes del grupo (Ejupa Bas cacique 10, EP. Dpto. Sijin, EP. Fiscalía General. EP. el Banco y EP. Maicao) arrojan en julio cumplimiento del 100% en toda la categoría.

La categoría recepción de producto terminado, nuevamente es la de mayor cumplimiento alcanzando un crecimiento respecto a junio del 6 pasando del 81% al 87%. Todos los establecimientos obtienen

promedios de cumplimiento entre 70% y 100%, las EP. Maicao y EP La Permanente, las cuales no cumplieron para el periodo de junio alcanzan un ponderado del 78% y 71% respectivamente para el periodo del informe. Disminuyen el número de hallazgos con mayor incidencia en las E.P, él que hace verificación de la publicación del ciclo de menús al interior de los patios del establecimiento y/o acta de socialización de acuerdo con la OTM, pasa de afectar a cuatro EP en junio a solo una en julio, para el caso corresponde con U.T José María Córdoba. En julio se presentan hallazgos en dos EP. (Dpto. Policía Guajira y Dpto. Policía. Sijin) respecto a que el contratista no suministra la totalidad de los componentes del menú verificado. Mientras que en EP. Maicao y EP. La Permanente se afecta el ítem correspondiente al cumplimiento del menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM. Por otro lado, en la EP Maicao se obtuvo 00% de cumplimiento en la verificación que corresponde 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. En la UT José Maria Córdoba se registra que no se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado, así como también se afecta que no se lleva el registro de las renuncias a la alimentación o dietas. No se registra cumplimiento frente a la verificación de entrega de bebida de acuerdo con las características y rotación estipulada en la OTM. Para el mes de julio en la EP. La Permanente.

Para el periodo de julio se observa que: los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación 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. Se registra cumplimiento de los gramajes verificados.

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, 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 31 de julio 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, de manera discriminada:

- Julio 2024

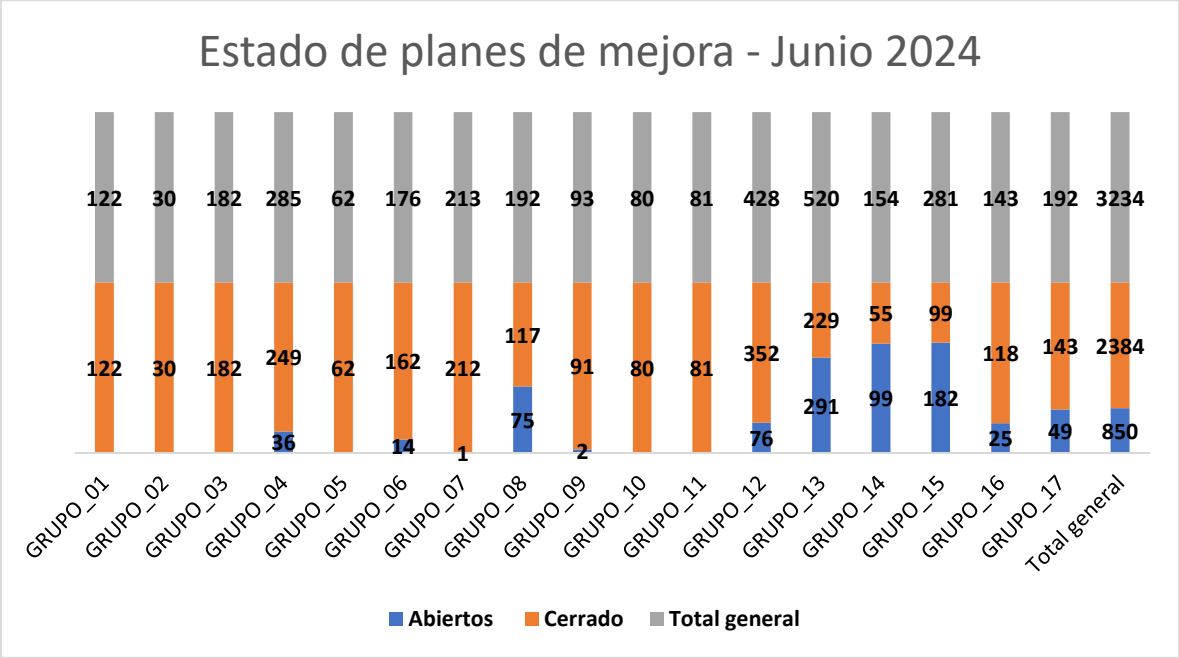
En este periodo, la interventoría notificó 272 requerimientos de solicitud de planes de mejora, los cuales corresponden a 753 visitas técnicas realizadas en los establecimientos penitenciarios y carcelarios y estaciones de policía, unidades de reacción inmediatas y Unidades Tácticas; los cuales representan 3671 hallazgos los cuales fueron objeto de solicitud de plan de mejora, en el periodo comprendido desde el 1 al 31 de julio del año en curso:

GRUPO	ABIERTOS	CERRADOS	Total general
GRUPO_01	188	67	255
GRUPO_02	26	12	38
GRUPO_03	106	194	300
GRUPO_04	268		268
GRUPO_05	86	4	90
GRUPO_06	205	1	206
GRUPO_07	89	62	151
GRUPO_08	198		198
GRUPO_09	145	22	167
GRUPO_10	92	13	105
GRUPO_11	181	23	204
GRUPO_12	405	2	407
GRUPO_13	364		364
GRUPO_14	206		206
GRUPO_15	419	3	422
GRUPO_16	89	37	126
GRUPO_17	105	59	164
Total general	**3172**	**499**	**3671**

Durante el mes de julio, como resultado del trabajo de la interventoría en campo, se realizaron 804 visitas que generaron un total de 3.671 hallazgos distribuidos entre los 17 grupos. Estos hallazgos fueron tramitados de acuerdo con lo estipulado en el Anexo 23 para los contratistas y el anexo correspondiente para la interventoría. Esto dio lugar a la solicitud de planes de mejora por parte de la interventoría y a la elaboración de dichos planes por parte de los contratistas. Los planes de mejora están orientados a resolver los hallazgos identificados durante las visitas de seguimiento y a mitigar la reincidencia de los mismos, así como a aplicar los descuentos previstos en el Anexo 23.

Al cierre del mes de julio, de los 3.671 hallazgos generados, el 13,59%, equivalentes a 499 hallazgos, fueron cerrados dentro del período. Esto demuestra que el proceso de respuesta de los contratistas a las solicitudes de planes de mejora es eficiente y que el seguimiento realizado por la interventoría durante las visitas de campo se ha llevado a cabo de manera adecuada. Sin embargo, es importante señalar que el 86,41% restante de los hallazgos, es decir, 3.172 hallazgos, permanece abierto. Estos se encuentran en proceso de respuesta a los planes de mejora y serán verificados en campo por la interventoría durante el próximo mes.

- Seguimiento Junio 2024



Durante el período cubierto por este informe, la Interventoría continuó supervisando los planes de mejora presentados por los 17 grupos, derivados de las visitas realizadas en junio del presente año.

En detalle, de los 3.234 hallazgos generados durante estas visitas, que llevaron a la solicitud de planes de mejora a los contratistas, se ha logrado cerrar 2.384 hallazgos, lo que representa un 73,72%. Este resultado es muy favorable, dado que se han cumplido los plazos establecidos tanto para las respuestas de los contratistas como para el seguimiento por parte de la interventoría. Además, se destaca que los grupos 1, 2, 3, 5, 10 y 11 no presentan hallazgos abiertos.

Por otro lado, el 26,28% restante de los hallazgos, que equivale a 850, permanece abierto. Estos hallazgos están distribuidos entre los otros contratistas. De ellos, 704 están sujetos a descuento, mientras que los 146 hallazgos restantes están en proceso de seguimiento debido a su reincidencia, para evaluar posibles incumplimientos.

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

FECHA	ASUNTO (Indicar el asunto que va en el oficio relacionado con radicado)	NUMERO DE RADICADO	ESTADO
18/07/2024	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 junio de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327-2023.	CIA-0964-2024	ABIERTO
18/07/2024	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 junio de 2024 – Grupo 3 Contrato No.329-2023.	CIA-0965-2024	CERRADO

FECHA	ASUNTO (Indicar el asunto que va en el oficio relacionado con radicado)	NUMERO DE RADICADO	ESTADO
18/07/2024	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 junio de 2024 – Grupo 8 Contrato No.334-2023.	CIA-0966-2024	CERRADO
18/07/2024	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 junio de 2024 – Grupo 15 Contrato No. 341-2023.	CIA-0967-2024	CERRADO
18/07/2024	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 junio de 2024 – Grupo 5 Contrato No 331 de 2023	CIA-0969-2024	CERRADO
18/07/2024	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 junio de 2024 – Grupo 17 Contrato No.343-2023.	CIA-0972-2024	CERRADO
18/07/2024	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 junio de 2024 – Grupo 16 Contrato No 342 de 2023	CIA-0973-2024	CERRADO
19/07/2024	Requerimiento solicitud de Informe detallado sobre las acciones adelantadas en el marco de la contingencia aprobada para el establecimiento COPED PEGREGAL, bajo el contrato en ejecución 339-2023.	CIA-1004-2024	CERRADO
19/07/2024	Requerimiento solicitud de aclaración entrega de alimentos en fondos en Estaciones de Policía y Unidades Tácticas. Grupo 13 – Contrato 339-2023.	CIA-1005-2024	CERRADO
19/07/2024	Solicitud de los documentos de importación y certificados de inspección sanitaria para la nacionalización de alimentos y materias primas para la industria de alimentos, correspondientes a las proteínas animal filete de pescado (Bagre-Basa)	CIA-1006-2024	CERRADO
22/07/2024	Solicitud de Plan de Mejora con cronograma de actividades por visita de Secretaría de Salud y seguridad social de Dosquebradas en el ERON de Pereira RM.	CIA-1030-2024	CERRADO
22/07/2024	Requerimiento al mantenimiento de equipos a establecimientos Grupo 11 UT MACSOL USPEC 2024.	CIA-1033-2024	CERRADO
23/07/2024	Requerimiento según socialización de hallazgos del GRUPO 4 en reunión de seguimiento del 18 de junio	CIA-1051-2024	CERRADO
24/07/2024	Solicitud documentos de importación y certificados de inspección sanitaria para la nacionalización de alimentos y materias primas para la industria de alimentos, correspondientes a las proteínas animal filete de pescado (Bagre-Basa). Grupo 12	CIA-1070-2024	CERRADO
26/07/2024	REQUERIMIENTO GRUPO 14 SEGUIMIENTO A NOVEDADES	CIA-1088-2024	CERRADO
26/07/2024	REQUERIMIENTO POR EJECUCIÓN DEL PLAN DE MUESTREO	CIA-1091-2024	CERRADO

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

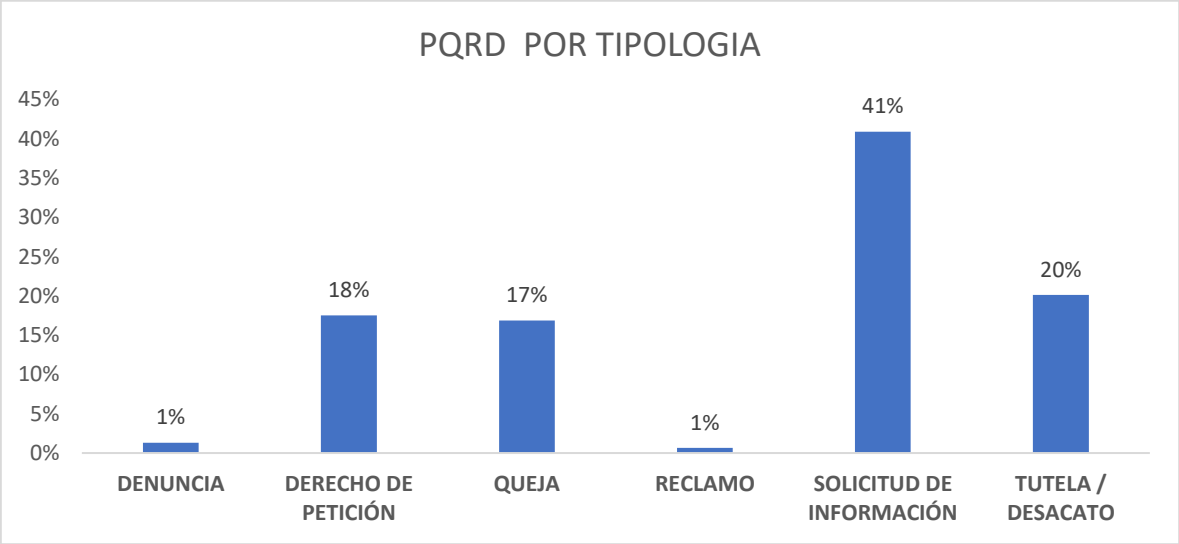
Sobre la base de la gestión de interventoría, ejercida por el CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 159-2024, se detalla consolidado de las PQRD recibidas en la fecha del presente informe, 154 PQRD, a las cuales se les 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	JULIO	TOTAL
1	UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	24
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	3
3	ARDIKO A&S SAS	0	5	8	13
4	UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	17
5	UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	5
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	38
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	20
8	ARDIKO A&S SAS	1	2	1	4
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	59
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	8
11	UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	38
12	ORNUA SAS	2	5	6	13
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	16
14	UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	9
15	UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	19
16	CJVN S.A.S	3	2	1	6
17	CJVN S.A.S	1	0	6	7
TODOS	TODOS	0	2	2	4
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	9
TOTAL, PQRD		**70**	**88**	**154**	**312**

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta al 95% de las mismas, se encuentran 7 en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

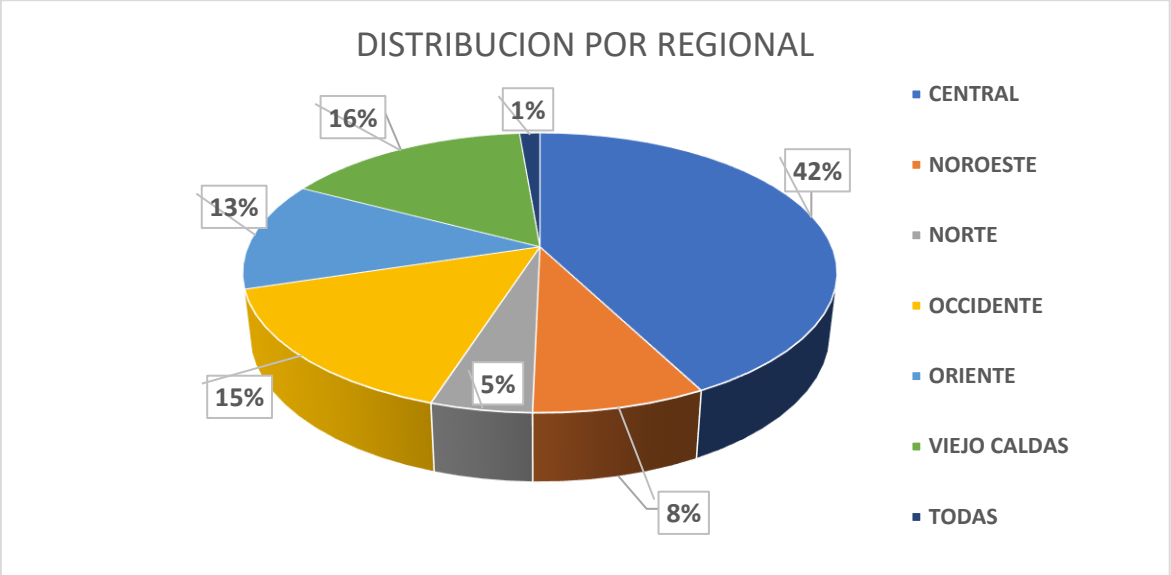
2.5.2 Distribución por tipología

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 41% corresponde a solicitud de información, el 20% a acciones constitucionales (tutelas – desacatos), el 18% a derechos de petición, así mismo el 17% a quejas y el 1% corresponde a denuncias / reclamos respectivamente, como se muestra en la siguiente gráfica:



2.5.3 Distribución por regional

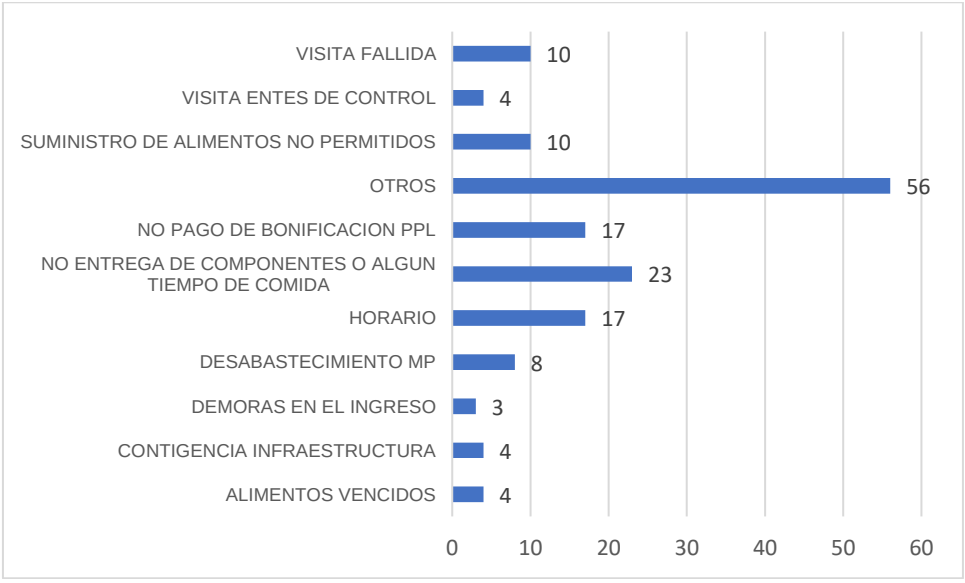
A continuación, se indica análisis y distribución porcentual de PQRD recibidas por regional, durante el periodo del presente informe, donde se observa que la regional Central continúa presentando el mayor porcentaje con un 42% de PQRD recibidas, seguida por la regional Viejo caldas con el 16% y Occidente con el 15% respectivamente, la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibieron dos (2) PQRD, las cuales no son asignadas a una regional, dado que las solicitudes se asocian a todas las regionales y tres (3) PQRD por no competencia.

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

En el periodo del mes de julio se notificaron a la entidad 9 reportes los días 4, 8, 15,17, 22, 24, 26, 29. 31 de julio de 2024 para un total de 156 novedades



Por lo anterior se evidencia que las novedades más reportadas se encuentran clasificadas en la categoría de otros, en la que se presenta:

- ✓ No suministro de energía en todo el COIBA Ibaque por daño en la transformador interior
- ✓ Traslado de raciones de unas EP a otras, en EP
- ✓ Los PPL no consumen la ración tan pronto son recibidos por el contratista
- ✓ En la regional Noroeste se suministra para EP, pechuga apanada para lo cual en la OTM establece no suministro de componentes proteicos apanados y se evidencia preparación de papada de cerdo
- ✓ En la regional Oriente se suministra proteína Huevo cocido con concha y es transportado en cartones de Huevos usados

Se adjunta consolidado de las alertas notificadas el cual se podrá evidenciar en el anexo 2.6

2.7 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas.

De acuerdo con la Oferta Técnica Mínima, Capítulo I. Características Generales de la Alimentación, Numeral 3. Cambio Permanente de Menú, se establecen los requisitos para la aprobación de cambio permanente de menú o de algún componente de la ración, donde se tendrá en cuenta la concertación entre el contratista y representantes del Comité de Seguimiento de Suministro a la Alimentación -COSAL-. Los cambios acordados deberán ser firmados y avalados por el director del establecimiento.

Teniendo en cuenta que los contratos de Suministro de Alimentación entraron en vigencia en diciembre de 2023, al ingreso de la interventoría ya se tenían en ejecución los menús aprobados en la fase inicial por parte de la entidad USPEC, por lo tanto, se dio inicio a la aprobación de cambios de menú semestrales 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."*

Para llevar a cabo este proceso 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 envió 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 los meses junio y julio y con fecha de inicio de ejecución durante el mes de julio; para ver el detalle de las solicitudes se incluye el **Anexo 1_Consolidado Cambios de menú segundo semestre**:

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA VIDEO CONCERTACIÓN	FECHA INICIO EJECUCIÓN
1	UT PENITENCIARIOS 2023	CPAMSPY POPAYAN	NO APLICA	15/07/2024
1	UT PENITENCIARIOS 2023	CPMSTUL TULUA	NO APLICA	15/07/2024
1	UT PENITENCIARIOS 2023	RM POPAYAN	NO APLICA	15/07/2024
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EPMSC EL BORDO	9/07/2024	15/07/2024
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EPMSC PASTO	NO APLICA	15/07/2024
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EPMSC TUMACO	NO APLICA	15/07/2024
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EPMSC TUQUERRES	9/07/2024	15/07/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EJECA	NO APLICA	22/07/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC BOLIVAR	27/06/2024	8/07/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC BUGA Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	27/06/2024	8/07/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC CAICEDONIA Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	27/06/2024	8/07/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC CALI Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	27/06/2024	8/07/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	EPMSC LA UNION	27/06/2024	8/07/2024
3	ARDIKO A&S SAS	COJAM JAMUNDI Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	27/07/2024	15/07/2024
3	ARDIKO A&S SAS	CPAMSPAL PALMIRA Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	27/07/2024	15/07/2024
3	ARDIKO A&S SAS	EPMSC BUENAVENTURA Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	NO APLICA	27/07/2024
3	ARDIKO A&S SAS	EPMSC CARTAGO Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	27/07/2024	15/07/2024
3	ARDIKO A&S SAS	EPMSC PUERTO TEJADA Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	NO APLICA	27/07/2024
3	ARDIKO A&S SAS	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	NO APLICA	27/07/2024
3	ARDIKO A&S SAS	EPMSC SILVIA	NO APLICA	27/07/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	NO APLICA	15/07/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC EL GUAMO	9/07/2024	15/07/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC FLORENCIA	NO APLICA	15/07/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC GARZON	9/07/2024	15/07/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC LA PLATA	9/07/2024	15/07/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC PITALITO	9/07/2024	15/07/2024
8	ARDIKO A&S SAS	EJEYO	27/06/2024	13/07/2024

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA VIDEO CONCERTACIÓN	FECHA INICIO EJECUCIÓN
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
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	CPMS TUNJA	9/07/2024	15/07/2024
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	CPMSCHO CHOCONTA	NO APLICA	15/07/2024
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	EPAMSCAS COMBITA	9/07/2024	15/07/2024
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	EPMS RAMIRIQUI	NO APLICA	15/07/2024
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	EPMSC DUITAMA	NO APLICA	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	RM ARMENIA	9/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC ANSERMA	9/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC ARMENIA	9/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC CALARCA	2/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC MANIZALES	2/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC PACORA	2/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC PENSILVANIA	9/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC PEREIRA	9/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC RIOSUCIO	2/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC SALAMINA	2/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	9/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	RM MANIZALES	2/07/2024	15/07/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	RM PEREIRA	9/07/2024	15/07/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	COIBA IBAGUE	26/06/2024	15/07/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	EPAMS LA DORADA	26/06/2024	15/07/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC FRESNO	26/06/2024	15/07/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC LIBANO Y ESTACIÓN DE POLICÍA	NO APLICA	15/07/2024
12	ORNUA SAS	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	NO APLICA	15/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC BOLIVAR	NO APLICA	15/07/2024

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA VIDEO CONCERTACIÓN	FECHA INICIO EJECUCIÓN
12	ORNUA SAS	EPMSC ISTMINA	NO APLICA	15/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC JERICO	27/06/2024	15/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC BELLAVISTA MEDELLIN	NO APLICA	15/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC PUERTO BERRIO	27/06/2024	15/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC QUIBDO	NO APLICA	15/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC SANTA BARBARA	NO APLICA	15/07/2024
12	ORNUA SAS	EPMSC TAMESIS	NO APLICA	15/07/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPED PEDREGAL HOMBRES Y MUJERES	27/06/2024	11/07/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	CPMSSDO SANTO DOMINGO	NO APLICA	15/07/2024
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 CAUCASIA	NO APLICA	15/07/2024
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 SONSON	NO APLICA	15/07/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	EPMSC YARUMAL	27/06/2024	11/07/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	CPMS BUCARAMANGA Y ESTACIÓN DE POLÍCIA	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
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
15	UT UNIDOS USPEC 2024	COCUC CUCUTA	13/07/2024	23/07/2024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC AGUACHICA	13/07/2024	23/07/2024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC ARAUCA	13/07/2024	23/07/2024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC PAMPLONA	13/07/2024	23/07/2024
16	CJVN S.A.S	EPMSC SINCELEJO	27/06/2024	12/07/2024
17	CJVN S.A.S	EPMSC RIOHACHA	10/07/2024	15/07/2024

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA VIDEO CONCERTACIÓN	FECHA INICIO EJECUCIÓN
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

- **Intercambios Diarios:**

La Oferta Técnica Mínima, en el Capítulo I. Características Generales de la Alimentación, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS, establece las siguientes especificaciones en cuanto a la realización de intercambios diarios:
"Nota 2: Se permitirán hasta cuatro (4) intercambios de: frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo. de verdura a la semana, de alimento proteico semanal. Se informará por correo de este intercambio al supervisor y/o interventoría, no se requiere autorización de la USPEC de estos intercambios, sin embargo, se deberá remitir un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación.
Nota 3: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algún componente del ciclo de menú diario, con un máximo de cuatro (4) veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura o tubérculo, siempre y cuando éstas correspondan únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad. Para lo cual, se deberá remitir un correo electrónico a la USPEC y/o interventoría con el aval del nutricionista del contratista, informado tal situación.
Nota 4: El cambio señalado en la nota 2 y 3, debe ser avalado por el nutricionista del Contratista, cuando sea remitido a la USPEC y/o interventoría."
La interventoría determino el procedimiento de notificación mediante formulario de Google socializado a la entidad y a los contratistas mediante oficio CIA-0093-2024 remitido el 18 de junio; a continuación, se presenta el consolidado de los 307 intercambios notificados por grupo y establecimiento durante el mes de julio:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	
ERON - EPMSC CALI	3
ERON - EPMSC CALI E.P PLANTA DE PRODUCCION PORVENIR	4
Ep-Aguablanca,Junin.Terron-PCC Fray Damián	1
ERON - EPMSC CALIEP JUNIN	1
ERON - EPMSC CALIEP Junín, aguablanca, terrón	1
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	
ERON - CPAMSPAL PALMIRA	6
ERON - COJAM JAMUNDI	2
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	
ERON - EPMSC NEIVAUT UNIDOS USPEC	9
ERON - EPMSC FLORENCIAUT UNIDOS USPEC	4
ERON - EPMSC LA PLATAUT UNIDOS USPEC 2024	2
ERON - EPMSC NEIVAEP BODEGA ALPINA	2
ERON - EPMSC Garzón Eron	1
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	
ERON - EP GUADUAS LA ESPERANZA EP GUADUAS LA ESPERANZA	6

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS
ERON - EPMSC VILLETAERON	2
ERON - CPMSMEL MELGAR	2
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTAERON	6
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTAERES	3
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTAPENAL	4
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTAPAS	1
CPAMS - EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	
ESTACIONES DE POLICIA G7	20
ERON - CPMS BOGOTA LA MODELO	13
ERON - CPMSMOQ MONIQUIRA	3
ERON - CPMSGAC GACHETA	1
ERON - EPMSC CAQUEZA	1
CPAMS - EJECO	1
ERON - CPMSUBA UBATE	1
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	
ERON - EC YOPAL	6
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	2
ERON - EPMSC GRANADA	1
ERON - CPMSACS ACACIAS	1
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12
ERON - EPAMSCAS COMBITA	17
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	6
ERON - EPMSC DUITAMA	5
ERON - EPMSC SOGAMOSO	4
ERON - CPMS TUNJA	1
ERON - EPMS RAMIRIQUI	1
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	
ERON - EPMSC PEREIRAEP	3
ERON - EPMSC Armenia	1
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	
ERON - EPMSC PUERTO BOYACAUT MACSOL USPEC	6
ERON - COIBA IBAGUEUT IBAGUE	3
ERON - EPAMS LA DORADAUT MACSOL USPEC 2024	1
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	
ERON - EPMSC MEDELLIN	4
ERON - EPMSC TAMESIS	2
ERON - EPMSC BOLIVAR	2

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS
ESTACION DE POLICIA BERRIO	2
ESTACION DE POLICIA CALDAS	2
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	2
ERON - EPMSC QUIBDO	1
ERON - EPMSC SANTA BARBARA	1
PLANTA EXTERNA ESTACIONES DE POLICIA	1
ERON - EPMSC ISTMINA	1
ERON - EPMSC JERICO	1
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	9
ERON - COPED PEDREGAL	6
ERON - EPMSC ANDES	2
ERON - CPMSSDO SANTO DOMINGO	2
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
EP GIRARDOTA	1
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	
ERON - EPAMS GIRON	5
ERON - EPMSC SOCORROEPMSC SOCORRO	5
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	3
ERON - EPMS SAN GIL	3
ERON - EPMSC VELEZEP BARBOSA	1
ERON - EPMSC SOCORROESTACION DE POLICIA SOCORRO	1
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	
ERON - COCUC CUCUTAUT UNIDOS USPEC 2024	27
ERON - EPMSC PAMPLONAUT UNIDOS USPEC 2024	5
ERON - EPMSC AGUACHICAUT UNIDOS USPEC 2024	4
ERON - EPMSC OCAÑAUT UNIDOS USPEC 2024	1
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	5
ERON - EPMSC CARTAGENA	4
ERON - EPMSC MONTERIA	2
ARCAR CARTAGENA	2
ERON - EPMSC SAN ANDRES	1
CPAMS - EJEMA (BIVER MALAMBO)	1
ERON - EPMSC TIERRALTA	1
ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
ERON - EPMSC MAGANGUEEP LA ESMERALDA MAGANGUE	1
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	
ERON - EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	6
EP PERMANENTE	6
ERON - EPMSC RIOHACHAEP RIOHACHA	4

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INTERCAMBIOS NOTIFICADOS
ERON - EPMSC EL BANCO	4
ERON - EPMSC SANTA MARTAUT JOSE MARIA CORDOBA	1
TOTAL	**307**

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 8% (25) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	28% (7)	Sobrepasa el número de intercambios permitidos de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS "Nota 2: Se permitirán hasta cuatro (4) intercambios de: frutas en la semana, entre fruta entera y fruta de jugo. de verdura a la semana, de alimento proteico semanal...".
2	16% (4)	Sobrepasa el número de intercambios permitidos en el tipo de preparación de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS "Nota 3: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algún componente del ciclo de menú diario, con un máximo de cuatro (4) veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura o tubérculo, siempre y cuando éstas correspondan únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad..."
3	40% (10)	Entrega de alimentos no acorde con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 1. COMPOSICIÓN DE LA MINUTA, Tablas de Características de cada componente y en el Anexo N4. FORMATOS DE NUTRICION 2023, Hojas N-N003 Y N-N004- Lista de intercambios Hombres y Mujeres o incluido dentro del listado de alimentos prohibidos de la Hoja N-N010 del mismo anexo.
1 y 2	8% (2)	Observación 1 y 2
1 y 3	4% (1)	Observación 1 y 2
1, 2 y 3	4% (1)	Observación 1, 2 y 3

El detalle de la notificación de intercambios se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE NOTIFICACIÓN INTERCAMBIOS JULIO**

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 31 de julio 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.

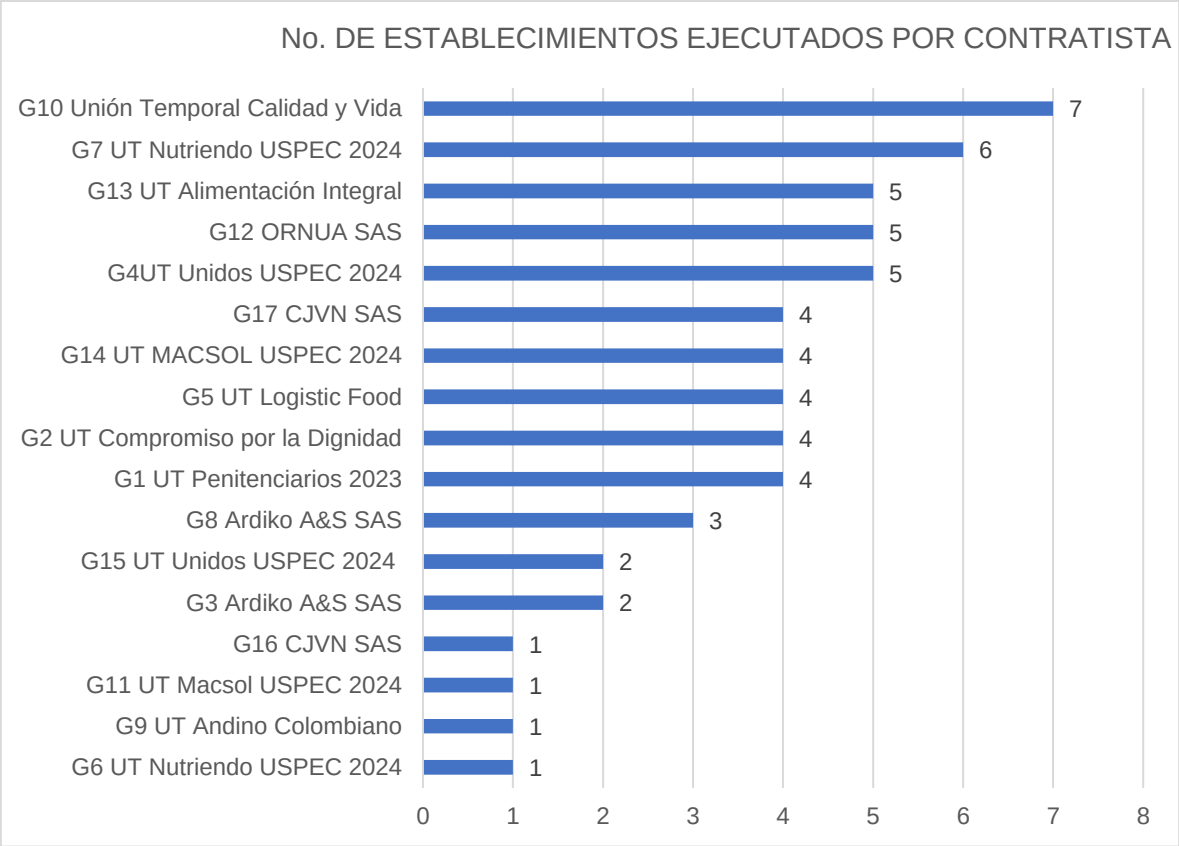
Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 22 de junio al 24 de julio; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la
Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida:
almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de julio del 2024, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 59 ERON, en los cuales se tomaron 11 muestras teniendo en cuenta lo anterior, se dio cumplimiento al 100%. Así mismo, 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.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	4
2	UT Compromiso por la Dignidad	4
3	Ardiko A&S SAS	2
4	UT Unidos USPEC 2024	5
5	UT Logistic Food	4
6	UT Nutriendo USPEC 2024	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	6
8	Ardiko A&S SAS	3
9	UT Andino Colombiano	1
10	Unión Temporal Calidad y Vida	7
11	UT MACSOL USPEC 2024	1
12	ORNUA SAS	5
13	UT Alimentación Integral	5
14	UT MACSOL USPEC 2024	4
15	UT Unidos USPEC 2024	2
16	CJVN SAS	1
17	CJVN SAS	4
TOTAL	59	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 31 de julio del 2024, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 59 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 100% 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 Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 31 de julio

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de julio 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 354 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		Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
3	ARDIKO A&S	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
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	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
5	UT LOGISTIC FOOD	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
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	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
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	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
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	7
		Derivados Cárnicos	7
		Ensalada cruda	7
		Jugos de fruta	7
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	7
		Queso fresco	7
11	UT MACSOL 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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
12	ORNUA SAS	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
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	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
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	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
17	CJVN 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
TOTAL			354

2.8.1.3 Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 1 al 31 de julio, 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		Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
3	ARDIKO A&S	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
5	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
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	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
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	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	Frotis de Superficies	7
		Frotis de Manos	7
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	7
11	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
12	ORNUA SAS	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
14	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
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	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
17	CJVN SAS	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
TOTAL			295

2.8.1.4 Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 22 de junio al 24 de julio, 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 22 de junio al 24 de Julio 2024 el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	42
2	UT Compromiso por la Dignidad	24
3	Ardiko A&S SAS	12
4	UT Unidos USPEC 2024	36
5	UT Logistic Food	12
6	UT Nutriendo USPEC 2024	6
7	UT Nutriendo USPEC 2024	24
8	Ardiko A&S SAS	24
9	UT Andino Colombiano	18
10	Unión Temporal Calidad y Vida	42
11	UT MACSOL USPEC 2024	24
12	ORNUA SAS	30
13	UT Alimentación Integral	36
14	UT MACSOL USPEC 2024	13
15	UT Unidos USPEC 2024	12
16	CJVN SAS	6
17	CJVN SAS	30
TOTAL	391	

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 22 de junio al 24 de Julio.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 22 de junio al 24 de Julio, 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 Penitenciarios 2023	35
2	UT Compromiso por la Dignidad	20
3	Ardiko A&S SAS	10
4	UT Unidos USPEC 2024	30
5	UT Logistic Food	10
6	UT Nutriendo USPEC 2024	5
7	UT Nutriendo USPEC 2024	20
8	Ardiko A&S SAS	20
9	UT Andino Colombiano	15
10	Unión Temporal Calidad y Vida	35
11	UT MACSOL USPEC 2024	20
12	ORNUA SAS	25
13	UT Alimentación Integral	30
14	UT MACSOL USPEC 2024	10
15	UT Unidos USPEC 2024	10
16	CJVN SAS	5
17	CJVN SAS	25
TOTAL	325	

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 22 de junio al 24 de julio de 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 22 de junio al 24 de julio.

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	90.1%
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	90.5%
3	ARDIKO A&S SAS	100.0%
4	UT UNIDOS USPEC 2024	78.5%
5	UT LOGISTIC FOOD	82%
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	100%
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	87.4%
8	ARDIKO A&S SAS	76.8%
9	UT ANDINO COLOMBIANO	83.5%
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	93.5%
11	UT MACSOL USPEC 2024	89.2%
12	ORNUA S.A.S.	89.5%
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	85%
14	UT MACSOL USPEC 2023	95.5%
15	UT UNIDOS USPEC 2024	75.8%

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
16	CJVN SAS	82%
17	CJVN SAS	92.5%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 22 de junio AL 24 de julio, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Penitenciarios 2023 grupo 1, UT Compromiso Por La Dignidad grupo 2, Ardiko A&S grupo 3, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6, Unión Temporal Calidad Y Vida 23-24 grupo 10, UT Macsol USPEC 2024 grupo 14 y CJVN SAS grupo 17. Cabe resaltar que, aunque los grupos antes mencionados están dentro de la categoría de CUMPLE, solamente los grupos 3 y 6 arrojaron un desempeño del 100% toda ves que, no se presentaron resultados no conformes en cada una de las muestras evaluadas; y con respecto a los demás grupos ninguno de estos obtuvo un cumplimiento del 100% debido a resultados no conformes presentados en muestras de alimentos y/o CHS. Por otra parte, los contratistas UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Logistic Food grupo 5, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7, Ardiko A&S grupo 8, UT Andino Colombiano grupo 9, Macsol USPEC 2024 grupo 11, Ornua SAS grupo 12, 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, así como, los grupos 3, 6 y 17 mantuvieron su comportamiento con calificación por encima del 90% con un concepto de CUMPLE. Por otra parte, para el grupo 2 la calificación paso de un 82.4% a un 90.5%, esto mismo se evidencio en el grupo 10, para el mes de junio presento un desempeño del 70.8% y para el presente periodo su desempeño fue del 93.5% observándose una mejora en su comportamiento. Por el contrario, para el caso de los grupos 5 y 8 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 microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

2.8.1.6 Muestras No Conformes del periodo del 22 de junio al 24 de julio de 2024

Para el periodo comprendido entre el 22 de junio al 24 de julio, se presenta un total de 66 muestras no conformes, lo que indica que de los 626 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 10.5% presentan resultados No Conformes, a continuación se detalla la relación de muestras con presencia de patógenos, muestras con microrganismos 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 22 de junio al 24 de julio de 2024

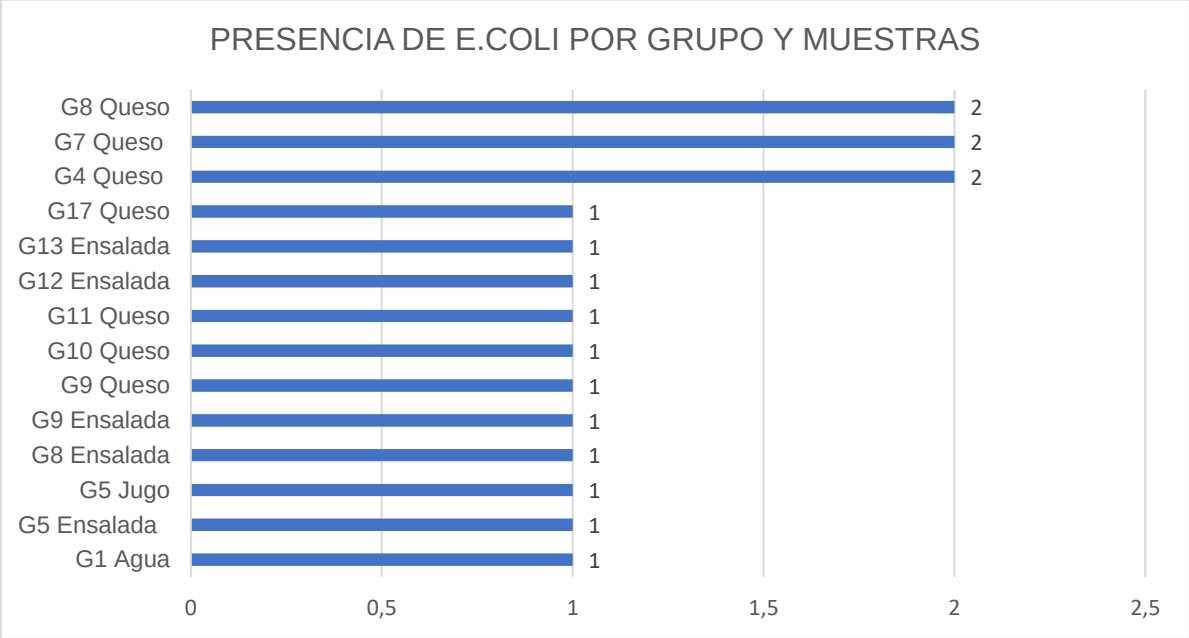
Durante el periodo del 22 de junio al 24 de julio se reportaron por parte del laboratorio un total de 36 muestras con un presencia de los patógenos como *E.coli*, *Staphylococcus aureus* coagulasa postiva *y Listeria monocytogenes* la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E.coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
8	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
12	Producto Terminado: Ensalada Cruda De Zanahoria , Pepino y Cebolla	*E.coli*
11	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
13	Producto Terminado: Ensalada Cruda De Pepino, Cebolla y Tomate	*E.coli*
7	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
5	Producto Terminado: Ensalada Cruda (Zanahoria, Repollo)	*E.coli*
8	Producto Terminado: Ensalada Cocida Ahuyama y Calabaza	*E.coli*
8	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
1	Agua Sumistro Potable	*E.coli*
7	Materia Prima: Queso Campesino Semiblando Graso	*E.coli*
4	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
9	Producto Terminado: Ensalada Cocida (Remolacha, Zanahoria)	*E.coli*
9	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
10	Materia Prima: Queso Cuajada	*E.coli*
4	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
5	Producto Terminado: Jugo de Feijoa	*E.coli*
17	Materia Prima: Queso Costeño	*E.coli*

Para el periodo del 22 junio al 24 de julio, se reportaron por parte del laboratorio un total de 24 muestras con un presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue E.coli el cual se presento17 resultados en las siguientes muestras y contratistas: UT Penitenciarios 2023 grupo 1 en una muestra de agua, UT Unidos por USPEC 2024 grupo 4 en dos muestras de materia prima de queso campesino, UT Logistic Food grupo 5 una muestra de jugo y una muestra de ensalada, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7 dos muestras de materia prima de queso campesino, Ardiko A&S SAS grupo 8 en donde se presentó presencia del microorganismo en 2 muestras de materia prima de queso y 1 muestra de verdura caliente, Union Temporal Andino Colombiano grupo 9 con una muestra de verdura caliente y una de queso campesino materia prima, UT Calidad y Vida 23 grupo 10 una muestra de materia prima cuajada, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11 una muestra

de queso campesino, contratista Ornua SAS grupo 12 una muestra de ensalada, UT Alimentación Integral grupo 13 una muestra de ensalada y CJVN S.A.S.grupo 17 con una muestra de materia prima queso costeño.



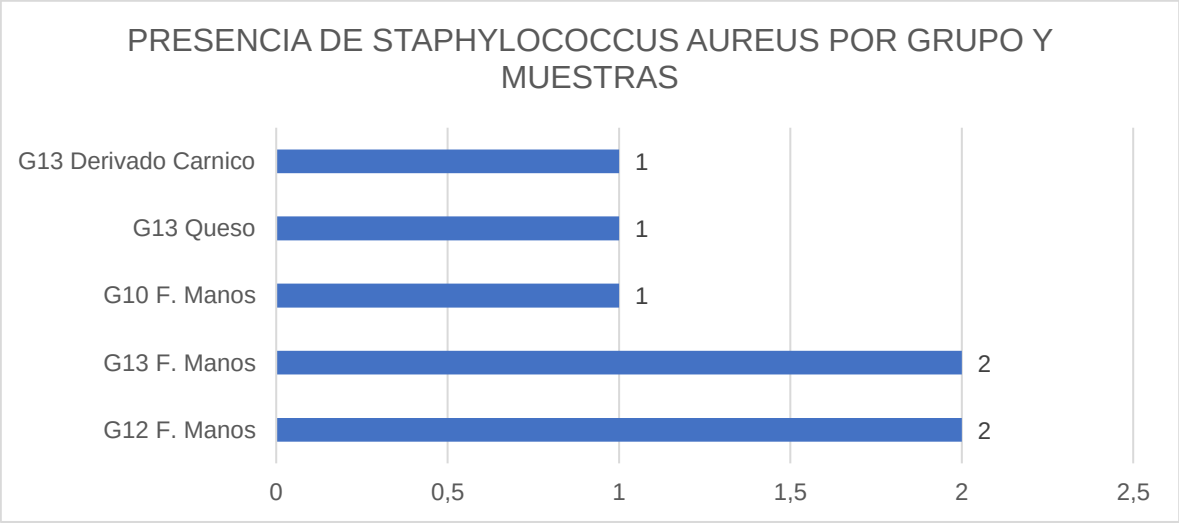
Es importante mencionar que de las 24 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 70.83%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias 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 CONTRATISTA	MUESTRA	PATÓGENO
13	Materia Prima: Queso Mozarella	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
13	Materia Prima: Salchicha Manguera	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
13	Frotis De Manos Limpias: Jorge Eliecer Peña Posso	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
13	Frotis De Manos Limpias: Jhon Henrry Romero	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PATÓGENO
10	Frotis De Manos Limpias: Julian Puentes	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Frotis De Manos Limpias: Juan Camilo Velasquez	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 22 de junio al 24 de julio fue *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas, para los grupos 10 Unión Temporal Calidad y Vida 23-24 y grupo 12 ORNUA SAS, se reportó para cada uno una muestra no conforme de frotis de manos del personal manipulador, así mismo, para el grupo 13 operado por el contrista UT Alimentación Integral se obtuvieron resultados con este microorganismo en unas muestra de materia prima de queso mozarella, una muestra de derivado cárnico y dos muestra de frotis de manos de manipulador, para un total de 6 muestras en las que se evidenció la presencia de este microorganismo.

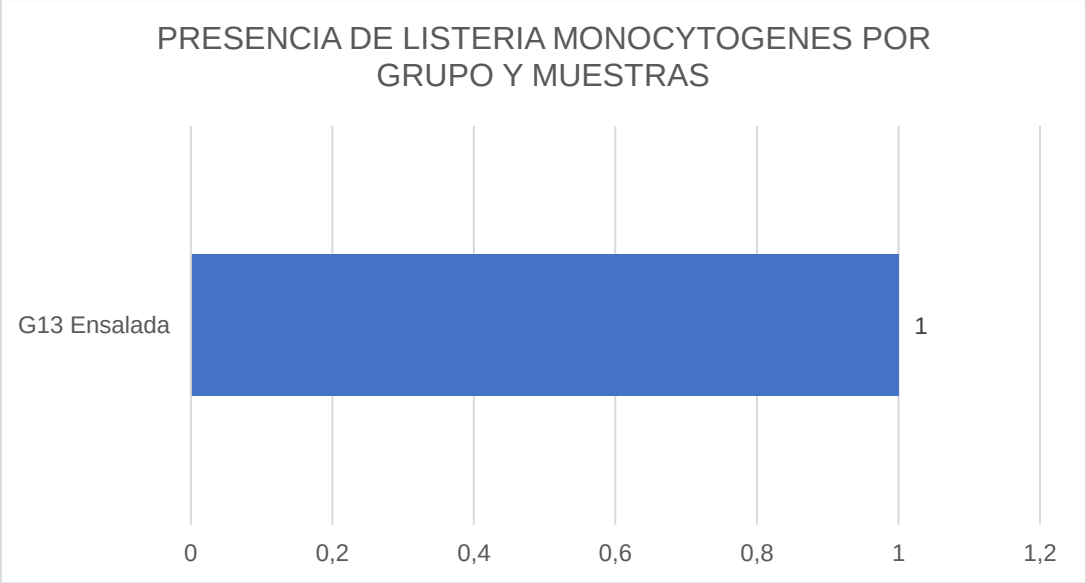


Es importante mencionar que de las 24 muestras con patógenos *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ocupa el 25%, Es importante señalar que la presencia *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en los alimentos pueden ser causada cuando los manipuladores contienen las bacterias Staphylococcus aureus 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 *Listeria monocytogenes*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO
2	Materia Prima: Queso Cuajada	*Listeria monocytogenes*

Por último, durante el periodo para el contratista UT Compromiso por la Dignidad grupo 2 en uno de los resultados de las muestras de materia prima de queso se presentó el microorganismo *Listeria monocytogenes*.



Es importante mencionar que de las 24 muestras con patógenos *Listeria monocytogenes* ocupa el 4,16%, Es importante señalar el microorganismo *Listeria monocytogenes* es un microorganismo ubicuo que le permite incorporarse con facilidad a la cadena alimenticia y se ha asociado a infección invasiva, tras la ingestión de diversos tipos de alimentos para humanos; los cuales que se han contaminado a lo largo de la producción o el procesado o en el momento de la preparación para el consumo. En la actualidad, el comercio global exige a las empresas la implantación de sistemas higiénico-sanitarios rigurosos para el control de la producción y la vigilancia de las cadenas de frío, con el objetivo de minimizar los problemas sanitario que se puedan producir por la comercialización de productos alimenticios en mal estado. En Colombia los datos de incidencia de *Listeria monocytogenes* en humanos y en alimentos aún son pobres y en muchos casos de meningitis y abortos aún no se indaga listeriosis; por esta razón y con el objetivo de concientizar aún más a las empresas productoras de alimentos, a las entidades de salud, población de riesgo y de consumidores en general. Es importante tener en cuenta que la listeriosis es una enfermedad bacteriana invasiva, producida por *Listeria monocytogenes*; cocobacilo Gram-positivo psicrótrofo, móvil, no esporulado, anaerobio facultativo, patógeno de origen alimentario en humanos y animales con una amplia

distribución en la naturaleza. La contaminación alimentaria, en epidemias o en casos esporádicos, en poblaciones inmunosuprimidas, constituyen los dos factores fundamentales para la presentación de la enfermedad. La amplia distribución de *Listeria monocytogenes* se debe a la capacidad de sobrevivir durante períodos de tiempo prolongados en diferentes medios. Por consiguiente, los alimentos se pueden contaminar en cualquier eslabón de la cadena productiva y en el almacenamiento en frío.

Por otro lado, cabe resaltar la ausencia de patógenos en las muestras evaluadas correspondiente a los contratistas Ardiko A&S SAS grupo 3, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6 y UT Macsol 2024 grupo 14esto muestra de alguna medida se están llevando controles para mitigar la presencia de microrganismo patógenos, no obstante, se debe continuar dichos controles para evitar la presencia de estos.

2.8.1.2 Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de julio

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

JUNIO			JULIO
GRUPO	**MUESTRA**	**Patógeno**	**Seguimiento**
4	Materia prima: queso campesino	*E. coli*	Evidenciado
5	Producto terminado: ensalada cruda de pepino y lechuga	*E. coli*	No Evidenciado
7	Materia prima: queso	*E. coli*	Evidenciado
7	Materia prima: queso campesino	*E. coli*	Evidenciado
7	Producto terminado: chuleta de cerdo - cocida	*E. coli*	No Evidenciado
7	Materia prima: queso campesino	*E. coli*	Evidenciado
9	Materia prima: queso campesino	*E. coli*	Evidenciado
9	Materia prima: queso campesino	*E. coli*	Evidenciado
9	Materia prima: queso campesino	*E. coli*	Evidenciado
10	Producto terminado: pescado cocinado, sal	*E. coli*	No Evidenciado

JUNIO			JULIO
GRUPO	**MUESTRA**	**Patógeno**	**Seguimiento**
10	Materia prima: queso campesino	*E. coli*	No Evidenciado
10	Materia prima: queso campesino	*E. coli*	No Evidenciado
10	Pt ensalada cruda de calabacín, cebolla, zanahoria, sal y limon	*E. coli*	No Evidenciado
10	Materia prima: chorizo tradicional	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva	No Evidenciado
10	Materia prima: queso quesillo	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	Evidenciado
10	Frotis de manos limpias: José francisco Pérez - auxiliar de cocina -	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	Evidenciado
10	Frotis de manos limpias: Luis Arnovis Villegas	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	Evidenciado
10	Producto terminado: ensalada de habichuela guisada	*Bacillus cereus*	No Evidenciado
12	Ensalada cruda (zanahoria, repollo)	*E. coli*	Evidenciado
12	Frotis de manos limpias: Jeison de Jesús Toro	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	Evidenciado
12	Producto terminado: guiso de ahuyama	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	No Evidenciado
13	Producto terminado: jugo de guayaba dulce	*E. coli*	No Evidenciado
13	Producto terminado: ensalada cruda de zanahoria y remolacha	*E. coli*	Evidenciado
13	Agua potable grifo agua preparación	*E. coli*	No Evidenciado
13	Producto terminado: ensalada cruda de remolacha y zanahoria	*E. coli*	Evidenciado
13	Producto terminado: jugo de naranja en agua sin tratamiento térmico	*E. coli*	No Evidenciado
13	Producto terminado: ensalada cruda de zanahoria y repollo	*E. coli*	Evidenciado

JUNIO			JULIO
GRUPO	**MUESTRA**	**Patógeno**	**Seguimiento**
13	Frotis de manos limpias: camilo Vélez	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	Evidenciado
13	Materia prima: salchicha manguera	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	Evidenciado
13	Frotis de manos limpias: juan Carlos Restrepo	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	Evidenciado
13	Producto terminado: muslo de pollo cocido	*Bacillus cereus*	No Evidenciado
14	Materia prima: cuajada	*E. coli*	No Evidenciado
15	Materia prima: queso blanco (queso campesino)	*E. coli*	No Evidenciado
15	Materia prima: queso blanco (queso campesino)	*E. coli*	No Evidenciado
16	Producto terminado: ensalada cruda (tomate, cebolla, repollo)	*E. coli*	No Evidenciado
16	Producto terminado: carne de res con salsa	*E. coli*	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de julio al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 36 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 318 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se 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, 9, 10, 12 y 13, los patógenos *evidenciados tal como se describe anteriormente corresponden a Staphylococcus aureus coagulasa positiva y E. coli*, siendo estos los microrganismos patógenos más relevantes y persistentes en las muestras de ensalada, queso; 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.

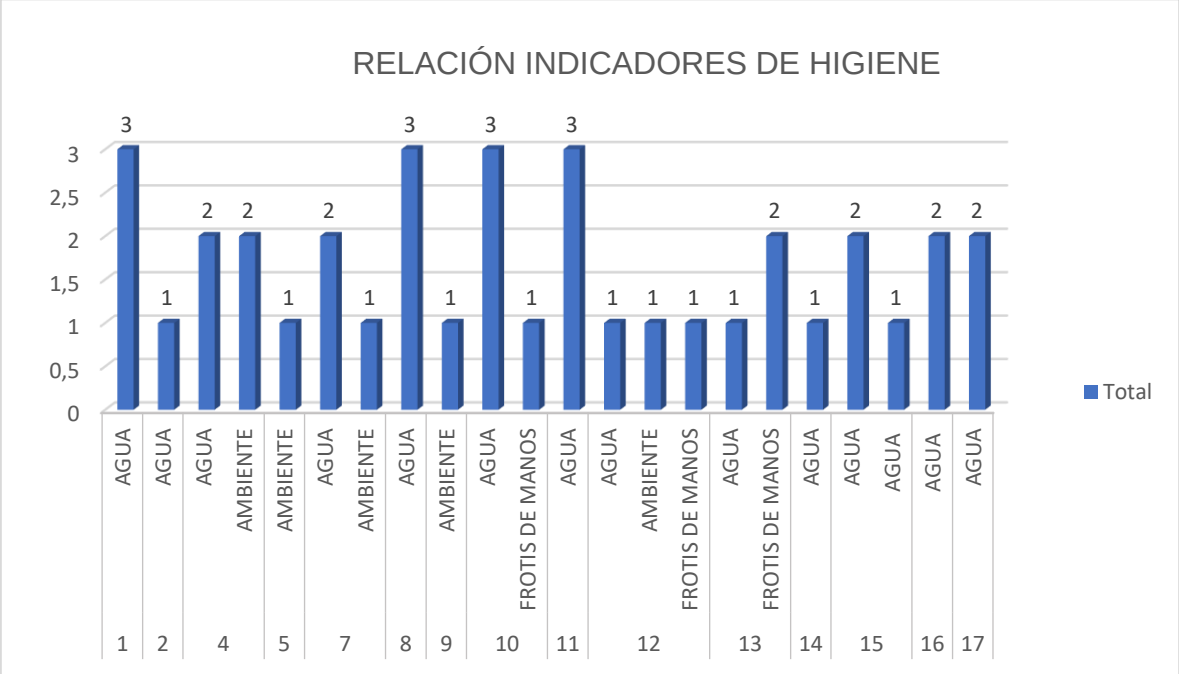
2.8.1.3 Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 22 de junio al 24 de julio de 2024

Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 37 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 56 % 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, mohos y levaduras en 6 muestras de tipo ambiental, Coliformes Totales en 8 muestras de agua potable 1 muestra con E, coli; y finalmente 4 muestras de frotis de manos con recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva; para un total de 19 muestras con microrganismos indicadores de calidad higiénica deficiente.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 13 muestras por resultados no conformes en cloro residual, 4 con el parámetro de pH fuera de los límites establecidos por la normatividad y 1 muestra con turbiedad, para un total de 18 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115.

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.

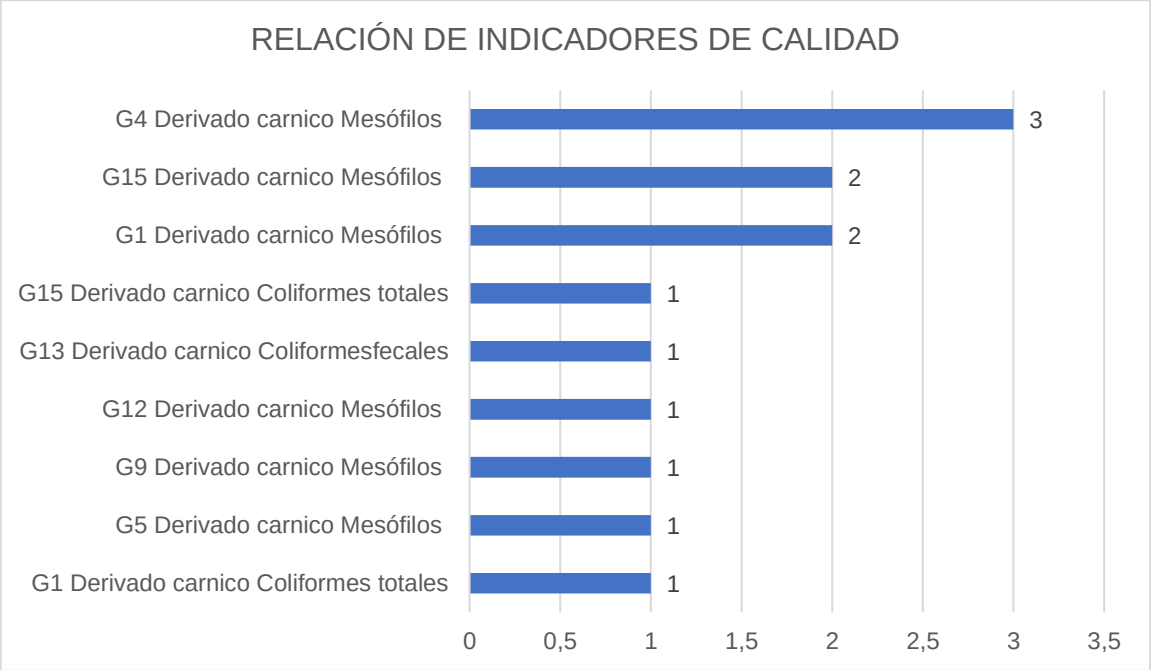


Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 12 el cual corresponde al contratista UT Proyecto Dignidad y Esperanza, fue uno de los grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a una muestra de agua potable en donde se presentó recuento elevado de coliformes totales, 1 muestra de ambiente por recuento de mohos y por ultimo 1 muestra de frotis de manso por recuento de Staphylococcus aureus, 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, arrojo 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 microrganismos indicadores de contaminación ambiental de las áreas en donde se realiza la producción de alimentos.
Así mismo, para los grupos 4, 10 13 y 15 fueron los grupos donde se presentaron 2 muestras entre agua y ambientes no conformes, 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, arrojo 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.
Finalmente, se resaltan los grupos 3 y 6, en los cuales no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

2.8.1.1 Indicadores de calidad del periodo del 22 de junio al 24 de julio del 2024

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 22 de junio al 24 de julio, se presentaron 13 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de aerobios mesófilos. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquello grupos en los que se evidencia tal hallazgo.



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 22 de junio al 24 de julio los indicadores de calidad ocupan el 19.69% de estos hallazgos.

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.

Es importante resaltar la ausencia de estos indicadores en los contratistas Ardiko A&S SAS grupo 3, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11 y grupo 14, CJVN S.A.S. grupo 16 y grupo 17, sin embargo si es de gran importancia continuar realizando controles operativos y preoperativos en toda la cadena de producción, con el objetivo de mitigar su presencia.

2.9 Consolidados casos de atención de ETAS.

Para el presente periodo no se notificaron por parte del USPEC, reportes relacionados con presunta Enfermedad Transmitidas 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 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)."*
De acuerdo con lo anterior, en reuniones realizadas los días 11 de julio y 2 de agosto con la entidad USPEC, se solicitó establecer un mecanismo mediante el cual la interventoría pueda tener la información en cuanto al régimen de salud de la PPL en dieta terapéutica con el fin de validar la veracidad de la información remitida por los contratistas en cuanto a seguimientos nutricionales, a la fecha la interventoría no cuenta con la mencionada información.
A continuación, se relacionan los hallazgos encontrados en visitas en relación con seguimientos nutricionales, evaluados mediante la variable 6.18. "*El contratista emite un diagnóstico nutricional de los PPL con patología y se cuenta con registros de la valoración (análisis nutricional y prescripción dietaría), tratamiento y seguimiento nutricional, el cual deberá estimarse en un tiempo no mayor a tres (3) meses":*

GRUPO	FECHA VISITA	ESTABLECIMIENTO	HALLAZGO
GRUPO 01	2024-07-02	PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	No se evidencia valoración nutricional de la dieta que hay en la EP Laura Valencia.

GRUPO	FECHA VISITA	ESTABLECIMIENTO	HALLAZGO
GRUPO 03	2024-07-02	COJAM JAMUNDI	Al momento de la visita el contratista no cuenta con registros de valoraciones, tratamiento y seguimiento nutricional.
GRUPO 05	2024-07-14	CPMS ESPINAL	No se tienen soportes escritos de las valoraciones del operador de acuerdo con el régimen de salud a que pertenece el PPL que recibe la dieta.
GRUPO 05	2024-07-22	CPMS ESPINAL	No se tienen soportes escritos de las valoraciones del operador, de acuerdo con el régimen de salud a que pertenece el PPL que recibe la dieta.
GRUPO 05	2024-07-29	CPMS ESPINAL	No se tienen soportes escritos de las valoraciones del operador, de acuerdo con el régimen de salud a que pertenece el PPL que recibe la dieta.
GRUPO 05	2024-07-03	CPMSMEL MELGAR	No se tiene listado por parte del INPEC de los PPL régimen contributivo
GRUPO 15	2024-07-03	COCUC CUCUTA	El Contratista no cuenta con la información de PPL actualizado clasificado por régimen contributivo para la Población con dietas terapéuticas.
GRUPO 16	2024-07-18	EPMSC BARRANQUILLA	Cuenta con 49 seguimientos de 185 ppl
GRUPO 17	2024-07-26	EPMSC SANTA MARTA	No se evidencia 94 seguimientos nutricionales

La interventoría se encuentra validando las valoraciones y seguimientos nutricionales remitidos por los contratistas a través de los informes mensuales en la obligación número 7.

2.11 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas.

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
- 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 31 de julio se realizaron 103 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 70 establecimientos como se muestra a continuación:

CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	N VERIFICACIONES
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIAROS 2023	CPAMSPY POPAYAN	2
	CPMSTUL TULUA	1
	DE POPAYAN	1
	EPMSC BORDO	1
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC PASTO	2
	EPMSC TUMACO	2
	EPMSC TUQUERRES	2
	PLANTA PRODUCCION EP G1	1
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	CPAMS EJECA	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	2
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	5
	EPMSC SEVILLA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN EP CALI G2	3
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	COJAM JAMUNDI	4
	CPAMSPAL PALMIRA	4
	EPMSC CARTAGO	1
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC LA PLATA	1
	planta de Producción Externa Neiva G4	3
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	1
	EPMSC GIRARDOT	1
	EPMSC VILLETA	1
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	CPMS BOGOTA LA MODELO	3
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSC GACHETA	1
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	EJECO	1
	EPMSC GUATEQUE	2
	PLANTA DE PRODUCIÓN LA SPEZIA G7	1
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	CPMSACS ACACIAS	3
	CPMSPDA PAZ DE ARIPORO	1
	EPMSC GRANADA	1

CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	N VERIFICACIONES
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
	EPMSC YOPAL	2
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	1
	CPMS Tunja	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	4
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	1
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	COIBA IBAGUE	2
	EPAMS LA DORADA	1
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC QUIBDO	1
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	COPED PEDREGAL	1
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	EPAMS GIRON	1
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	PLANTA EXTERNA - CPMS SAN VICENTE DE CHUCURI	1
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO METROPOLITANO DE CUCUTA	2
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC OCAÑA	1
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN DE CARTAGENA	2
	TOTAL VERIFICACIONES	**103**

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS JULIO 2024,** y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 3_FORMULARIO DIETAS TERAPEUTICAS JULIO.**

2.12 Consolidado de entrega de raciones a gestantes.

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 JULIO se levantaron los siguientes hallazgos:

FECHA VISITA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIÓN
2024-07-02	COJAM JAMUNDI (BLOQUE 4)	El contratista no suministra las dos bebidas adicionales, a las lactantes (4) que tienen hijos menores de dos años, como lo establece la OTM.
2024-07-18	EPMSC FLORENCIA	Se evidencia no cumplimiento en la ración de refrigerio para las gestantes ya que no se está teniendo en cuenta la variedad de los alimentos para el grupo de las bebidas dado que se ha entregado en los últimos días yogur como se evidencia en las contra muestras

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

FECHA VISITA	ESTABLECIMIENTO	CANT DIETAS	OBSERVACIÓN
17/07/2024	COIBA IBAGUE	4	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

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_FORMULARIO DIETAS TERAPEUTICAS JULIO, ANEXO 4_ HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL JULIO.**

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 31 de julio 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 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 julio del año en curso, la interventoría realizó seguimiento a las respuestas dadas por los contratistas, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos específicos del acta de empalme, según lo establecido en la OTM. A continuación, se detalla el estado de los requerimientos y tiempos de respuesta para cada uno de los contratistas por grupo en este periodo:

CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA REQUERIMIENTO
UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 1	27/6/2024	CIA-0197-2024	SIN RESPUESTA
UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 2	27/6/2024	CIA-0204-2024	03-07-24
ARDIKO A&S SAS	329-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 3	27/6/2024	CIA-0205-2024	23-07-24
UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 4	27/6/2024	CIA-0337-2024	23-07-24
UT LOGISTIC FOOD	331-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 5	27/6/2024	CIA-0339-2024	4-07-24 11-07-24
UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 6	27/6/2024	CIA-0340-2024	04-07-24

CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA REQUERIMIENTO
UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 7	27/6/2024	CIA-0421-2024	06-07-24
ARDIKO A&S SAS	334-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 8	27/6/2024	CIA-0422-2024	11-07-24
UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 9	27/6/2024	CIA-0423-2024	SIN RESPUESTA
UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 10	28/6/2024	CIA-0424-2024	05-07-24
UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 11	28/6/2024	CIA-0425-2024	09-07-24
ORNUA SAS	338-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 12	28/6/2024	CIA-0426-2024	08-07-24
UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 13	28/6/2024	CIA-0453-2024	02-07-24
UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 14	28/6/2024	CIA-0452-2024	09-07-24
UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 15	28/6/2024	CIA-0454-2024	10-07-24

CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA REQUERIMIENTO
CJVN S.A.S	342-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME - GRUPO 16	28/6/2024	CIA-0180-2024	12-07-24
CJVN S.A.S	343-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 17	28/6/2024	CIA-0179-2024	12-07-24

De acuerdo a la tabla que antecede, se puede identificar que el 88,2% de los contratistas emitieron respuesta a la solicitud de subsanación, no obstante, el 11,8% que se encuentra representado por los contratistas UT PENITENCIARIOS 2023 del grupo 1 y UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO grupo 9, no emitieron respuesta. Por lo anterior, la interventoría el 22 de julio del año en curso, reitero solicitud de respuesta a los respectivos requerimientos para el cumplimiento de los requisitos de acta de empalme.

Por otra parte, para el periodo de este informe, la interventoría posterior al proceso de validación y mediante correo electrónico realizó solicitud de subsanación a la totalidad de los establecimientos de los 17 grupos, por lo cual, en el mes de agosto del año en curso, se reportará el estado del proceso de verificación de acta de empalme para cada uno de los grupos.

2.13.2 LIMITACIÓN DE EQUIPOS

2.13.2.1Marco 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 julio del año en curso 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), requirió a los contratistas de los 17 grupos con la finalidad de que se subsanaran la totalidad de los aspectos requeridos en la OTM y el anexo 5 para cada uno de los establecimientos evaluados; resultante de lo anterior, se evidenció que el 70,58% de los contratistas emitieron respuesta en los tiempos establecidos, no obstante, el 29,41% de los contratistas que corresponden a UT PENITENCIARIOS 2023 (G1), ORNUA SAS (G12), ARDIKO A&S SAS (G8), UT MACSOL USPEC 2024 (G11) Y UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO (G9), no emitieron respuesta. Por lo anterior la interventoría reitero solicitud de respuesta a los respectivos requerimientos. A continuación, se presenta el detalle de los requerimientos:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA RESPUESTA INTERVENTORÍA
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 3	28/6/2024	CIA-0461-2024	17-07-24	30-07-24 se envía solicitud de subsanación 8-08-24 se reitera solicitud
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 1	28/6/2024	CIA-0459-2024	SIN RESPUESTA	El 24 de julio se reitera solicitud mediante correo electrónico

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA RESPUESTA INTERVENTORÍA
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 2	28/6/2024	CIA-0460-2024	05-07-24	se solicita subsanación el 26-07-24
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 4	9/7/2024	CIA-706-2024	18-07-24	Se solicita subsanación el 24-07-24
12	ORNUA SAS	338-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 12	9/7/2024	CIA-707-2024	SIN RESPUESTA	24-07-24 se reitera la solicitud
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	339-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 13	9/7/2024	CIA-708-2024	19-07-24	25/07/2024 se envía solicitud de subsanación
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 14	9/7/2024	CIA-709-2024	22-07-24	25-07-24 solicitud de subsanación
17	CJVN S.A.S	343-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 17	9/7/2024	CIA-710-2024	23-07-24	26-07-24. Se solicita subsanación

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA RESPUESTA INTERVENTORÍA
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 5	17/7/2024	CIA-0755-2024	24/7/2024	El 30-07-24 se envía solicitud de subsanación El 8 de agosto se reitera solicitud
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 6	17/7/2024	CIA-0756-2024	22-07-24	Se solicita subsanación el 24-07-24
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 7	17/7/2024	CIA-0757-2024	18-07-24	25-07-24 se envía solicitud de subsanación
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 8	17/7/2024	CIA-0759-2024	SIN RESPUESTA	SE REITERA SOLICITUD EL 31-07-24
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 11	17/7/2024	CIA-0760-2024	SIN RESPUESTA	SE REITERA SOLICITUD EL 31-07-24
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 15	17/7/2024	CIA-0762-2024	31/7/2024	En tiempos de respuesta

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA RESPUESTA INTERVENTORÍA
16	CJVN S.A.S	342-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 16	18/7/2024	CIA-0797-2024	26-07-24	En tiempos de respuesta
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 10	22/7/2024	CIA-0978-2024	30/7/2024	En tiempos de respuesta
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE EQUIPOS MÍNIMOS REQUERIDOS - GRUPO 9	22/7/2024	CIA-0977-2024	SIN RESPUESTA	EL 31-07-24 se reitera solicitud

Por otra parte, y como resultado del proceso de validación de las respuestas dadas por los contratistas, se evidenció hallazgos persistentes relacionados con la ausencia de propuesta específica para reemplazar los equipos que presentan limitación de instalación y la ausencia de fichas técnicas de los equipos o menajes por el cual se reemplazarían los sartenes basculantes y/o marmitas, por lo anterior, la interventoría notificó a los contratistas, solicitud de subsanaciones con el fin de garantizar el cumplimiento de lo requerido en los documentos contractuales.

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 realicé 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 Frio (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 Fria.
G. Área de Almacenamiento de Fruver.
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 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 de los periodos 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.

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 (...)";*

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(...)"

2.13.4.2Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría, en este periodo, acogió lineamientos dados por la Dirección de Logística de la USPEC en la reunión del 3 de julio del año en curso en las instalaciones del Inpec (mesa de trabajo representantes de los contratistas, Inpec, Uspec e Interventoría), en el cual se aclaró el alcance de la Interventoría con relación a los planes de contingencia, el cual **NO** incluye la validación y aprobación de los mismos. No obstante, si validara los soportes presentados por los operadores en la etapa de legalización de la contingencia. Lo anterior, en respuesta a comunicado radicado por la firma interventora, 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",*
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 en el mes de julio/24 inicio realizó las siguientes actividades:

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

En este periodo, la interventoría gestiono documentación radicada por los contratistas de los grupos 5 y 12 relacionada con la implementación del plan de contingencia en los establecimientos de EPMSC FUSAGASUGA Y EPMSC SANTA BARBARA. A continuación, se detalla el estado de los mismos:

CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	ASUNTO	FECHA SOLICITUD - CONTRATISTA -	FECHA RESPUESTA INTERVENTORÍA	OBSERVACIONES
UT LOGISTIC FOOD	331-2023	PROPUESTA CONTINGENCIA FUSAGASUGA	27/6/2024	7-07-24	En respuesta a la solicitud de validar los soportes del plan de contingencia de Fusagasugá, la interventoría se permite dar traslado, los resultados obtenidos de la revisión realizada, previa al 3 de julio/24. Lo anterior, en cumplimiento de los lineamientos dados por la Dirección de Logística de la USPEC en el cual se aclaró el alcance de la Interventoría con relación a los planes de contingencia, el cual NO incluye la validación y aprobación de los planes radicados por los contratistas
ORNUA SAS	338-2023	PLAN DE CONTINGENCIA SANTA BARBARA	04-07-24	7-07-24	Mediante correo electrónico, se traslada a la Uspec documentación radicada por el contratista Organización Nueva Aurora, para el establecimiento de EPMSC SANTA BÁRBARA y se indica que en cumplimiento de los lineamientos dados por la Dirección de Logística de la USPEC en la reunión del 3 de julio del año en curso en las instalaciones del Inpec, en el cual se aclaró el alcance de la Interventoría con relación a los planes de contingencia, el cual NO incluye la validación y aprobación de los mismos; .

Por otra parte, en el mes de julio del año en curso, la Uspec notifico a la interventoría la aprobación de los siguientes planes de contingencia:

No	GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)
1	16	CJVN S.A.S	342-2023	PLANTA EXTERNA	EPMSC CARTAGENA	E-2024-001977	4/04/2024	8,00%
2	14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	PLANTA EXTERNA	EPMSC VÉLEZ	E-2024-002814	29/04/2024	8,00%
3	16	CJVN S.A.S	342-2023	PLANTA EXTERNA	EPMSC MONTERÍA	E-2024-001982 E-2024-004194	4-04-24 7/06/2024	8,00%

No	GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)
4	14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	PLANTA EXTERNA	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	E-2024-002733	26/04/2024	8,00%
5	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	INTERIOR DEL ERON	RM EPMSC SOGAMOSO	E-2024-001943	3/04/2024	8,00%
6	17	CJVN S.A.S	343-2023	PLANTA EXTERNA	EL BANCO	E-2024-002840	29/04/2024	8,00%
7	11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	PLANTA EXTERNA	EPMSC LÍBANO	E-2024-002734	26/04/2024	8,00%
8	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	INTERIOR DEL ERON	COPED PEDREGAL	E-2024-002731	25/04/2024	5,87% RANCHO MEDIANA SEGURIDAD 2,10% ALTA SEGURIDAD
9	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	INTERIOR DEL ERON	EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1	E-2024-002677	24/04/2024	8,00%
10	8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	INTERIOR DEL ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	E-2024-002530	19/04/2024	7,20%
11	8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	INTERIOR DEL ERON	CPMSACS ACACIAS-ALA C	E-2024-002547	19/04/2024	7,30%
12	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	INTERIOR DEL ERON	EPMSC GUATEQUE	E-2024-002843	29/04/2024	8,00%
13	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- PENAL	E-2024-001776	22/03/2024	8,00%
14	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	INTERIOR DEL ERON	COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2)	E-2024-005617	19/07/2024	7,70%
15	5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	INTERIOR DEL ERON	LA ESPERANZA GUADUAS	E-2024-003319	15/05/2024	8,00%
16	4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	PLANTA EXTERNA	EPMSC NEIVA	E-2024-002652	23/04/2024	8,00%

No	GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)
17	3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	INTERIOR DEL ERON	COJAM JAMUNDÍ	E-2024-002528	19/04/2024	6,33%
18	3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	PLANTA EXTERNA	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	E-2024-002546	19/04/2024	6,50%
19	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	PLANTA EXTERNA	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	E-2024-005717	23/07/2024	8,00%

Frente a lo mencionado, y teniendo en cuenta el alcance de la interventoría en relación al seguimiento, monitoreo y control de los planes de contingencia durante la ejecución del contrato (verificación in situ y proceso de legalización), la interventoría emitirá requerimiento a los contratistas a cargo de cada una de las contingencias avaladas con el fin solicitar los soportes documentales técnicos (plan de contingencia con estructura documental definida), jurídicos, contables y financieros (cuadro logístico y soportes que justifiquen cada uno de los rubros avalados).

- **TERCERIZACIONES**

En este periodo, la interventoría, en cumplimiento 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), realizó validación de la documentación ingresada por los contratistas en el drive de la entidad relacionada con las tercerizaciones, y resultante de lo anterior, identificó que las principales desviaciones obedecen a la ausencia de soportes de las visitas de supervisión y de los documentos de los manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674/2013. En consecuencia, la interventoría procedió a requerir a los contratistas, con la finalidad de que implementaran acciones de mejora para garantizar el cumplimiento de los requisitos específicos de la tercerización, de acuerdo a lo estipulado en los documentos contractuales. A continuación, se detalla el consolidado de las solicitudes generadas en el mes de julio/24

CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	TIPO DE VERIFICACIÓN	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA
UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN: EP ROLDANILLO, BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1, EP TÍMBIO- - GRUPO 1	18-07-24	**CIA-0800-2024**
UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN- UT ARBOG - GRUPO 7	18-07-24	CIA-0801-2024
UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 15- ESTACIÓN DE POLICÍA SARAVENA	26/7/2024	CIA-0990-2024
UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 15- ESTACIÓN DE POLICÍA TAME	26/7/2024	CIA-1074-2024
CJVN S.A.S	342-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN – GRUPO 16-EP BARRANCO DE LOBA	26/7/2024	CIA-1075-2024
UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 13-SAN PEDRO DE URABA	26/7/2024	CIA-1076-2024
CJVN S.A.S	342-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN -	26/7/2024	CIA-1077-2024

CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	TIPO DE VERIFICACIÓN	ASUNTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA
			GRUPO 16- UT ARCOR BACAIM		
CJVN S.A.S	342-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 16-CROM-ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA	26/7/2024	CIA-1026-2024
UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN - GRUPO 1- EP PIENDAMÓ- EP EL TAMBO	26/7/2024	CIA-1027-2024
UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	TERCERIZACIÓN	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN – GRUPO 2- EP DAGUA	26/7/2024	CIA-1028-2024

En el informe del mes de agosto, la interventoría continuara con el seguimiento y reporte de resultados.

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 financiero 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.

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

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

Es importante resaltar que, aunque el presente informe corresponde al corte del 31 de julio de 2024, la información financiera en algunos aspectos se presenta con un mes de retraso. Por lo tanto, en este documento no se incluyen ciertos aspectos, como la certificación de pago de junio de 2024, debido a que la información financiera correspondiente se presenta con un mes de desfase.

3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo

A continuación, se presenta la información presupuestal de la adjudicación de los diecisiete (17) grupos, los cuales se detallan en la siguiente tabla.

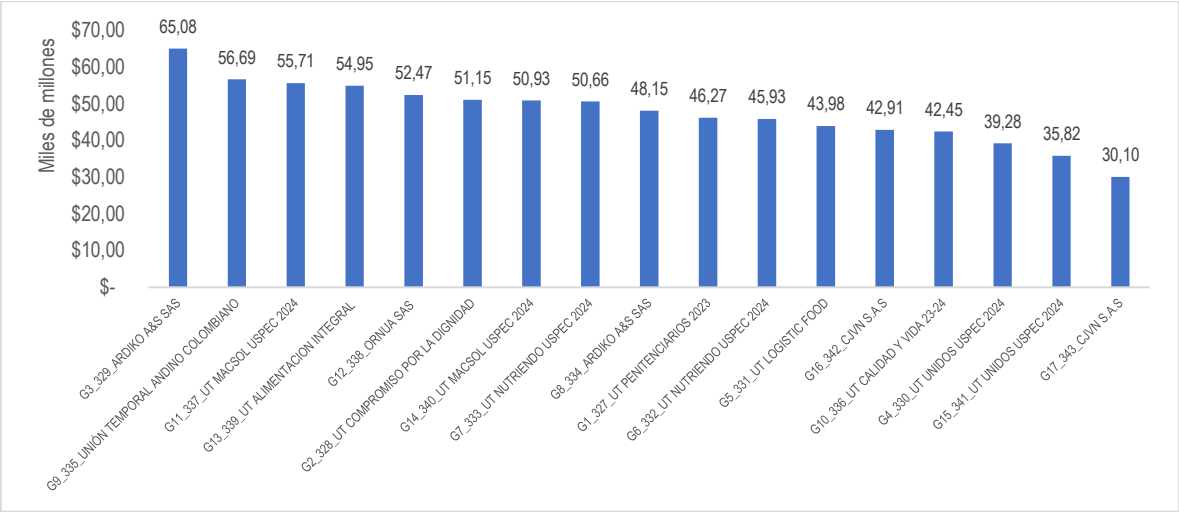
Grupo	Contrato	Contratistas	Valor Adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Feche RP	Valor 2024	RP Vigencias futuras	Fecha RP	Fecha inicio	Fecha fin
1	327	UT PENITENCIARIOS 2023	$46.274.817.053,12	$5.229.709.621,38	155223	5/12/23	$41.045.107.431,74	1724	3/01/24	6/12/23	31/12/24
2	328	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$51.147.636.241,44	$6.070.897.452,26	153023	4/12/23	$45.076.738.789,18	624	3/01/24	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	124	3/01/24	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	924	3/01/24	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	824	3/01/24	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	1224	3/01/24	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	1324	3/01/24	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	324	3/01/24	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	1424	3/01/24	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	724	3/01/24	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	1524	3/01/24	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	524	3/01/24	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	1024	3/01/24	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	1624	3/01/24	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	1124	3/01/24	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	224	3/01/24	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	424	3/01/24	6/12/23	31/12/24
TOTAL			**$812.519.521.487,80**	**$92.087.069.190,00**			**$720.432.452.297,80**				

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el (6) seis de diciembre de 2023 y la fecha de vencimiento será el treinta y uno (31) 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 veintiún 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%.

Gráfica 1. Valor adjudicado por grupo y contrato



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en miles de millones de pesos COP

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. Contrato	6 al 31 diciembre 2023	Valor Total RP 2024	Total, certificado USPEC vigencia 2024	Saldo de ejecución vigencia 2024
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327	$2.612.808.134,29	$41.045.107.431,74	$13.233.555.045,68	$27.811.552.386,06
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328	$3.208.981.504,28	$45.076.738.789,18	$20.326.947.046,96	$24.749.791.742,22
3	ARDIKO A&S SAS	329	$3.814.162.699,32	$57.811.559.257,83	$24.349.318.161,76	$33.462.241.096,07
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330	$2.171.639.774,00	$34.996.546.324,80	$13.821.817.426,00	$21.174.728.898,80
5	UT LOGISTIC FOOD	331	$2.382.153.018,00	$39.212.537.126,30	$15.682.747.308,23	$23.529.789.818,07
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332	$2.581.642.399,00	$41.020.869.127,32	$16.294.401.607,04	$24.726.467.520,28
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333	$3.592.541.502,00	$44.223.303.319,70	$23.350.668.538,20	$20.872.634.781,50
8	ARDIKO A&S SAS	334	$2.870.130.831,93	$42.856.684.101,39	$17.960.353.536,78	$24.896.330.564,61
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335	$3.186.822.101,60	$50.628.609.569,98	$20.405.149.208,80	$30.223.460.361,18
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336	$2.408.054.148,00	$37.549.013.063,32	$15.904.030.459,74	$21.644.982.603,58
11	UT MACSOL USPEC 2024	337	$3.205.264.702,00	$49.601.185.239,75	$20.174.959.795,00	$29.426.225.444,75
12	ORNUA SAS	338	$3.317.430.188,33	$46.127.781.169,12	$21.042.098.812,81	$25.085.682.356,31
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339	$3.001.711.987,00	$48.760.911.749,99	$19.694.499.626,28	$29.066.412.123,71
14	UT MACSOL USPEC 2024	340	$2.947.259.646,00	$45.046.531.174,77	$18.629.582.829,00	$26.416.948.345,77
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341	$2.164.442.152,00	$31.660.054.808,26	$13.732.076.070,00	$17.927.978.738,26
16	CJVN S.A.S	342	$2.512.393.941,36	$38.293.033.244,93	$16.109.183.925,69	$22.183.849.319,24
17	CJVN S.A.S	343	$2.071.171.237,14	$26.521.986.799,42	$13.044.398.009,70	$13.477.588.789,72
Totales			$48.048.609.966,25	$720.432.452.297,80	$303.755.787.407,67	$416.676.664.890,13

Fuente: Ejecución presupuestal USPEC - Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

Cabe resaltar que, la entidad ha aprobado el desembolso en la mayoría de los casos hasta el periodo de mayo de 2024, sin embargo, para el grupo 1 UT Penitenciarios 2023 se ha autorizado pago hasta abril del año en curso.

Por otro lado, para la vigencia 2024 se ha realizado certificación por $303.755.787.407,67 (Trescientos tres mil setecientos cincuenta y cinco millones setecientos ochenta y siete mil cuatrocientos siete pesos con sesenta y siete (centavos o centésimos) m/cte.), lo anterior para los 17 grupos que actualmente prestan el servicio de alimentación; por lo tanto, el saldo pendiente por ejecución asciende a $416.676.664.890,13 (Cuatrocientos dieciséis mil seiscientos setenta y seis millones seiscientos sesenta y cuatro mil ochocientos noventa pesos con trece (centavos o centésimos) m/cte.).

Ahora bien, para las certificaciones de pago que estarán a cargo de la interventoría por medio de correo electrónico se remitió a los contratistas oficio con asunto "Lineamientos Radicación Documentación Proceso de Certificación Contratistas", donde se remitieron las directrices y las fechas máximas de radicación de documentos para proceso de certificación de los diferentes periodos del año en curso, información que fue socializada en reunión presencial realizada en instalaciones del INPEC el día 3 de julio de 2024, donde se contó con representación de todos los contratistas adjudicados al proceso de licitación pública No. USPEC-LP-021-2023.

Así las cosas, la fecha máxima de cargue de información para este periodo de validación fue el 15 de julio de 2024, razón por la cual, después de validar que documentos se cargaron por parte de los contratistas se remitió oficios de requerimiento.

Lo anterior, se presentó para los siguientes proveedores.

Grupo	No. Contrato	Nombre Proveedor	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final primera notificación	Consecutivo interno	Fecha Notificación	Acción final segunda notificación
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	CIA-0964-2024	18/7/2024	Reiterar	CIA-1048-2024	24-jul.-24	Cierre
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CIA-0965-2024	18/7/2024	Reiterar	CIA-1049-2024	24-jul.-24	Cierre
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	CIA-0969-2024	18/7/2024	Cierre	-	-	-
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CIA-0966-2024	18/7/2024	Reiterar	CIA-1050-2024	24-jul.-24	Cierre
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CIA-0967-2024	18/7/2024	Cierre	-	-	-
16	CJVN S.A.S	342-2023	CIA-0973-2024	18/07/2024	Cierre	-	-	-
17	CJVN S.A.S	343-2023	CIA-0972-2024	18/07/2024	Cierre	-	-	-

Fuente: Propia- Consorcio Interalimentos 2024

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a siete de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación. Adicionalmente se puede evidenciar a los contratistas que fue necesario realizar segunda notificación de reiteración de requerimiento, cabe resaltar que, el único grupo que no realizó radicación para validación y aval del proceso de certificación de pago fue el grupo 1 UT Penitenciarios 2023.

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo a 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 hasta el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas.

Por lo anterior, al inicio de labores de esta interventoría los contratos celebrados entre los proveedores y la USPEC ya se encontraban en ejecución, por lo tanto, la información que se presenta corresponde a los pagos efectuados por la entidad, esta puede apreciarse en el Anexo financiero 2. Pago por establecimientos.

3.2.1 Proyección de PAC

Las proyecciones del PAC son susceptibles de cambios, dado que la solicitud que realiza la entidad es previa a la radicación del proceso de certificación de cada periodo de los contratistas, por otro lado, la radicación y subsanación fuera de los tiempos establecidos contractualmente ocasionan demoras las cuales estas causales son imputable únicamente a ellos por ser quienes realizan este proceso.

El 9 de julio de los presentes, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente a agosto del presente año. Es importante aclarar que esta información es solo un estimado aproximado del monto a reconocer a los contratistas y no debe considerarse como un dato exacto. Esta proyección se elaboró con base en la información proporcionada por los contratistas y está sujeta a un proceso completo de revisión y certificación de la información y documentación soporte, de acuerdo con los tiempos establecidos en los documentos contractuales, incluidos los procedimientos de subsanación y/o corrección por parte de los contratistas.

Además, los documentos soporte enviados deben ser revisados y aprobados por la interventoría para completar el proceso de validación, que constituye el soporte definitivo para el proceso de certificación para pago.

Un resumen, de los pagos proyectados a realizar es el siguiente:

No. Contrato	Nombre contratista	Valor proyectado
327 DE 2023	UT PENITENCIARIOS 2023	$4.051.803.217,43
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$4.032.700.320,47
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$4.709.854.877,59
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.704.039.481,00
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$3.347.692.854,56
332 DE 2023	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$3.316.161.838,48
333 DE 2023	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$4.774.049.445,20
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$3.374.292.552,94
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$4.075.663.439,00
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$3.164.678.546,10
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$3.990.405.668,00
338 DE 2023	ORNUA SAS	$4.074.095.881,43
339 DE 2023	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$4.078.386.554,31
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$3.707.550.959,00
341 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.753.485.583,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	$3.281.889.698,33
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	$2.666.122.845,40
Totales		$62.102.873.762,24

Fuente: Propia - Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

De la tabla anterior, se puede deducir que el valor estimado a reconocer a los contratista que entregan la raciones de alimentación a los PPL en julio de 2024 es de $62.102.873.762,24 (Sesenta y dos mil ciento dos millones ochocientos setenta y tres mil setecientos sesenta y dos pesos con veinticuatro centavos m/cte.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC junio 2024.

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 la USPEC realizó certificación de pago de raciones hasta mayo del año en curso a los contratistas, la información presentada lleva traza de esta labor. Así las cosas, en la siguiente tabla se presenta un detalle del agotamiento presupuestal por grupo, contratista y RP de vigencia 2024 para así determinar la fecha probable de agotamiento.

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total RP 2024	Valor proyectado a julio	Valor aproximado día	Saldo	Días restantes de ejecución	Fecha aproximada terminación de recursos
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327	$ 41.045.107.431,74	$ 24.204.064.256,48	$ 111.884.417,74	$ 16.841.043.175,26	150	29/12/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328	$ 45.076.738.789,18	$ 28.543.186.047,42	$ 134.952.860,64	$ 16.533.552.741,76	122	1/12/2024
3	ARDIKO A&S SAS	329	$ 57.811.559.257,83	$ 33.962.535.038,76	$ 158.172.967,72	$ 23.849.024.219,07	150	29/12/2024

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total RP 2024	Valor proyectado a julio	Valor aproximado día	Saldo	Días restantes de ejecución	Fecha aproximada terminación de recursos
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330	$ 34.996.546.324,80	$ 19.323.556.248,00	$ 90.248.365,84	$ 15.672.990.076,80	173	21/01/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331	$ 39.212.537.126,30	$ 22.516.853.508,70	$ 112.464.946,64	$ 16.695.683.617,60	148	27/12/2024
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332	$ 41.020.869.127,32	$ 23.020.736.286,48	$ 110.005.575,51	$ 18.000.132.840,84	163	11/01/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333	$ 44.223.303.319,70	$ 33.085.929.751,56	$ 160.039.089,30	$ 11.137.373.568,14	69	9/10/2024
8	ARDIKO A&S SAS	334	$ 42.856.684.101,39	$ 24.837.957.736,49	$ 113.010.053,12	$ 18.018.726.364,90	159	7/01/2025
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335	$ 50.628.609.569,98	$ 28.565.051.180,80	$ 131.749.630,10	$ 22.063.558.389,18	167	15/01/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336	$ 37.549.013.063,32	$ 22.363.861.684,60	$ 106.295.247,70	$ 15.185.151.378,72	142	21/12/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337	$ 49.601.185.239,75	$ 28.281.309.087,00	$ 132.772.374,97	$ 21.319.876.152,75	160	8/01/2025
12	ORNUA SAS	338	$ 46.127.781.169,12	$ 29.384.223.020,59	$ 137.678.333,11	$ 16.743.558.148,53	121	30/11/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339	$ 48.760.911.749,99	$ 27.964.976.152,33	$ 135.228.708,77	$ 20.795.935.597,66	153	1/01/2025
14	UT MACSOL USPEC 2024	340	$ 45.046.531.174,77	$ 26.201.897.794,00	$ 124.669.806,65	$ 18.844.633.380,77	151	30/12/2024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341	$ 31.660.054.808,26	$ 19.317.744.469,00	$ 91.360.736,00	$ 12.342.310.339,26	135	14/12/2024
16	CJVN S.A.S	342	$ 38.293.033.244,93	$ 22.630.907.948,03	$ 104.510.784,65	$ 15.662.125.296,90	149	28/12/2024
17	CJVN S.A.S	343	$ 26.521.986.799,42	$ 18.330.490.870,10	$ 84.515.161,77	$ 8.191.495.929,32	96	5/11/2024

Fuente: Ejecución presupuestal USPEC - Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

En cumplimiento de nuestras obligaciones contractuales 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 9 de octubre de 2024, siendo el Grupo 7, UT Nutriendo USPEC 2024, el primero en quedar sin presupuesto. 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.

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 hasta el mes de mayo del año en curso la entidad sería la encargada de realizar la certificación de pago a los contratistas. Por lo anterior, está información se relacionará después de surtir la revisión de certificación de junio de 2024 donde este consorcio llevará el registro en mención.

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo entre el 1 al 31 de julio de 2024, del presente informe se implementó la metodología para la proyección, tasación, revisión y aplicación de descuentos en virtud del Contrato de Interventoría No. 159-2024, dicha metodología se desarrolló de manera conjunta con el área de sistemas y a través de la plataforma digital se notificó durante el mes de julio los descuentos Directos correspondientes a los meses de mayo y junio de 2024, los cuales, se consolidan de la siguiente manera:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación	Valor notificado
PD_0001	1	UT Penitenciarios 2023	Directos	31/05/2024	24/07/2024	$ 21.759.371,30
PD_0002	3	Ardiko A&S S.A.S.	Directos	31/05/2024	24/07/2024	$ 5.699.265,45
PD_0003	4	UT Unidos USPEC 2024	Directos	31/05/2024	24/07/2024	$ 13.590.382,80
PD_0016	5	UT Logistics FOOD	Directos	31/05/2024	24/07/2024	$ 521.078,98
PD_0006	6	UT Nutriendo USPEC 2024	Directos	31/05/2024	25/07/2024	$ 94.796.470,44
PD_0005	7	UT Nutriendo USPEC 2024	Directos	31/05/2024	23/07/2024	$ 2.169.960,15

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación	Valor notificado
PD_0010	8	Ardiko A&S S.A.S.	Directos	31/05/2024	23/07/2024	$ 7.321.312,28
PD_0011	9	Unión Temporal Andino Colombiano	Directos	31/05/2024	24/07/2024	$ 15.940.987,75
PD_0007	10	UT Calidad y Vida 23-24	Directos	31/05/2024	24/07/2024	$ 234.646,34
PD_0012	11	UT Macsol USPEC 2024	Directos	31/05/2024	24/07/2024	$ 12.249.937,81
PD_0013	12	Ornua S.A.S.	Directos	31/05/2024	25/07/2024	$ 2.715.338,95
PD_0004	13	UT Alimentación Integral	Directos	31/05/2024	24/07/2024	$ 19.583.051,06
PD_0008	14	UT Macsol USPEC 2024	Directos	31/05/2024	26/07/2024	$ 2.659.342,50
PD_0009	15	UT Unidos USPEC 2024	Directos	31/05/2024	24/07/2024	$ 19.334.637,15
PD_0014	16	CJVN S.A.S.	Directos	31/05/2024	25/07/2024	$ 3.498.014,93
PD_0015	17	CJVN S.A.S.	Directos	31/05/2024	26/07/2024	$ 976.046,38
PD_0017	2	UT Compromiso por la Dignidad	Directos	30/06/2024	31/07/2024	$ 1.598.271,49
PD_0018	7	UT Nutriendo USPEC 2024	Directos	30/06/2024	30/07/2024	$ 43.114.999,90
PD_0019	8	Ardiko A&S S.A.S.	Directos	30/06/2024	30/07/2024	$ 34.468.227,62
PD_0022	9	Unión Temporal Andino Colombiano	Directos	30/06/2024	31/07/2024	$ 13.784.673,62
PD_0020	10	UT Calidad y Vida 23-24	Directos	30/06/2024	31/07/2024	$ 2.084.908,33
PD_0023	11	UT Macsol USPEC 2024	Directos	30/06/2024	31/07/2024	$ 13.348.659,16
PD_0021	15	UT Unidos USPEC 2024	Directos	30/06/2024	31/07/2024	$ 42.435.684,50
Totales						$ 373.885.268,89

Fuente: Proyección de agotamiento - Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

El valor total de descuentos asciende a $373.885.268,89 (Trescientos setenta y tres millones ochocientos ochenta y cinco mil doscientos sesenta y ocho pesos con ochenta y nueve centavos m/cte.), es de resaltar que los descuentos notificados se encuentran en su primera etapa, por lo tanto, los valores descritos son susceptible de cambios.

Por otro lado, los descuentos previos a planes de mejora no han sido notificados a los contratistas, en su debida forma, al momento que se hagan los respectivos traslados, se procederá con las notificaciones a cada operador.

3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos.

Para la fecha del presente informe de julio, 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 154 PQRD, durante el periodo del presente informe:

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0120	9	EPAMSCAS COMBITA	2/7/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00096-00	CERRADO	CIA-0548-2024 CIA-0558-2024
PQRD_0160	13	EPMSC ANDES	2/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010515 ANDES ANTIOQUIA	CERRADO	CIA-0738-2024
PQRD_0161	9	EPAMSCAS COMBITA	2/7/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00006-00	CERRADO	CIA-0596-2024
PQRD_0162	11	COIBA IBAGUE	2/7/2024	SOLICITUD INSUMO - R-2024-008818 PPL- COIBA VALDEMAR UREÑA VELÁSQUEZ	CERRADO	CIA-0597-2024
PQRD_0163	14	EPAMS GIRON	2/7/2024	2024-176 URGENTE NOTIFICACION AUTO ACCIOND E TUTELA	CERRADO	CIA-0594-2024
PQRD_0164	1	EPMSC IPIALES	2/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-006798 IPIALES	CERRADO	CIA-0601-2024
PQRD_0165	9	EPAMSCAS COMBITA	3/7/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2023-00185-00	CERRADO	CIA-0595-2024
PQRD_0166	9	EPAMSCAS COMBITA	3/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R- R-2024-008632 R-2024-009327 PROCURADURIA INPEC BARNE	CERRADO	CIA-0584-2024
PQRD_0167	14	EPAMS GIRON	3/7/2024	URGENTE NOTIFICA FALLO DE TUTELA RAD 2024-176.	CERRADO	CIA-0594-2024
PQRD_0168	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	3/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-004834 PROCURADURIA IBAGUÉ	CERRADO	CIA-0593-2024
PQRD_0169	5	EPMSC VILLETA	4/7/2024	Requerimiento Procuraduría 262 Judicial I Para El Ministerio Público En Asuntos Penales Villeta	CERRADO	CIA-0717-2024
PQRD_0170	11	EPAMS LA DORADA	5/7/2024	SOLIICTUD INSUMO PQR R-2024-010871 La Dorada Caldas	CERRADO	CIA-0740-2024
PQRD_0171	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010867 PERSONERIA BOGOTA	CERRADO	CIA-0652-2024
PQRD_0172	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/7/2024	PQR R-2024-010845 PICOTA	CERRADO	CIA-0653-2024
PQRD_0173	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010924 PERSONERIA PICOTA	CERRADO	CIA-1082-2024
PQRD_0174	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010720 BUEN PASTOR	CERRADO	CIA-0715-2024
PQRD_0175	9	CPMSCHO CHOCONTA	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-003940 PROCURADURIA	CERRADO	CIA-0722-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0176	2	EPMSC SEVILLA	5/7/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2022-00938-00	CERRADO	CIA-0602-2024
PQRD_0177	1	CPAMSPY POPAYAN	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010243 PROCURADURIA POPAYAN	CERRADO	CIA-0743-2024
PQRD_0178	14	CPMS BUCARAMANGA	7/7/2024	NOTIFICA 2024-47 VINCULA	CERRADO	CIA-0719-2024 CIA-0844-2024
PQRD_0179	15	COCUC CUCUTA	8/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010501 PROCURADURIA CUCUTA	CERRADO	CIA-0714-2024 CIA-0821-2024
PQRD_0180	15	COCUC CUCUTA	8/7/2024	R-2024-011048_ Novedades en servicio de alimentación de Cucutá	CERRADO	CIA-0818-2024 CIA-0818-2024
PQRD_0181	15	OCAÑA	8/7/2024	Traslado parcial por competencia solicitud de información sobre las inversiones para el pacto social en el Catatumbo	CERRADO	CIA-0792-2024
PQRD_0182	11	EPAMS LA DORADA	8/7/2024	R-2024-011017. VISITA AL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE LA DORADA	CERRADO	CIA-0734-2024
PQRD_0183	9	EPAMSCAS COMBITA	8/7/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00118-00	CERRADO	CIA-0739-2024
PQRD_0184	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/7/2024	Solicitud Insumos R-2024-010637 COBOG BOGOTA LA PICOTA	CERRADO	CIA-0761-2024
PQRD_0185	NA	NA	9/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010812	CERRADO	CIA-0721-2024
PQRD_0186	15	EPMSC ARAUCA	9/7/2024	Requerimiento Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0730-2024 CIA-0837-2024 CIA-1022-2024
PQRD_0187	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9/7/2024	Requerimiento Procuraduría General Regional Valledupar	CERRADO	CIA-0729-2024 CIA-0783-2024
PQRD_0188	15	COCUC CUCUTA	9/7/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION NORTE DE SANTANDER	CERRADO	CIA-0728-2024 CIA-0822-2024
PQRD_0189	11	COIBA IBAGUE	9/7/2024	Remisión queja PPL ALBA NELLY OSPINA	CERRADO	CIA-1002-2024
PQRD_0190	15	COCUC CUCUTA	9/7/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	CERRADO	CIA-0726-2024 CIA-0838-2024
PQRD_0191	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/7/2024	Traslado de PQRSD Alimentación CPMSBOG - junio	CERRADO	CIA-1224-2024
PQRD_0192	8	CPMSPDA PAZ ARIPORO	9/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010082 PROCURADURIA	SEGUIMIENTO	-

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0193	15	BATALLÓN A.S.P.C. NO. 30 "GUASIMALES"	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010072 PROCURADURIA	CERRADO	CIA-0827-2024
PQRD_0194	15	EPMSC ARAUCA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010072 PROCURADURIA	CERRADO	CIA-0807-2024
PQRD_0195	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010845 PERSONERIA PICOTA	CERRADO	CIA-0794-2024
PQRD_0196	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009970 DEFENSORIA PICOTA	CERRADO	CIA- 816-2024
PQRD_0197	11	EPAMS LA DORADA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009682 PROCURADURIA LA DORADA	CERRADO	CIA-0814-2024
PQRD_0198	11	COIBA IBAGUE	10/7/2024	DERECHO DE PETICION DEL PPL JOSE ANTONIO ROLDAN GALLEGO	CERRADO	CIA-0858-2024
PQRD_0199	11	COIBA IBAGUE	10/7/2024	NOVEDADES ALIMENTACION PPL - PQR Picaleña R-2024-011325	CERRADO	CIA-1013-2024 USPEC CIA-1007-2024 INPEC
PQRD_0200	12	EPMSC MEDELLIN	10/7/2024	Solicitud respuesta 2024-EE-0756854 Personería de Bogotá- cárcel Bellavista	CERRADO	CIA-0811-2024
PQRD_0201	1	CPAMSPY POPAYAN	10/7/2024	Petición PPL CARLOS FABIAN BURBANO APAREZ	CERRADO	CIA-1053-2024
PQRD_0202	9	EPAMSCAS COMBITA	10/7/2024	SOLICITUD TRASLADO POR COMPETENCIA NI 43902 + OFICIO USPEC R-2024-010707.	CERRADO	CIA-0802-2024
PQRD_0203	9	EPAMSCAS COMBITA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009668 PROCURADURIA BARNE	CERRADO	CIA-790-2024
PQRD_0204	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009970 MINISTERIO DE JUSTICIA PICOTA	CERRADO	CIA- 812-2024
PQRD_0205	1	CPAMSPY POPAYAN	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009431 PROCURADURIA POPAYAN	CERRADO	CIA-01056-2024
PQRD_0206	7	SOACHA	10/7/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-009252 PERSONERIA	CERRADO	CIA-1083-2024
PQRD_0207	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	10/7/2024	Derecho de petición Cárcel de Valledupar "Tramacua"	CERRADO	CIA-0789-2024
PQRD_0208	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/7/2024	SOLICITUD PQR R-2024-009140 PROCURADURIA MODELO	CERRADO	CIA-01031-2024
PQRD_0209	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/7/2024	Solicitud de Insumos R-2024-011254	CERRADO	CIA-1160-2024
PQRD_0210	5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	10/7/2024	Solicitud de Información – Obras Rancho Establecimiento Carcelario La Esperanza de Guaduas.	CERRADO	CIA-0804-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0211	1	CPAMSPY POPAYAN	10/7/2024	USPEC: R-2024-009884 ACCION TUTELA PRIMERA INSTANCIA RAD 20240016500 CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ	CERRADO	CIA-0786-2024
PQRD_0212	14	CPMS BUCARAMANGA	10/7/2024	ACCIÓN DE TUTELA EN PRIMERA INSTANCIA Radicación: 68 001 31 09 008 2024 00047 00	CERRADO	CIA-0784-2024
PQRD_0213	3	COJAM JAMUNDI	10/7/2024	Solicitud de insumos R-2024-010939	CERRADO	CIA-1103-2024
PQRD_0214	12	EPMSC MEDELLIN	10/7/2024	SOLICITUD PQR R-2024-008923 PROCURADURIA MEDELLIN	CERRADO	CIA-0817-2024
PQRD_0215	15	COCUC CUCUTA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-008863 MINISTERIO CUCUTA	CERRADO	CIA-0835-2024
PQRD_0216	17	EPMSC EL BANCO	10/7/2024	Solicitud insumos R-2024-011219	CERRADO	CIA-0854-2024 CIA-0849-2024
PQRD_0217	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-004834 PROCURADURIA TUTELA 73001-31-09-008-2021-00108-02 COIBA	CERRADO	CIA-0788-2024
PQRD_0218	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	11/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-008512 PROURADURIA PICOTA	CERRADO	CIA-1046-2024
PQRD_0219	12	EPMSC SANTA BARBARA	11/7/2024	Petición Santa Barbara Incumplimiento obligaciones contractuales contratista alimentación	PARCIAL	CIA-1200-2024
PQRD_0220	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	11/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-008254 CONGRESO DE LA REPUBLICA PICOTA	CERRADO	CIA-813-2024
PQRD_0221	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	11/7/2024	SOLICITUD PQR R-2024-008190 PROCRADURIA VALLEDUPAR	CERRADO	CIA-830-2024
PQRD_0222	7	EPMSC LETICIA	11/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-007649 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	CIA-0982-2024
PQRD_0223	NA	EPMS GUADUAS LA ESPERANZA	11/7/2024	Requerimiento Procuraduría UT soluciones en alimento vigencia 2022 - OficioNoP0766E2022342430	CERRADO	CIA-0809-2024
PQRD_0224	NA	NA	11/7/2024	SOLICITUD INSUMO TUTELA RAD 2024-00129 R-2024-010050 Y R-2024-009349	CERRADO	CIA-0793-2024
PQRD_0225	5	CHAPARRAL	11/7/2024	Requerimiento defensoría del pueblo Regional Tolima	CERRADO	CIA-0808-2024
PQRD_0226	17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	11/7/2024	Informe novedades alimentación R-2024-011430	CERRADO	CIA-1024-2024
PQRD_0227	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009000	CERRADO	CIA-1068-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
				PERSONERIA EL BUEN PASTOR		
PQRD_0228	13	COPED PEDREGAL	12/7/2024	TRÁMITE URGENTE SOLICITUD DE INFORMACIÓN DE ACCIONANTES - FALLO CORTE CONSTITUCIONAL	CERRADO	CIA-1067-2024
PQRD_0229	15	COCUC CUCUTA	12/7/2024	Novedad alimentación junio Cúcuta	CERRADO	CIA-0819-2024
PQRD_0230	11	EPAMS LA DORADA	12/7/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL EPMS La Dorada	CERRADO	CIA-01058-2024
PQRD_0231	3	COJAM JAMUNDI	12/7/2024	NOTIFICACION AUTO REQUIERE INCIDENTE DESACATO, RAD. 019-2024-00107-00.	CERRADO	CIA-0843-2024
PQRD_0232	NA	ESTACION DE POLICIA EL AGRADO	12/7/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-011450	CERRADO	CIA-0841-2024
PQRD_0233	TODOS	TODOS A NIVEL NACIONAL	12/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010479	CERRADO	CIA-1217-2024
PQRD_0234	TODOS	CPAMS Girón - Palogordo, EPMSC Barranquilla El Bosque, EPMSC Cartagena, La Ternera, EPMSC de Santa Marta, CPAMS Itagüí La Paz, CPMS Bogotá La Modelo, CPAMS Valledupar Tramacua,	15/7/2024	SOLICITUD ETAPA DE PLANEACIÒN AE USPEC	CERRADO	CIA-0839-2024 CIA-0971-2024
PQRD_0235	NA	NA	15/7/2024	OFI. REQ- Solicitud de empresa ServiHunter S.A.S, para el pago de facturas.	CERRADO	FUV.USPEC.500.2024
PQRD_0236	15	COCUC CUCUTA	15/7/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	CERRADO	CIA-0970-2024
PQRD_0237	9	EPAMSCAS COMBITA	16/7/2024	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00118-00	CERRADO	CIA-0885-2024
PQRD_0238	15	COCUC CUCUTA	16/7/2024	Derecho de petición Complejo Carcelario Cúcuta R-2024-010343	CERRADO	CIA-1023-2024
PQRD_0239	9	EPAMSCAS COMBITA	16/7/2024	SOLICITUD INSUMO INCIDENTE DE DESACATO NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00032-00	CERRADO	CIA-01018-2024
PQRD_0240	9	EPAMSCAS COMBITA	16/7/2024	SOLICITUD INSUMO TUTELA RAD 2024-00118-00	CERRADO	CIA-1019-2024
PQRD_0241	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	16/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010378 BUEN PASTOR	CERRADO	CIA-1029-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0242	11	COIBA IBAGUE	17/7/2024	AUTO VINCULA - TUTELA RAD: 2024-00070 JUAN CARLOS MONTOYA GASCA Y OTROS	CERRADO	CIA-0962-2024
PQRD_0243	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/7/2024	Traslado Radicado 4087439 Personería de Bogotá DC. Quinto informe visita administrativa a rancho estructura 2 del COBOG SOLICITU INSUMO PQR R-2024-011670 Personería	CERRADO	CIA-1139-2024
PQRD_0244	3	COJAM JAMUNDI	17/7/2024	Jamundí novedad entrega alimentos en bolsas plásticas	CERRADO	CIA-1086-2024
PQRD_0245	14	EPAMS GIRON	18/7/2024	NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA SENTENCIA DE SEGUNDA INSTANCIA TUTELA 2024-00044-01 INT 00602/2024	SEGUIMIENTO	-
PQRD_0246	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	18/7/2024	TRÁMITE URGENTE SOLICITUD DE INFORMACIÓN DE ACCIONANTES - FALLO CORTE CONSTITUCIONAL	CERRADO	CIA-1224-2024
PQRD_0247	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/7/2024	FALLO ACCIÓN DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA 2024-00095-00	CERRADO	CIA-01036-2024
PQRD_0248	11	COIBA IBAGUE	18/7/2024	Derecho de peticion art 23 CNC. Derecho de petición COIBA R-2024-011843	CERRADO	CIA-01054-2024
PQRD_0249	11	EPAMS LA DORADA	18/7/2024	SOLICITUD INUSMO TUTELA MPORTANTE!!! - NOTIFICACIÓN AUTO DE SUSTANCIACIÓN NO.482 - SEGUNDO REQUERIMIENTO - RDO: 2024-00054 - LUIS ARTURO GIL GIRALDO	CERRADO	CIA-1000-2024
PQRD_0250	3	COJAM JAMUNDI	18/7/2024	Insumos R-2024-010552	CERRADO	CIA-1025-2024
PQRD_0251	3	COJAM JAMUNDI	19/7/2024	Solicitud de insumos R-2024-010439	CERRADO	CIA-1097-2024
PQRD_0252	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/7/2024	Solicitud insumos R-2024-011320	CERRADO	CIA-1180-2024
PQRD_0253	14	EPAMS GIRON	19/7/2024	NOTIFICA AUTO AVOCA TUTELA 2024-0058	CERRADO	CIA-1043-2024
PQRD_0254	9	EPAMSCAS COMBITA	19/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-011859 COMBITA	CERRADO	CIA-1116-2024
PQRD_0255	6	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	19/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-011839	CERRADO	CIA-1149-2024
PQRD_0256	11	COIBA IBAGUE	19/7/2024	Tramite queja Defensoría del Pueblo COIBA	CERRADO	CIA-1069-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0257	13	COPED PEDREGAL	22/7/2024	Solicitud de información por procuraduría	CERRADO	CIA-1042-2024
PQRD_0258	NA	NA	18/7/2024	URGENTE.: SOLICITUD INFORMACION E INSUMOS PROCESO 2024-00086 Y 2024-00087	CERRADO	CIA-1025-2024
PQRD_0259	3	COJAM JAMUNDI	25/7/2024	AUTO VINCULA TUTELA 2024-324	CERRADO	CIA-01034-2024 CIA-01079-2024
PQRD_0260	9	EPAMSCAS COMBITA	24/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009737 BARNE PPL	CERRADO	CIA-1175-2024
PQRD_0261	16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	22/7/2024	Solicitud de insumos R-2024-011681	CERRADO	CIA-1111-2024
PQRD_0262	11	COIBA IBAGUE	22/7/2024	Solicitud respuesta a queja 2024ER0094746 Solicitud de insumos R-2024-01203	CERRADO	CIA-1113-2024
PQRD_0263	11	COIBA IBAGUE	22/7/2024	Informe de Retardo de Desayuno en la Estructura Uno	CERRADO	CIA-1112-2024
PQRD_0264	11	COIBA IBAGUE	22/7/2024	Remitimos por competencia solicitud MYRIAN SOFIA GONZALEZ ACOSTA Solicitud de insumos R-2024-012062	CERRADO	CIA-1114-2024
PQRD_0265	5	CHAPARRAL	23/7/2024	PQR R-2024-011974 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	CIA-1107-2024
PQRD_0266	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	23/7/2024	PQR R-2024-011973 PERSONERIA PICOTA	CERRADO	CIA-1106-2024
PQRD_0267	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	23/7/2024	PQR R-2024-011767 JUZGADO	CERRADO	CIA-1150-2024
PQRD_0268	9	TODOS	23/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-011604 PROCURADURIA	CERRADO	CIA-1109-2024
PQRD_0269	11	COIBA IBAGUE	23/7/2024	INTERVENTORIA - NOTIFICA FALLO ACCION DE TUTELA RAD. 73001-31-87-003-2024-00070-00 JUAN CARLOS MONTOYA GASCA Y OTROS PRIVADOS DE LA LIBERTAD INPEC - SOLCITUD VISITA DE SUPERVISIÒN SERVICIO DE ALIMENTACIÒN FALLO DE TUTELA DEL PPL JUAN CARLOS MONTOYA GASCA Y OTROS PPL	CERRADO	CIA-1327-2024 CIA-1327-2024
PQRD_0270	13	ESTACION DE POLICIA ANORÍ ANTIOQUIA	23/7/2024	SOLICITUD URGENTE Auto CON MEDIDA PROVISIONAL Tutela Rad. 2024-00127	CERRADO	CIA-1052-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0271	1	CPAMSPY POPAYAN	24/7/2024	NOTIFICACION AUTO 211 ADMISION DE TUTELA 2024-20072-00 RUSBEL QUIÑONEZ AGREDO	CERRADO	CIA-01138-2024
PQRD_0272	12	POPULAR	24/7/2024	DERECHO DE PETICIÓN DE INTERÉS PARTICULAR. R-2024-011456	ALCANCE	-
PQRD_0273	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/7/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-011571 PROCURADURIA PICOTA ISAID	CERRADO	CIA-1121-2024
PQRD_0274	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	24/7/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-011633 PROCURADURIA	CERRADO	CIA-1143-2024
PQRD_0275	3	COJAM JAMUNDI	24/7/2024	VINCULA / ACCIÓN DE TUTELA - RADICACIÓN: 2024-355 - ACCIONANTE: KEVIN DAVID COBAS GRISALES - ACCIONADO: COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO DE JAMUNDÍ – COJAM	CERRADO	CIA-01066-2024 CIA-01147-2024
PQRD_0276	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/7/2024	INSUMOS DE RESPUESTA RADICADO R-2024-011838	CERRADO	CIA-1176-2024
PQRD_0277	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/7/2024	INSUMOS DE RESPUESTA RADICADO R-2024-012051	CERRADO	CIA-1186-2024
PQRD_0278	9	EPAMSCAS COMBITA	25/7/2024	Traslado por competencia	CERRADO	CIA-1227-2024
PQRD_0279	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/7/2024	INSUMOS DE RESPUESTA RADICADOS R-2024-011930; 011994; 011988; 011754	PARCIAL	CIA-1201-2024 CIA-1325-2024
PQRD_0280	11	COIBA IBAGUE	25/7/2024	SOLICITUD INSUMO OFICIO 0697 NOTIFICA AUTO SANCIONA INCIDENTE DESACATO A.T. 2024-00068	CERRADO	CIA-1145-2024
PQRD_0281	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	25/7/2024	AUTO YON FREDY ZAPATA ROLDAN NO. ÚNICO DE RADICACIÓN: 05756600031120200053 Y R-2024-010435 USPEC	CERRADO	CIA-1115-2024
PQRD_0282	1	NA	25/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012208 PROCURADURIA	CERRADO	CIA-1185-2024
PQRD_0283	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	26/7/2024	AUTO LUIS HERNANDO MORALES BARACALDO NO. ÚNICO DE RADICACIÓN: 25769600038020130062 7 Y R-2024-010361 USPEC	CERRADO	CIA-01087-2024
PQRD_0284	3	COJAM JAMUNDI	26/7/2024	Referencia: Remite Auto avocamiento Accion de Tutela Rad. 002-2024-00034	PARCIAL	CIA-1104-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0285	10	PEREIRA	26/7/2024	SOLICITUD CON TRÁMITE URGENTE. PRESENCIA DE ROEDORES Y CUCARACHAS (INSECTOS) EN EL RANCHO. Radicado USPEC R-2024-011576	CERRADO	CIA-1209-2024
PQRD_0286	10	PEREIRA	26/7/2024	Queja alimentación La Badea Radicado USPEC R-2024-012174 / SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012230 PERSONERIA	CERRADO	CIA-1184-2024
PQRD_0287	15	COCUC CUCUTA	26/7/2024	URGENTE SOLICITUD 2024EE0136181 Solicitud Información USPEC Denuncia 2024-296235-80544-D	CERRADO	CIA-1142-2024
PQRD_0288	4	EPMSC NEIVA	29/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-017907 FISCALIA	CERRADO	CIA-1215-2024
PQRD_0289	17	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	29/7/2024	PQR R-2024-012106 EP VALLEDUPAR	CERRADO	CIA-1251-2024
PQRD_0290	1	CPAMSPY POPAYAN	29/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-011623 PROCURADURIA CAUCA	CERRADO	CIA-1196-2024
PQRD_0291	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	29/7/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2023-007553 SANTA ROSA DE CABAL	CERRADO	CIA-01168-2024
PQRD_0292	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/7/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-010173 PROCURADURIA PICOTA ISAID	CERRADO	CIA- 1181-2024
PQRD_0293	12	MANRIQUE	29/7/2024	Informe de novedad en la alimentación de las personas privadas de la libertad estación de policía Manrique - Medellín R-2024-012344	CERRADO	CIA- 1294-2024
PQRD_0294	13	COPED PEDREGAL	29/7/2024	PQR R-2024-012342 PROCURADURIA	CERRADO	CIA- 1214-2024
PQRD_0296	10	EPMSC ARMENIA	30/7/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURIA	CERRADO	CIA-01182-2024
PQRD_0297	9	EPAMSCAS COMBITA	30/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010276 PPL BOYACA	CERRADO	CIA-1226-2024
PQRD_0298	4	EPMSC FLORENCIA	30/7/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-012394 PROCURADURIA	CERRADO	CIA-01330-2024
PQRD_0299	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	30/7/2024	Traslado novedad de ingreso de papada de cerdo, en el CPMS PUERTO TRIUNFO - 2024ER0097574. R-2024-012390	CERRADO	CIA-1265-2024
PQRD_0300	13	COPED PEDREGAL	30/7/2024	Solicitud Insumos PQR R-2024-01208	CERRADO	CIA-1216-2024
PQRD_0301	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	30/7/2024	Tramite TUTELA R-2024-011546 URGENTE NI. 29919 AUTO ABSTIENE + OFICIOS	CERRADO	CIA-1296-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0302	1	EPMSC EL BORDO	30/7/2024	Novedades presentadas servicio alimentacion CPMS EL BORDO	CERRADO	CIA-1287-2024
PQRD_0303	1	CPAMSPY POPAYAN	30/7/2024	Solicitud Insumo R_2024-010301	CERRADO	CIA-1288-2024
PQRD_0304	1	CPAMSPY POPAYAN	30/7/2024	Solicitud Insumo R-2024-012366	CERRADO	CIA-1289-2024
PQRD_0305	1	CPAMSPY POPAYAN	30/7/2024	Solicitud Insumo R-2024-011637	CERRADO	CIA-1290-2024
PQRD_0306	1	CPAMSPY POPAYAN	30/7/2024	Solicitud Insumo PQR R-2024-012191	CERRADO	CIA-1291-2024
PQRD_0307	1	CPAMSPY POPAYAN	30/7/2024	REQUERIMIENTO OFICIAL CONTRO DE GESTION IUS-E-2024-423780 SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012481 PROCURADURIA	CERRADO	CIA-1259-2024 CIA-1264-2024
PQRD_0308	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/7/2024	Respuesta 2024-EE-0765558 2024-07-31 11:41:32.44	CERRADO	CIA-1246-2024
PQRD_0309	7	MARTIRES	31/7/2024	SOLICITUD RESPUESTA A OFICIO No.GS-2024-091018-DIJIN del 26 de junio de 2024.Radicado No. PQRD R-2024-011375 de 10 de junio de 2024 USPEC	CERRADO	CIA-1197-2024
PQRD_0311	10	PEREIRA	31/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-008321 PROCRURADURIA LA BADEA DOSQUEBRADAS	CERRADO	CIA-1303-2024
PQRD_0312	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/7/2024	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-012324; 012320; 012277; 010199; 010135	PRORROGA	CIA-01334-2024
PQRD_0313	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/7/2024	Fwd: Numero único de radicación 05001 60 00 000 2019 00714 00 - oficio 3190-3194 / Numero único de radicación 760016000195201202612 - oficio 3189	CERRADO	CIA-1314-2024
PQRD_0317	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	31/7/2024	oficio No. OFI24-00126988 / GFPU 13150000 de 28 de junio de 2024. EXT24-00099844. PPL DAGOBERTO GONZALEZ RODRÍGUEZ. Radicado No. PQRD R-2024-010718 de 2 de julio de 2024 USPEC	CERRADO	CIA-01194-2024

4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

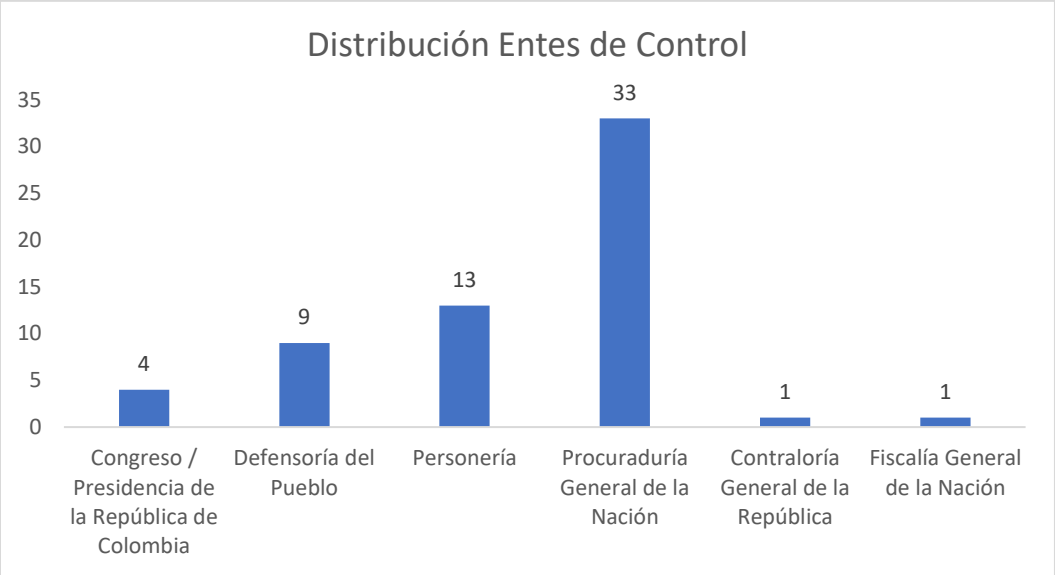
En el periodo del presente informe, se recibieron 32 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, presentadas a continuación:

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0120	9	EPAMSCAS COMBITA	2/7/2024	TUTELA	2024-00096-00	CERRADO	CIA-0548-2024 CIA-0558-2024
PQRD_0161	9	EPAMSCAS COMBITA	2/7/2024	TUTELA	2024-00006-00	CERRADO	CIA-0596-2024
PQRD_0163	14	EPAMS GIRON	2/7/2024	TUTELA	2024-176	CERRADO	CIA-0594-2024
PQRD_0165	9	EPAMSCAS COMBITA	3/7/2024	TUTELA	2023-00185	CERRADO	CIA-0595-2024
PQRD_0167	14	EPAMS GIRON	3/7/2024	TUTELA	2024-176	CERRADO	CIA-0594-2024
PQRD_0170	11	EPAMS LA DORADA	5/7/2024	DESACATO	17380 31 12 001 2019 00112 05	CERRADO	CIA-0740-2024
PQRD_0176	2	EPMSC SEVILLA	5/7/2024	TUTELA	76001-23-33-009-2022-00938-00	CERRADO	CIA-0602-2024
PQRD_0178	14	CPMS BUCARAMANGA	7/7/2024	TUTELA	NOTIFICA 2024-47	CERRADO	CIA-0719-2024 CIA-0844-2024
PQRD_0183	9	EPAMSCAS COMBITA	8/7/2024	TUTELA	15001-3333-006-2024-00118-00	CERRADO	CIA-0739-2024
PQRD_0202	9	EPAMSCAS COMBITA	10/7/2024	TUTELA	11001 60 99 091 2017 00060 00	CERRADO	CIA-0802-2024
PQRD_0211	1	CPAMSPY POPAYAN	10/7/2024	TUTELA	20240016500	CERRADO	CIA-0786-2024
PQRD_0212	14	CPMS BUCARAMANGA	10/7/2024	TUTELA	68 001 31 09 008 2024 00047 00	CERRADO	CIA-0784-2024
PQRD_0228	13	COPED PEDREGAL	12/7/2024	TUTELA	T-9.850.526	CERRADO	CIA-1067-2024
PQRD_0230	11	EPAMS LA DORADA	12/7/2024	TUTELA	17001-33-33-004-2023-00323-00	CERRADO	CIA-01058-2024
PQRD_0231	3	COJAM JAMUNDI	12/7/2024	TUTELA	760001-3103-019 2024 00107-00	CERRADO	CIA-0843-2024
PQRD_0233	TODOS	TODOS A NIVEL NACIONAL	12/7/2024	TUTELA	T-388 de 2013	CERRADO	CIA-1217-2024
PQRD_0237	9	EPAMSCAS COMBITA	16/7/2024	TUTELA	2024-00118	CERRADO	CIA-0885-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0239	9	EPAMSCAS COMBITA	16/7/2024	TUTELA	2024 – 00032	CERRADO	CIA-01018-2024
PQRD_0240	9	EPAMSCAS COMBITA	16/7/2024	TUTELA	2024-00118	CERRADO	CIA-1019-2024
PQRD_0245	14	EPAMS GIRON	18/7/2024	TUTELA	68001-31-18-004-2024-00044-01	SEGUIMIENTO	-
PQRD_0247	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/7/2024	TUTELA	110013109059-2024-00095-00	CERRADO	CIA-01036-2024
PQRD_0249	11	EPAMS LA DORADA	18/7/2024	DESACATO	2024-00054	CERRADO	CIA-1000-2024
PQRD_0253	14	EPAMS GIRON	19/7/2024	TUTELA	2024-0058	CERRADO	CIA-1043-2024
PQRD_0259	3	COJAM JAMUNDI	25/7/2024	TUTELA	760013105013 202400324 00,	CERRADO	CIA-01034-2024 CIA-01079-2024
PQRD_0269	11	COIBA IBAGUE	23/7/2024	TUTELA	73001318700320240007000	CERRADO	CIA-1327-2024 CIA-1327-2024
PQRD_0270	13	ESTACION DE POLICIA ANORÍ ANTIOQUIA	23/7/2024	TUTELA	2024-00127	CERRADO	CIA-1052-2024
PQRD_0271	1	CPAMSPY POPAYAN	24/7/2024	TUTELA	2024-20072-00	CERRADO	CIA-01138-2024
PQRD_0275	3	COJAM JAMUNDI	24/7/2024	TUTELA	2024-355	CERRADO	CIA-01066-2024 CIA-01147-2024
PQRD_0280	11	COIBA IBAGUE	25/7/2024	DESACATO	OFICIO 0697 NOTIFICA DESACATO A.T. 2024-00068	CERRADO	CIA-1145-2024
PQRD_0284	3	COJAM JAMUNDI	26/7/2024	TUTELA	T- 309945	PARCIAL	CIA-1104-2024
PQRD_0298	4	EPMSC FLORENCIA	30/7/2024	TUTELA	18001310720320240010500 -R-2024-012394	CERRADO	CIA-01330-2024
PQRD_0301	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	30/7/2024	TUTELA	68167 60 00 000 2010 00004 00	CERRADO	CIA-1296-2024

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 61 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	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0166	9	EPAMSCAS COMBITA	3/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R- R-2024-008632 R-2024-009327 PROCURADURIA INPEC BARNE	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0584-2024
PQRD_0168	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	3/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-004834 PROCURADURIA IBAGUÉ	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0593-2024
PQRD_0169	5	EPMSC VILLETA	4/7/2024	Requerimiento Procuraduría 262 Judicial I Para El Ministerio Público En Asuntos Penales Villeta	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0717-2024
PQRD_0171	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010867 PERSONERIA BOGOTA	Personería	CERRADO	CIA-0652-2024
PQRD_0172	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/7/2024	PQR R-2024-010845 PICOTA	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-0653-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0173	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010924 PERSONERIA PICOTA	Personería	CERRADO	CIA-1082-2024
PQRD_0174	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010720 BUEN PASTOR	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-0715-2024
PQRD_0175	9	CPMSCHO CHOCONTA	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-003940 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0722-2024
PQRD_0177	1	CPAMSPY POPAYAN	5/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010243 PROCURADURIA POPAYAN	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0743-2024
PQRD_0179	15	COCUC CUCUTA	8/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010501 PROCURADURIA CUCUTA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0714-2024 CIA-0821-2024
PQRD_0182	11	EPAMS LA DORADA	8/7/2024	R-2024-011017. VISITA AL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE LA DORADA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0734-2024
PQRD_0184	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/7/2024	Solicitud Insumos R-2024-010637 COBOG BOGOTA LA PICOTA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0761-2024
PQRD_0186	15	EPMSC ARAUCA	9/7/2024	Requerimiento Defensoría del Pueblo	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0730-2024 CIA-0837-2024 CIA-1022-2024
PQRD_0187	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9/7/2024	Requerimiento Procuraduría General Regional Valledupar	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0729-2024 CIA-0783-2024
PQRD_0188	15	COCUC CUCUTA	9/7/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION NORTE DE SANTANDER	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0728-2024 CIA-0822-2024
PQRD_0190	15	COCUC CUCUTA	9/7/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0726-2024 CIA-0838-2024
PQRD_0192	8	CPMSPDA PAZ ARIPORO	9/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010082 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	-
PQRD_0193	15	BATALLÓN A.S.P.C. NO. 30 "GUASIMALES"	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010072 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0827-2024
PQRD_0194	15	EPMSC ARAUCA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010072 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0807-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0195	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-010845 PERSONERIA PICOTA	Personería	CERRADO	CIA-0794-2024
PQRD_0196	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009970 DEFENSORIA PICOTA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA- 816-2024
PQRD_0197	11	EPAMS LA DORADA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009682 PROCURADURIA LA DORADA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0814-2024
PQRD_0200	12	EPMSC MEDELLIN	10/7/2024	Solicitud respuesta 2024-EE-0756854 Personería de Bogotá-cárcel Bellavista	Personería	CERRADO	CIA-0811-2024
PQRD_0203	9	EPAMSCAS COMBITA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009668 PROCURADURIA BARNE	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-790-2024
PQRD_0205	1	CPAMSPY POPAYAN	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009431 PROCURADURIA POPAYAN	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-01056-2024
PQRD_0206	7	SOACHA	10/7/2024	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-009252 PERSONERIA	Personería	CERRADO	CIA-1083-2024
PQRD_0208	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/7/2024	SOLICITUD PQR R-2024-009140 PROCURADURIA MODELO	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-01031-2024
PQRD_0210	5	EP GUADUAS LA ESPERANZA	10/7/2024	Solicitud de Información – Obras Rancho Establecimiento Carcelario La Esperanza de Guaduas.	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0804-2024
PQRD_0214	12	EPMSC MEDELLIN	10/7/2024	SOLICITUD PQR R-2024-008923 PROCURADURIA MEDELLIN	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0817-2024
PQRD_0215	15	COCUC CUCUTA	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-008863 MINISTERIO CUCUTA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0835-2024
PQRD_0217	11	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-004834 PROCURADURIA TUTELA 73001-31-09-008-2021-00108-02 COIBA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0788-2024
PQRD_0218	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	11/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-008512 PROURADURIA PICOTA	Personería	CERRADO	CIA-1046-2024
PQRD_0220	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	11/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-008254 CONGRESO DE LA REPUBLICA PICOTA	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-813-2024
PQRD_0221	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	11/7/2024	SOLICITUD PQR R-2024-008190 PROCRADURIA VALLEDUPAR	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-830-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0222	7	EPMSC LETICIA	11/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-007649 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0982-2024
PQRD_0223	NA	EPMS GUADUAS LA ESPERANZA	11/7/2024	Requerimiento Procuraduria UT soluciones en alimento vigencia 2022 - OficioNoP0766E2022342430	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0809-2024
PQRD_0225	5	CHAPARRAL	11/7/2024	Requerimiento defensoría del pueblo Regional Tolima	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-0808-2024
PQRD_0227	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	10/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-009000 PERSONERIA EL BUEN PASTOR	Personería	CERRADO	CIA-1068-2024
PQRD_0228	13	COPED PEDREGAL	12/7/2024	TRÁMITE URGENTE SOLICITUD DE INFORMACIÓN DE ACCIONANTES - FALLO CORTE CONSTITUCIONAL	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1067-2024
PQRD_0234	TODOS	CPAMS Girón - Palogordo, EPMSC Barranquilla El Bosque, EPMSC Cartagena, La Ternera, EPMSC de Santa Marta, CPAMS Itagüí La Paz, CPMS Bogotá La Modelo, CPAMS Valledupar Tramacua,	15/7/2024	SOLICITUD ETAPA DE PLANEACIÒN AE USPEC	Contraloría General de la República	CERRADO	CIA-0839-2024 CIA-0971-2024
PQRD_0236	15	COCUC CUCUTA	15/7/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURIA REGIONAL DE INSTRUCCION N DE S	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-0970-2024
PQRD_0243	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	17/7/2024	Traslado Radicado 4087439 Personería de Bogotá DC. Quinto informe visita administrativa a rancho estructura 2 del COBOG SOLICITU INSUMO PQR R-2024-011670 Personería	Personería	CERRADO	CIA-1139-2024
PQRD_0252	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/7/2024	Solicitud insumos R-2024-011320	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1180-2024
PQRD_0256	11	COIBA IBAGUE	19/7/2024	Tramite queja Defensoría del Pueblo COIBA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1069-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0257	13	COPED PEDREGAL	22/7/2024	Solicitud de información por procuraduría	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1042-2024
PQRD_0265	5	CHAPARRAL	23/7/2024	PQR R-2024-011974 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	CIA-1107-2024
PQRD_0266	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	23/7/2024	PQR R-2024-011973 PERSONERIA PICOTA	Personería	CERRADO	CIA-1106-2024
PQRD_0268	9	TODOS	23/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-011604 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1109-2024
PQRD_0270	13	ESTACION DE POLICIA ANORÍ ANTIOQUIA	23/7/2024	SOLICITUD URGENTE Auto CON MEDIDA PROVISIONAL Tutela Rad. 2024-00127	Personería	CERRADO	CIA-1052-2024
PQRD_0273	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/7/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-011571 PROCURADURIA PICOTA ISAID	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1121-2024
PQRD_0274	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	24/7/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-011633 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-1143-2024
PQRD_0279	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/7/2024	INSUMOS DE RESPUESTA RADICADOS R-2024-011930; 011994; 011988; 011754	Procuraduría General de la Nación	PARCIAL	CIA-1201-2024 CIA-1325-2024
PQRD_0286	10	PEREIRA	26/7/2024	Queja alimentación La Badea Radicado USPEC R-2024-012174 / SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-012230 PERSONERIA	Personería	CERRADO	CIA-1184-2024
PQRD_0288	4	EPMSC NEIVA	29/7/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-017907 FISCALIA	Fiscalía General de la Nación	CERRADO	CIA-1215-2024
PQRD_0292	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	29/7/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-010173 PROCURADURIA PICOTA ISAID	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA- 1181-2024
PQRD_0294	13	COPED PEDREGAL	29/7/2024	PQR R-2024-012342 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA- 1214-2024
PQRD_0296	10	EPMSC ARMENIA	30/7/2024	REQUERIMIENTO PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-01182-2024
PQRD_0298	4	EPMSC FLORENCIA	30/7/2024	SOLICITUD INSUMO R-2024-012394 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	CIA-01330-2024
PQRD_0300	13	COPED PEDREGAL	30/7/2024	Solicitud Insumos PQR R-2024-01208	Personería	CERRADO	CIA-1216-2024
PQRD_0308	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	31/7/2024	Respuesta 2024-EE-0765558 2024-07-31 11:41:32.44	Personería	CERRADO	CIA-1246-2024
PQRD_0317	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	31/7/2024	oficio No. OFI24-00126988 / GFPU 13150000 de 28 de junio de 2024. EXT24-00099844. PPL DAGOBERTO	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	CIA-01194-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
				GONZALEZ RODRÍGUEZ. Radicado No. PQRD R-2024-010718 de 2 de julio de 2024 USPEC			

4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo

En el mes julio 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	CAMBIOS (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 julio 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.

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 modificatorio 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 en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y la “Metodología para la Generación de Observaciones (A NS), 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 julio de 2024, Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, alcanzó un desempeño promedio de 84.7 %, con una disminución de tres puntos porcentuales 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 realizando seguimiento estos aspectos para validar la mejora continua y el cumplimiento integral de todas las obligaciones contractuales. Respecto a las estaciones de Policía verificadas en el mes de julio de 2024, alcanzó un 77.9% de cumplimiento, mejorando en 4,7 puntos porcentuales la calificación con relación al periodo anterior, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría Condiciones de Transporte de Producto Terminado, la cual mejoró en cuatro puntos porcentuales (58% frente al 54% de junio).

El comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, para los Tipo ERON se destacan EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y CPMSTUL TULUA, que con calificaciones promedio para junio entre 100% y 95.2%, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista,

acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste CPAMSPY POPAYAN, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, tras alcanzar calificaciones entre el 70,6% y 85.5%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Es importante resaltar los resultados, superiores al 92% en las evaluaciones realizadas a las categorías de Condiciones de producción y producto terminado, 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 60 y 70 % respectivamente para las categorías de Instalaciones físicas y sanitarias – contratista y Equipos, Utensilios y Menaje, donde es necesario enfocar las acciones de mejora.
En cuanto a establecimientos EP-UT-URI, persisten establecimientos críticos como EP TIMBÍO y EP TAMBO, con un cumplimiento continuos del 0% en algunas de las categorías evaluadas, obteniendo porcentajes de cumplimiento del 42,9% durante el periodo. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en EP CAI3 AGUACLARA y EP TUMACO con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

En cuanto al desempeño de los establecimientos tipo ERON – CRM para el Grupo 2 de la Regional Occidente del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, con respecto al mes anterior, se puede observar que en cuanto al promedio de cumplimiento se mantiene estable con una calificación de 97.2%. Lo que evidencia una adecuada ejecución de las obligaciones contractuales del contrato 328-2023 del operador. En relación al comportamiento de los establecimientos tipo EP-UT-URI con respecto al período anterior, se observa un leve incremento del 0.2%, obteniendo un cumplimento promedio del 98.8% 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 contractuales, en cuanto planes de rutas, vehículos y personal transportador y cumplimiento de ciclos de menús y entrega de raciones.

Como se puede observar en los consolidados por categorías para los establecimientos del Grupo 2, el contratista obtiene porcentajes de cumplimiento por encima del 95% en todas las categorías, a excepción de la categoría de **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (71%)** 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 **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (89%)** en establecimientos tipo ERON-CRM, debido a que en las verificaciones en campo se evidencian pisos, techos y paredes en mal estado, presentando deterioro y desgaste. Falencias de infraestructura en cuanto a falta de lavamanos de accionamiento no manual cerca al área de producción. Variables que son importantes para garantizar inocuidad y minimizar riesgos de contaminación en las diferentes actividades desarrolladas dentro del servicio de alimentación.
En los establecimientos tipo EP-UT-URI de la Regional Occidente Grupo 2, el operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD cumple con un 100% en las obligaciones contractuales en las variables INSTALACIONES FÍSICAS Y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTO.
Por otra parte, siendo también importante, en la regional Occidente, se evidenció en los establecimientos tipo ERON – CRM, la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, un porcentaje de cumplimiento promedio para el grupo del 74% en comparación con el periodo anterior, se percibió una disminución del 1%, revelando que las condiciones de infraestructura no son las óptimas, enfatizando en establecimientos como EPMSC CAICEDONIA con 43% y EPMSC SEVILLA con 65%.

Según el informe actual, durante el período de análisis (julio), el contratista UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, cumplió con sus obligaciones contractuales sin mostrar desviación significativa en los establecimientos del Grupo 2. Esto queda reflejado en los porcentajes de cumplimento tanto para ERON-CMR como para EP-UT-URI, con el 97,2% y el 98,8% 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 1.5% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. En el mes de julio se alcanzó un 81.7% 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 una disminución del 1.5% en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior. En el mes de julio se alcanzó un 91.6% 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 (95%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (93%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%), 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 (51%).
Con respecto, a los establecimientos Tipo EP -UT – URI, en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS la categoría RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) presenta un Cumplimiento total de las Obligaciones Contractuales, seguido de las categorías PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%). Sin embargo, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, las categorías de mayor afectación son INSTALACIONES FISICAS (80%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE 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 PUERTO TEJADA, ERON EPMSC BUENAVENTURA, ERON EPMSC SILVIA y ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con porcentajes entre el 97.6% y 97.0% de cumplimiento. Y como los establecimientos con el desempeño más bajo, ERON COJAM JAMUNDI con 70.7% y ERON CPAMSPAL PALMIRA con 83.6%. 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 PUERTO TEJADA, 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 COMANDO SUR DE POLICIA con 80%, EP JAMUNDI con 84.2% y EP LIMONAR con 89.5%.

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 (100%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (92%); para el grupo 6 las categorías CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (92%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (90%); y para el grupo 8 CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (99%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (98%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (98%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO con 96%, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (92%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%). Las categorías anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior al 90% 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 DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%), para el grupo 8 RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO 85%.

Cumplimiento de 93% para la prestación de servicio en la modalidad de ERONES. En cuanto al servicio para EP-UT-URI, en el mes de junio, obtiene una calificación de 88% de cumplimiento parcial, evidenciando para el mes de julio un incremento a 97% cumplimiento.

El Grupo N° 7, operado por UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024, en el mes de junio obtuvo una calificación de atención en la modalidad de ERONES de 88% y en el mes de julio, incrementa su calificación a cumplimiento de 91%; mientras para la atención a EP-UT-URI su desempeño reportó cumplimiento parcial con calificación de 75% en el mes de junio y en el mes de julio incrementa ligeramente su calificación a 76%.

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 junio se observó la más baja calificación para el servicio a ERONES con 86% de cumplimiento parcial, la cual se mantiene en 86% para el mes de julio. Para el caso del servicio en las EP-UT-URI, en el mes de junio, se visitaron EP reportando también visitas fallidas por falta de PPL, en el mes de julio se realizó visita a la EP CHOCONTA, que contaba con 3 PPL y contó con una calificación de 90% de cumplimiento.

Las categorías con menor desempeño en la modalidad de ERONES durante el mes de julio en la modalidad de ERONES fueron INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con 71%, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con 78% y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con 80% de cumplimiento parcial.

En cuanto al servicio en EP-UT-URI en la Regional CENTRAL 2 en el mes de junio, se evidenció que la categoría con más bajo desempeño fue DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con 73% e INSTALACIONES FISICAS con 76% de cumplimiento parcial. Para el mes de julio se repite DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con 57% e INSTALACIONES FISICAS con 74%,

pero se observa que este mes hay un descenso significativo con respecto al mes anterior, se atribuye en especial, a que el producto es colocado en el piso en el área de almacenamiento temporal, y a la entrega de la ensalada y la bebida no son entregados en empaque individual.

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 10 de 18 estaciones de policía visitadas durante el mes de julio; con lo que se denota una deficiente gestión que garantía cumplimiento de las obligaciones contractuales, influyendo en la percepción de la calidad del servicio. El operador presenta falencias en cuanto a la entrega de las bebidas a las estaciones de policía, toda vez que se remiten en fondos, generando riesgos de manipulación, por exceso de manipulación.
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, y en el mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, más específicamente en los Erones de COIBA IBAGUË y LA DORADA. Así mismo, presenta un buen desempeño en cuanto a las entregas a las estaciones de policía.

En los establecimientos tipo ERON del GRUPO 15 persiste alta afectación en las condiciones de infraestructura, haciéndose necesario y de carácter prioritario que el contratista ejecute las actividades de mantenimiento correctivo menor, preventivo menor e higienización profunda en los establecimientos buscando cumplir los estándares de calidad conforme a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en la OTM y la normatividad legal vigente.
La categoría crítica en su desempeño para el GRUPO 15 es SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, la cual ha venido disminuyendo su evaluación en el último trimestre y requiere que el profesional SST realice un acompañamiento constante en los diferentes establecimientos a fin verificar el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo y velar por ambientes seguros para los trabajadores.

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 Epmsc Riohacha y en Epmscas Valledupar, los cuales presentan oficio de gestión ante la ETS para visita de refrendación. El resto de los establecimientos poseen conceptos favorables y favorables con requerimientos dentro de los tiempos de vigencia inferiores a 12 meses. El establecimiento EPMSC Tierra Alta, recibió visita de la ETS, por tanto, se efectuó la renovación del CHS con porcentaje de cumplimiento del 71,5%.

Que, para el periodo del presente informe, el área de PQRD de está interventoría gestionó 154 PQRD, dando respuesta al 95% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de control y juzgados, el 5% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de julio 2024 se recibieron el 20% 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 cumplimento 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 Tutelas y otras PQRD asignadas, en todos los casos se realizó el seguimiento correspondiente por parte de esta Interventoría.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 julio, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo a un total de 59 establecimientos, por lo que el cumplimiento total fue de 100%.

En el seguimiento microbiológico se encontró presencia del patógenos *E,coli*, en alimentos listos para consumo como las ensaladas y quesos, dando como resultado deficiencias en los requisitos básicos de las BPM, eso se si reflejado en el contratistas ARDIKO A&S SAS grupo 8 en dos muestras de queso campesino

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, en donde el porcentaje de su presencia fue del 19,69% del gran total de los 66 resultados no conformes para el periodo del 22 de junio al 24 de julio.

Se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 13 muestras con cloro residual libre fuera de parámetros, 4 muestra no conformes por desviaciones en el pH, y 1 muestra con turbiedad.
Para las muestras de condiciones higiénicas se presentaron microrganismos como *Staphylococcus aureus* en las muestras de frotis de manos, mesófilos aerobios y levaduras en las muestras de ambientes, coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable.
Durante el periodo del 22 de junio al 24 de julio, cabe resaltar que, dentro de la categoría de CUMPLE, solamente los grupos 3 y 6 arrojaron un desempeño del 100% toda vez que, no se presentaron resultados no conformes en cada una de las muestras evaluadas

6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

6.1 Recomendaciones generales a los Contratistas

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.

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.

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.

Implementar tanto acciones correctivas como de mejora que permitirán resolver los hallazgos dentro de los plazos establecidos después de su notificación para el plan de mejora y de esta manera evitar las mismas falencias en posterior visitar de interventoría

Llevar a cabo los planes de mejora dentro de los plazos establecidos con el objetivo de gestionar la mejora continua en los procesos. Realizar el pago de bonificaciones a la PPL, servicios públicos y proyectos productivos, proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos.

Realizar frecuénteme inspecciones en los centros operativos a su cargo, con el fin de minimizar riesgos y garantizar cumplimiento de lo establecido en la OTM

Capacitar y retroalimentar al equipo de trabajo en cada centro operativo con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos.

Mantener actualizados los planes de rutas para estaciones de policía, con horarios de entrega, vehículos transportadores, conductores, a fin de garantizar lo establecido en la OTM.

Garantizar la entrega de utensilios básicos (cucharas) para el consumo de los alimentos en las diferentes estaciones de policía en cada tiempo de comida, incluyendo desayuno cuando los requieran.

Realizar el correspondiente pago a los proyectos productivos. Así como, proyectar las compras de los alimentos, basándose en las cantidades establecidas de acuerdo al parte diario y la disponibilidad de materias primas de sus proveedores, con el fin de disminuir el número de intercambios y dar cumplimiento al ciclo de menú aprobado.

Encaminar las actividades de los equipos de trabajo que laboran en cada servicio de alimentación, en el mejoramiento de los procesos. También es de importancia que sea suministrado en los establecimientos a la Interventoría, el cronograma de visitas a estaciones de policía y Erones, de personal adicional en aras de poder verificar este personal en campo.

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.

Recordar que, para las Estaciones de policía, los alimentos deben ser suministrados de forma individual y adicionalmente entregar utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de la PPL.

Suministrar a la Interventoría, la base de datos actualizada de proveedores utilizados en los servicios de alimentación para que ésta pueda ser verificada en sitio por los interventores de campo.

Realizar el mantenimiento correctivo menor y el preventivo menor que requieran los centros de producción de alimentos y equipos que se encuentran al interior de los ERON y/o Plantas de Producción de Alimentos Externas.

Fortalecer y diseñar estrategias que permita a los rancheros tener claridad sobre el tipo de dietas y el adecuado ensamble de las mismas.

Capacitar al personal sobre la importancia del uso de los EPP en los puestos de trabajo.

Establecer horarios de trabajo para manipuladores de alimentos, distribuidores y personal administrativo, que no excedan las 46 horas semanales.

Fortalecer en campo la capacidad de respuesta de los equipos de trabajo del operador frente a los hallazgos evidenciados por la Interventoría durante las visitas.

Fortalecer procesos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios que se encuentren en desuso, dentro del servicio de alimentación.

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, garantizándole 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.
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

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.

Estudiar la viabilidad para la intervención en la infraestructura de los servicios de alimentación de los establecimientos donde por instalaciones físicas afectan directamente la inocuidad de los alimentos que allí se preparan, esto con el fin de minimizar los posibles riesgos que se puedan presentar durante el desarrollo de las diferentes actividades.

Canalizar la información de manera efectiva que garantice un buen desarrollo de las actividades de interventoría, asegurando que los datos relevantes e informes lleguen a los responsables de manera oportuna, de tal manera que se facilite una intervención rápida y precisa si se requiere.
Garantizar que los productos adquiridos por el contratista mediante proyectos productivos cumplan con las especificaciones técnicas de inocuidad, BPM, rotulado, gramajes y características organolépticas de acuerdo a variedad del producto (presentación y sabor

Suministrar a la Interventoría, fichas técnicas de las materias primas utilizadas por los contratistas.
Facilitar a la Interventoría, los menús adicionales y la frecuencia en que cada grupo va a suministrarlos y cuáles fueron los aprobados.

Socializar con el contratista, la forma en que la Interventoría realizara las verificaciones nutricionales en cada establecimiento.

Revisar y ajustar en el Anexo 12, y las variaciones encontradas en relación a los procedimientos para verificar gramajes.

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.

Acompañamiento constante en los establecimientos que entregan las dietas en fondos (COCUC CUCUTA, CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON alta antigua) y socializar con los diferentes directores la importancia del cumplimiento de la entrega de dieta terapéutica de manera

individualizada, a fin de garantizar el suministro de una alimentación que cubra los requerimientos nutricionales a la PPL con alteraciones en su salud o condición médica especial.

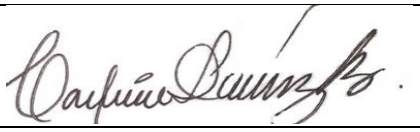
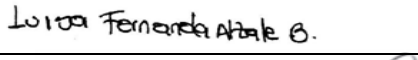
Remitir a la Interventoría las PQRD de manera oportuna, toda vez que algunas llegan vencidas para el tiempo de respuesta, con el fin de cumplir con los tiempos establecidos especialmente, aquellas correspondientes a entes de control y juzgados, tener en cuenta los procesos internos de la Interventoría 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 envió 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.

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	
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	Alba Pinzón Carreño	