CI2

CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO SEPTIEMBRE 2024

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

Contenido

1 Ficha técnica 4
2 Componente Técnico Nutricional 5
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. 5
2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 7
2.2.1 GRUPO 1 7
2.2.2 GRUPO 2 17
2.2.3 GRUPO 3 23
2.2.4 GRUPO 4 34
2.2.5 GRUPO 5 41
2.2.6 GRUPO 6 52
2.2.7 GRUPO 7 58
2.2.8 GRUPO 8 66
2.2.9 GRUPO 9 73
2.2.10 GRUPO 10 81
2.2.11 GRUPO 11 88
2.2.12 GRUPO 12 95
2.2.13 GRUPO 13 105
2.2.14 GRUPO 14 115
2.2.15 GRUPO 15 129
2.2.16 GRUPO 16 138
2.2.17 GRUPO 17 147
2.2.18 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 158
2.2.19 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 161
2.2.20 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 163
2.2.21 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 165
2.2.22 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. Intercambios Diarios: 169
2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 173
2.2.24 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 191
2.2.25 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 194
2.2.26 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 196
2.2.27 Entregables 197
3 COMPONENTE FINANCIERO 224
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 225

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 227
3.3 Proyección de PAC 228
3.4 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 229
3.5 Consolidado de descuentos 230
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 230
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos 231
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 231
4 COMPONENTE JURÍDICO 231
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 231
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 245
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 249
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo ... 253
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 253
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 254
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 254
5 CONCLUSIONES 254
6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS 260
6.1 Recomendaciones a la USPEC 260
6.2 Recomendaciones al contratista 261

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:

GRUPOS	EFECTIVAS	FALLIDAS	Total, general
GRUPO_01	52	2	54
GRUPO_02	75		75
GRUPO_03	57	2	59
GRUPO_04	38	3	41
GRUPO_05	40	2	42
GRUPO_06	26		26

GRUPOS	EFECTIVAS	FALLIDAS	Total, general
GRUPO_07	96	6	102
GRUPO_08	39	2	41
GRUPO_09	43	1	44
GRUPO_10	51	6	57
GRUPO_11	36	2	38
GRUPO_12	58	4	62
GRUPO_13	64	1	65
GRUPO_14	62	1	63
GRUPO_15	56	3	59
GRUPO_16	45	6	51
GRUPO_17	42	1	43
Total, general	**880**	**42**	**922**

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

VISITAS	EPUTURI	ERONCRM	PQRD	XORD	INFRSTR	EQUIPOS	SEG-ERON	SEG-EP	PLANCONT	Total, general
EFECTIVAS	230	427	20	30	3	3	79	81	7	880
FALLIDAS	21	11		2			5	3		42
Total, general	**251**	**438**	**20**	**32**	**3**	**3**	**84**	**84**	**7**	**922**

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

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 SEPTIEMBRE

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	NOVEDAD PARO CAMIONERO	OTRO
OCCIDENTE	4			
CENTRAL	1	8		5
VIEJO DE CALDAS	7	1		
NOROESTE	5			
NORTE		4		3
ORIENTE	1	1	2	
TOTAL	**18**	**14**	**2**	**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 septiembre de 2024, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023 con número de contrato 327-2023, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSTUL TULUA	13/3/2024	Favorable	97,5%	Seis meses	**Hallazgo 2.1:** Se observa desgaste en ollas de preparación.
CPAMSPY POPAYAN	17/09/2024	Desfavorable	70%	Un mes	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia vía de acceso principal sin pavimentación, se evidencia puerta de ingreso al rancho sin protección contra suciedad o ingreso de plagas, se evidencia en el área de acopio objetos en desuso (calderos, estufas industriales, freidoras, procesadora). **Hallazgo 1.2:** Se evidencia en el área preliminar de tubérculos, área de porcionado de proteína, cuarto de refrigeración, almacenamiento de fruta, preparación de alimentos, área de ensamble de dietas, área de jugos, cuarto de congelación, se evidencian pisos deteriorados, presentan material poroso, cerámicas partidas de manera generalizada. Piso bajo la marma sin enchape expone material poroso, en el área de porcionado rejilla del drenaje deteriorada, se evidencian ladrillos con un soporte de mesa auxiliar. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia en el área preliminar de tubérculos, área de almacenamiento de materia prima, almacenamiento de fruta, área de preparación, área de ensamble de dietas, área de jugos, bodega auxiliar, área de preparación de ensaladas, área de pre alistamiento, se evidencia techo de color negro y desprendimiento de pintura de manera generalizada en toda el área de la estructura, anjeos deteriorados, grietas uniones techo y pared. En el área de almacenamiento de materia prima, puerta de ingreso con presencia de corrosión y desprendida de su base. En área de preparación una lámpara con iluminación intermitente, área de preparación con acumulación de calor. En el área de jugos una lámpara con bombilla deteriorada. Bodega auxiliar sin iluminación. Área de ensalada puerta desprendida de su base y con presencia de óxido, área de prealistamiento una lámpara

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con bombilla deteriorada. **Hallazgo 1.4:** Se evidencia estantería metálica, puertas con presencia de corrosión y recipientes de residuos sin su respectiva tapa, no se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia en el área preliminar de tubérculos un recipiente de almacenamiento de agua para el lavado de menaje deteriorado, en el área de porcionado de proteína dos tablas de picar con desgaste en superficie, área de almacenamiento de materia prima. Estibas deterioradas, planchas con presencia de hollín, así mismo tres fondos y una paila. Cuarto de congelación con difusor con presencia de goteo de agua. En el área de acopio un equipo de refrigerador de carnes en su parte interna puerta deteriorada. **Hallazgo 3.2:** Presenta certificados de aptitud para manipular alimentos de 29 operarios, no presenta documento para los cinco operarios restantes. **Hallazgo 3.3:** Se evidencian dos manipuladores de alimentos con petos deteriorados. **Hallazgo 4.1:** Se evidencia carne de bovino empacada al vacío sin etiqueta con la información requerida según decreto 1500 de 2007 artículo 42 resolución 5109 del 2005 artículo 5. **Hallazgo 4.4:** Se evidencia en el área de cuarto frío producto carne de cerdo importado en cajas dispuesto directamente en el piso, no emplea estiba. **Hallazgo 5.1:** Se evidencia baja presión del agua en el área de preparación de alimentos. **Hallazgo 5.2:** Se evidencia acumulación de residuos en la entrada del cuarto de refrigeración de frutas y verduras con acumulación de agua. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia en el área de porcionado de proteína un equipo refrigerador en su parte interna con acumulación de residuos líquidos (suero). **Observaciones por parte de la autoridad sanitaria:** Se realiza visita de inspección sanitaria al área de preparación de alimentos cárcel y penitenciaría con alta y mediana seguridad de Popayán por reporte de evento de interés en salud pública enfermedad transmitida por alimentos (ETA). **APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD:** Destrucción de productos, congelación de productos.
ERON DE POPAYAN	24/10/2023	Favorable con requerimiento	87,5%	Once meses	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia unión entre pared y ventana con desprendimiento de material. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento de pintura en pared de área de fruver y mesón con grietas en área de preparación. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia acumulación y condensación de vapores en área de preparación. **Hallazgo 4.4:** No se evidencia distancia perimetral entre pared y equipos congeladores en área de fruver. **Hallazgo 5.2:** Se evidencian residuos líquidos en área de lavado y equipos. **Hallazgo 5.3:** Se evidencian residuos sólidos en área de lavado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad y corrosión en malla de área de almacenamiento fruver.
EPMSC IPIALES	23/4/2024	Favorable	98%	Cinco meses	**Hallazgo 1.2:** Se observan paredes con humedad en área de prealistamiento. **Hallazgo 1.3:** Se observan techos con humedad en área de procesos.
EPMSC TUQUERRES	8/6/2023	Favorable con requerimientos	85,50%	Un año tres meses	**Hallazgo: 1.1.:** El área de preparación y almacenamiento no permite el flujo adecuado de materia prima, personal manipulador y producto preparado. **Hallazgo: 1.2.** Las paredes del área de preparación de alimentos no son totalmente lisas. Se evidencia piso en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	Nueve meses	**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%	Diez meses	**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 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%	Cinco Meses	**Hallazgo 1.2:** Se observa en área de aliste de alimentos pisos no sanitarios, drenajes no protegidos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	11/09/2023	Favorable con requerimientos	82%	Un año	**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.

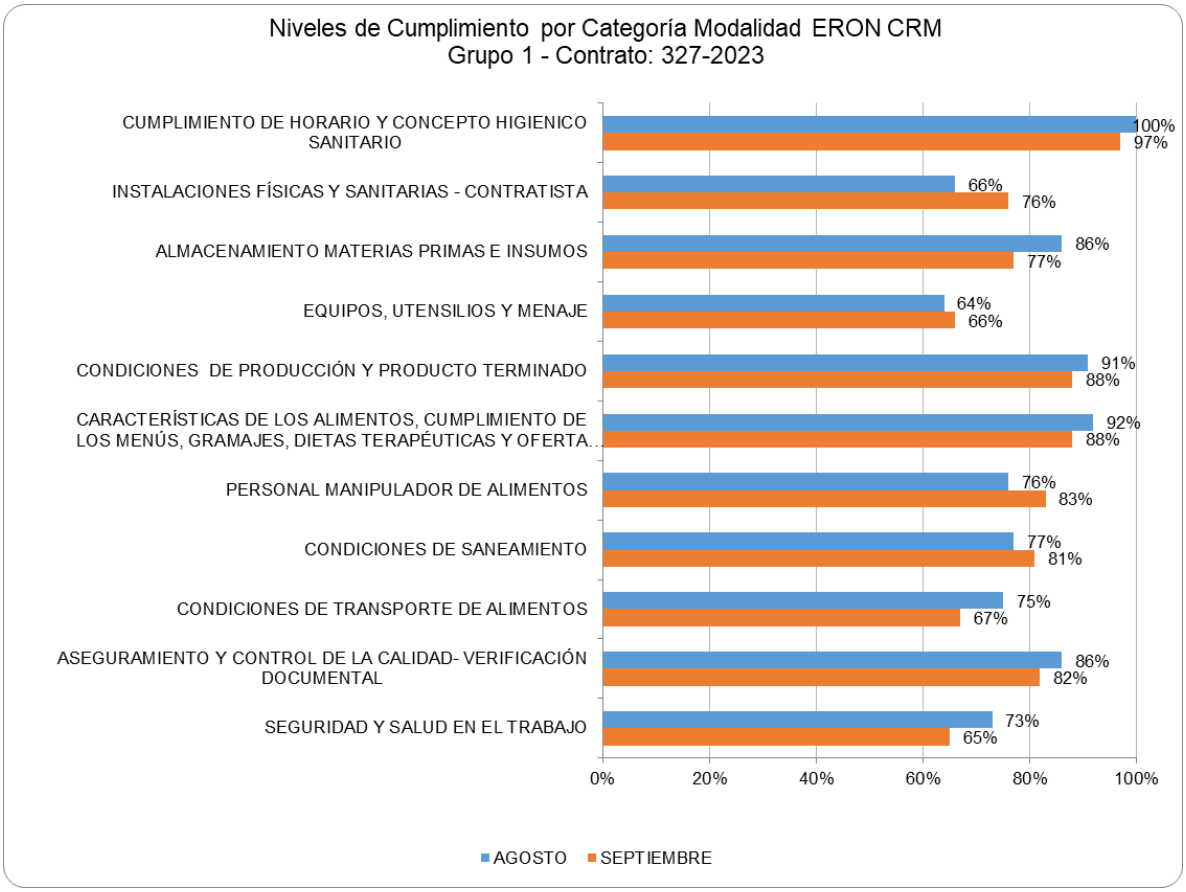
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, cuatro han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUMACO. Por otro lado, cuatro establecimientos, ERON DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES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

En cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC TUQUERRES y a la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM. Sin embargo, es necesario señalar que, durante el periodo objeto del presente informe, el ente territorial de salud visitó el establecimiento CPAMSPY POPAYAN, el cual, ante la evidencia de proteína sin rotulado almacenada en cuarto frio, emitió **Medida Sanitaria de Decomiso**, emitiendo concepto DESFAVORABLE con 70 % de cumplimiento.

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 agosto y septiembre 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 agosto y septiembre 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 81.3 % de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo 1.3 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:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%): Durante el mes de septiembre, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, bajo 3 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior, debido a hallazgos evidenciados en La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 83% de cumplimiento (por CHS con más de una año de vigencia y sin gestión por parte del contratista para su actualización) y en CPAMSPY POPAYÁN con el 95% de cumplimiento (por medida sanitaria aplicada por el ente de control Secretaría de Salud Municipal, con respecto a decomiso de materia prima cárnica congelada con rotulación o información del producto). Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, ERON EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC PASTO, ERON EPMSC TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (76%): Durante el mes de septiembre se evidenció aumento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría en 10 puntos porcentuales frente al periodo de agosto, entro otros, debido

al cumplimiento al 100% de los establecimientos EPMSC TUMACO, EPMSC IPIALES y EPMSC TÚQUERRES, en menor medida, la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 92% de cumplimiento debido a que no cuentan con lavamanos de acción no manual en área de producción, en CPMSTUL TULUA con el 87% de cumplimiento por paredes con desprendimiento y falta de pintura, continuando con EPMSC EL BORDO (sistema de evacuación de aguas insuficiente y pisos con deterioro) y EPMSC PASTO (lámparas sin funcionamiento y paredes con deterioro), ambos con el 75% de cumplimiento. Es preocupante el porcentaje de cumplimiento registrado para el CPAMSPY POPAYAN en esta categoría, con un 30% por diferentes dificultades en infraestructura responsabilidad del contratista, entre las cuales se evidencia lámparas sin funcionamiento, sistemas eléctricos desprotegidos, drenajes sin rejillas, pisos, paredes y techos con deterioro, mesones, puertas y marcos en mal estado y deposito temporal de residuos sólidos ubicado cerca de producción.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (77%): Se evidencia una caída de nueve puntos porcentuales en el cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (agosto). 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 cuarenta y tres hallazgos en CPAMSPY POPAYAN, relacionados con incumplimientos 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, falta de fichas técnicas de los productos almacenados, así mismo se evidencia productos almacenados en deficientes condiciones higiénico-sanitarias en congelación y en refrigeración (empaque secundario averiado, estibas partidas), falta de rotulación en materia prima cárnica, dificultad para ejecutar actividades de limpieza y desinfección en el almacenamiento por falta de espacio para la inspección en estibas y arrumes, se observó un cumplimiento del 43% (Veintiún puntos porcentuales menos frente al periodo anterior). En DE POPAYAN, se mantiene estable frente al periodo anterior, obteniendo un 82% de cumplimiento, principalmente por productos vencidos (queso campesino) en almacenamiento y por producto que no cumple con distancias perimetrales (huevos pegados a pared con desprendimiento de pintura). Para el presente informe la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 obtiene un porcentaje de cumplimiento del 86%, bajando cinco puntos porcentuales con respecto al informe de agosto, afectado por proceso de descongelación de proteínas en condiciones que afectan la inocuidad del producto e incumplimiento en plan de compras. En EPMSC PASTO y EPMSC TUQUERRES, se evidenció para ambos un porcentaje obtenido del 91% por incumplimiento en plan de compras y suministro de materia prima de proveedor que no se encuentra en consolidado de proveedores del grupo 1. En el CPMSTUL TULUA (incumplimiento en plan de compras) y EPMSC IPIALES (suministro de materia prima de proveedor que no se encuentra en consolidado de proveedores del grupo 1). Es de resaltar que, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUMACO 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.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (66%): Se evidencia un aumento de dos puntos porcentuales frente al periodo anterior en el cumplimiento general de la categoría. Se resalta el resultado del 100% de cumplimiento en el EPMSC TUQUERRES. Por el contrario, la categoría continúa afectada debido a los hallazgos registrados en EPMSC IPIALES con el 89% de cumplimiento, EPMSC TUMACO con el 86% de cumplimiento, CPMSTUL TULUA y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, ambos con el 70% de cumplimiento, DE POPAYAN con el 67% de cumplimiento, por último, en EPMSC EL BORDO y EPMSC PASTO con el 60% de cumplimiento cada uno, debido a la persistencia en el hallazgo del ítem relacionado con la aprobación del oficio de sustitución de equipos con respecto al requerimiento del anexo 5 y en menor medida hallazgos por deterioro y mal funcionamiento de equipos y utensilios, así como en equipos de refrigeración y congelación.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (88%): Para septiembre, se observa disminución de tres puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con agosto en los establecimientos del Grupo 1, afectado principalmente por las evidencias en la PLANTA

DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, en la cual se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 65%, debido a que se evidencia personal manipulador en área de producción realizando actividades de manipulación inadecuadas, dificultades en almacenamiento de alimentos en frío por falta de equipos, falta de utensilios como tablas para picar con los colores del código establecido y suministro de alimentación en fondos para estación de policía. En DE POPAYAN (67%), los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, se realizan bajo condiciones que no evitan el riesgo de contaminación cruzada, toda vez que, se rompe la cadena de frío durante el proceso de descongelación de la carne de cerdo, ya que se observa la práctica de descongelación a temperatura ambiente. En CPAMSPY POPAYAN (79%), 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). Se resalta el comportamiento de CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES, EPMSC EL BORDO y EPMSC PASTO que obtuvieron el 100% en esta categoría.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (88%): En septiembre, se observa baja en cuatro puntos porcentuales con respecto al periodo de agosto. En las verificaciones realizadas en el periodo de corte del presente informe, se evidencia que el CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 65%, debido a que no se cumple con el ciclo de menús establecido, realizando intercambios no reportados en el link establecido, asimismo por no entregar la totalidad de componentes del menú en diferentes verificaciones, entrega de componentes de la dieta en fondos y falta de registro de control diario de la entrega de dietas. En DE POPAYAN reportó un cumplimiento del 86%, por incumplimiento en ciclo de menús y por intercambios no soportados en el link establecido. en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con un porcentaje de cumplimiento del 92%, por hallazgos relacionados con intercambio no reportado en el link establecido y falta de registro del control diario de la entrega de dietas. El EPMSC PASTO reportó un cumplimiento del 94%, debido a que no se evidencia cumplimiento del ciclo de menús, por intercambio no reportado en el link establecido y por no entregar postre para el almuerzo menú 3 para un parte de 825 PPL. Para el periodo de corte de este informe se resalta el comportamiento de EPMSC TUMACO, CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUQUERRES, donde se obtiene un cumplimiento del 100% para esta categoría.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría aumento siete puntos porcentuales teniendo en cuenta el periodo anterior (agosto). Donde se resalta la ejecución en EPMSC IPIALES con un porcentaje de cumplimiento del 100%. En caso contrario se tiene que en EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES con el 90% de cumplimiento, se afecta la categoría por no contar con profesional de mantenimiento, en CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO y en EPMSC PASTO, con un porcentaje del 88% de cumplimiento, se evidencia que no cuentan con el profesional de mantenimiento. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 80% de cumplimiento, se evidencia que no cuentan con el personal mínimo requerido de acuerdo con la OTM (no se evidencia registro de asistencia de Nutricionista, Ingeniero de Alimentos, Jefe de cocina y profesional SST), asimismo se evidencia personal operativo y administrativo sin certificado médico de aptitud para manipular alimentos. En el CPAMSPY POPAYAN (75%), por falta de personal en el servicio de alimentación teniendo en cuenta el anexo 9, estándar de talento humano, uso adecuado de la dotación por parte del personal manipulador de alimentos, hábitos de higiene personal de los manipuladores, no cuentan con registros que describan el seguimiento al control de salud a los manipuladores de alimentos que laboran en el servicio de alimentación, no cuentan con el certificado médico y exámenes clínicos de los manipuladores de alimentos. En DE POPAYAN (70%), debido a que debido a que se evidencia falta de personal mínimo requerido según la OTM, se observa personal sin dotación completa en el servicio y no presentan registro de entrega de dotación, personal manipulador de alimentos sin certificado médico vigente que las declare aptas para manipular alimentos y no presentan registro de horas laboradas para el personal que trabaja en el servicio de alimentación.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (81%): Durante el mes de septiembre, se evidenció un aumento en la evaluación de la categoría de cuatro puntos porcentuales con respecto al periodo de corte anterior (agosto). Continúa siendo la categoría con mayor número de afectaciones en el periodo de corte informado con 56 hallazgos en las visitas de interventoría técnica en los diferentes establecimientos del Grupo 1. Se destaca el desempeño de CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES y EPMSC TUMACO, donde el contratista obtiene el 100% de cumplimiento. En contraste se tiene que EPMSC TUQUERRES con el 94% de cumplimiento, se afecta por manchas y hongos en el techo del área de producción, en EPMSC PASTO, se evidencia afectación por desprendimiento de pintura y humedad en paredes del área de fruver, en EPMSC EL BORDO, también con el 93% se afecta por techos con presencia de óxido y suciedad, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 90% por paredes sucias y ausencia de registro de limpieza y desinfección de la trampa de grasa. En DE POPAYAN con el 72 % de cumplimiento por paredes, techos y extractores en deficientes condiciones de higiene, además por elementos de aseo sin identificar con código de colores y recipientes para residuos en mal estado. Por último, en el CPAMSPY POPAYAN con el porcentaje más bajo de la categoría (54%), se afecta porque 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.

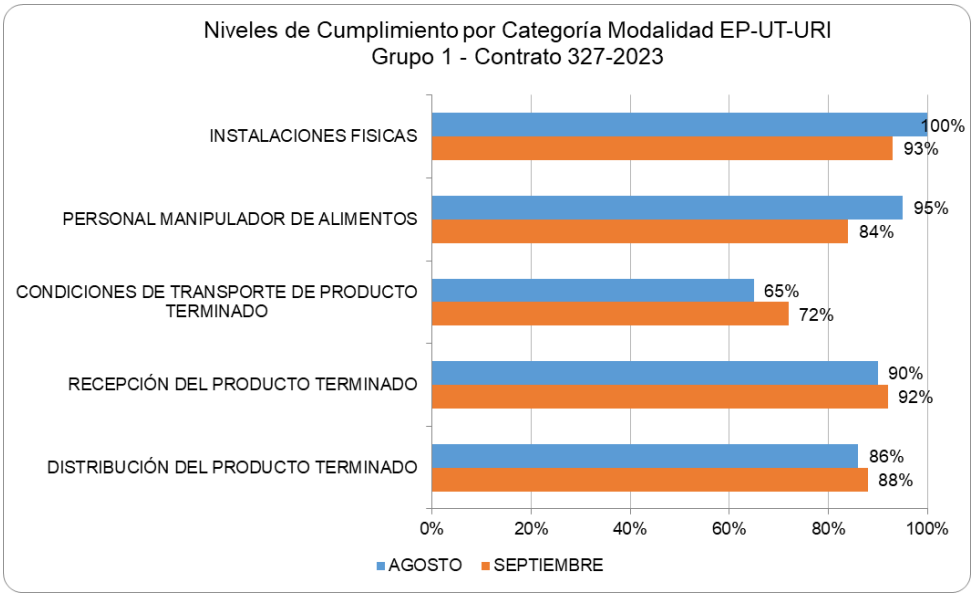
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (67%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría presenta una caída de ocho puntos porcentuales en el cumplimiento, comparado con el periodo anterior, afectado únicamente por las verificaciones realizadas en DE POPAYAN con el 20% de cumplimiento y CPAMSPY POPAYAN con el 62%, por vehículos en deficientes condiciones de limpieza y desinfección y sin la documentación requerida de acuerdo con la OTM, productos dispuestos directamente sobre el piso de los vehículos transportadores y personal transportador sin la documentación que acredite su aptitud para manipular alimentos. Es importante anotar que durante el periodo de corte del presente informe en los establecimientos EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EMPSC TUMACO y EPMSC TÚQUERRES, no se verifico la categoría de condiciones de transporte de alimentos. Por otra parte, en PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 y CPMSTUL TULUÁ se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (82%): En el mes de agosto se observa un porcentaje de cumplimiento cuatro puntos porcentuales menor que periodo informado anteriormente (agosto). Afectado principalmente por las dificultades evidenciadas en DE POPAYAN con un porcentaje de cumplimiento del 47%, porque en visita no se evidencia registros de los planes y programas de obligatorio cumplimiento implementados (producción, mantenimiento, calibración, microbiología, temperaturas de equipos, contingencias y emergencias). CPAMSPY POPAYÁN muestra un cumplimiento del 62% por hallazgos asociados a la falta de registros los planes y programas de obligatorio cumplimiento implementados, así como a la falta de paz y salvo de los proyectos productivos. En EPMSC EL BORDO con el 73% de cumplimiento por falta de certificados de calibración de equipos de medición, muestreos microbiológicos incompletos y falta de paz y salvo de proyectos productivos. Por su parte en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 y en el EPMSC TUQUERRES, ambos con el 94% de cumplimiento, se evidencia afectación por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, de igual forma en EPMSC PASTO con el 97% por el mismo ítem de calibración. Finalmente, en esta categoría se destaca el comportamiento de CPMSTUL TULUA, EPMSC IPIALES y EPMSC TUMACO para el periodo de corte del presente informe, al haber obtenido el 100 % de cumplimiento.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (65%): En el mes de septiembre, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció un detrimento de ocho puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría, principalmente por los hallazgos reportados en el CPAMSPY POPAYÁN con el 10% de cumplimiento (el menor porcentaje de cumplimiento para un establecimiento en el periodo de corte del presente informe

en todas las categorías evaluadas), porque se evidencian registros del manual de seguridad y salud en el trabajo, actas y/o registros de capacitaciones durante los meses de julio y agosto, asimismo, por la evidencia de ejecución de actividades de manipulación de alimentos sin elementos de protección personal. La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 33% de cumplimiento, se mantiene estable con respecto al periodo informado anteriormente (falta de registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo, extractores de aire y manta anti fuego). En DE POPAYAN con el 67% de cumplimiento, se afecta dado que no se cuenta con un profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y no se evidencian registros actualizados del manual de seguridad en el trabajo. En CPMSTUL TULUA con el 83%, porque en visita no se evidencia registro de capacitación para el mes de agosto 2024, (registro de inducción SST a Personal operativo y PPL). Se resalta el comportamiento de, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO y EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES, para el periodo de corte del presente informe, al haber obtenido el 100 % de cumplimiento.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 porcentual comparativo del operador UT PENITENCIARIOS 2023 con respecto a los establecimientos de Grupo 1, durante el periodo comprendido entre agosto y septiembre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 85,9 % de cumplimiento en el mes de septiembre, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, aumentando 0,1 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 presenta una baja en su desempeño con relación al mes anterior en siete puntos porcentuales, afectándose únicamente por la verificación realizada en EP PERMANENTE (0%), donde no se garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado ya que los alimentos están en contacto

directo con el suelo. Por otro lado, es importante mencionar que en EP GUARDACOSTAS, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES y en EP TUMACO no se realizó verificación de la categoría en las visitas realizadas en el periodo de corte del presente informe. Se destaca el comportamiento al 100% en todos los establecimientos visitados por la interventoría en el periodo informado. UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP BELLO HORIZONTE, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PIENDAMÓ, EP TAMBO y EP TIMBIO.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (84%):** Se evidencia en el periodo de corte de este informe, el contratista muestra una baja en el porcentaje de cumplimiento en once puntos porcentuales con respecto al anterior, afectado inicialmente por el 0% de cumplimiento registrado en EP EL TAMBO, debido a que el señor Evaristo Urrea, no hace uso de la dotación bata, cofia, tapabocas y no cuenta con certificado médico ni certificado BPM, 50% de cumplimiento en EP TIMBIO (el señor Colmedo Castro no cuenta con certificado médico ni con certificado de manipulación en Buenas Prácticas de Manufactura – BPM) y EP PIENDAMÓ (la manipuladora Kelly Alexandra Rodríguez no cuenta con certificado médico ni con certificado de manipulación BPM). Por el contrario, se evidencia un cumplimiento del 100% en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES, y EP TUMACO

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (72%): Se evidencia en esta categoría un aumento de siete puntos porcentuales con respecto al informe del periodo anterior (agosto), evidenciando el 100% de cumplimiento en la categoría en EP CAI3 AGUACLARA, EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO y en EP PERMANENTE, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES, y EP TUMACO sin embargo; continúan presentando dificultades en EP DE ROLDANILLO con el 20% de cumplimiento debido a que se transportan más de 10 raciones en motocicleta (UYC-34E), 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 TIMBIO con el 20% de cumplimiento el contratista incumple con cuatro variables de la categoría, porque el vehículo utilizado (Motocicleta con placa UXS-16F) no cuenta con la documentación requerida para el transporte de alimentos, no cuenta con la leyenda “Transporte de Alimentos”, no cuenta con planillas de registro de temperaturas ni plan de rutas. EP TAMBO con el 20% de cumplimiento, el vehículo tipo moto de placas GHC01E que transporta los alimentos a la EP, no cuenta con CHS, no lleva la leyenda transporte de alimentos, no diligencia planilla de registro de la temperatura de los alimentos suministrados en el desayuno del menú 3, y no se evidencia plan de rutas con rango de horarios ni placa del vehículo. En EP ESTACIÓN DE GUARDACOSTAS con el 60% de cumplimiento debido a que no cuentan con el registro del control de temperaturas ni el plan de rutas. Para el periodo de corte del presente informe la interventoría no realizó verificación de esta categoría en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" y EP PIENDAMO.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): 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 92%, comparado con el 90% registrado en el periodo anterior (agosto). 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 PERMANENTE, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES 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, con el 89% de cumplimiento, por intercambio no soportado en el link establecido, en EP TIMBIO con el 89% de cumplimiento debido a que entregaron café sin leche en el desayuno del menú 2. En EP PIENDAMO con el 78% de cumplimiento, se evidencia que no se suministra el postre para el almuerzo del menú 3 para el parte 9 PPL y realiza intercambio no soportado en el link establecido. Finalmente, en EP TAMBO, con el 67% de cumplimiento, la interventoría evidencia que el contratista no entrega la totalidad de los componentes del menú ofrecido (fruta del desayuno correspondiente al menú 3 para el parte de 7 PPL) y realizaron intercambios sin soportarlos en el link establecido.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%): Se evidencia un aumento de dos puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (agosto) para los establecimientos del Grupo 1, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría para los establecimientos, UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP CAI3 AGUACLARA, EP BELLO HORIZONTE, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, EP ESTACION DE GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ, EP TIMBIO, EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES y EP TUMACO. En contraste se tiene que en EP DE ROLDANILLO con el 50% de cumplimiento, debido a que el contratista suministra alimentación en fiambreras, no presenta documento de protocolo de limpieza y desinfección avalado por la USPEC. Finalmente se tiene incumplimiento en todas las variables evaluadas de la categoría en la EP TAMBO, por realizar la entrega de las bebidas en fondos y no individualmente como lo establece la OTM y porque no suministra los utensilios básicos (cuchara) para el consumo de los alimentos suministrados en la EP.

Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a septiembre 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	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC CALI	30/07/2024	Favorable	94.5%	Dos meses	**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%	Once meses	Ninguna
EPMSC SEVILLA	15/08/2024	Favorable	99%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Pisos pendiente mantenimiento, desprendimiento pintura

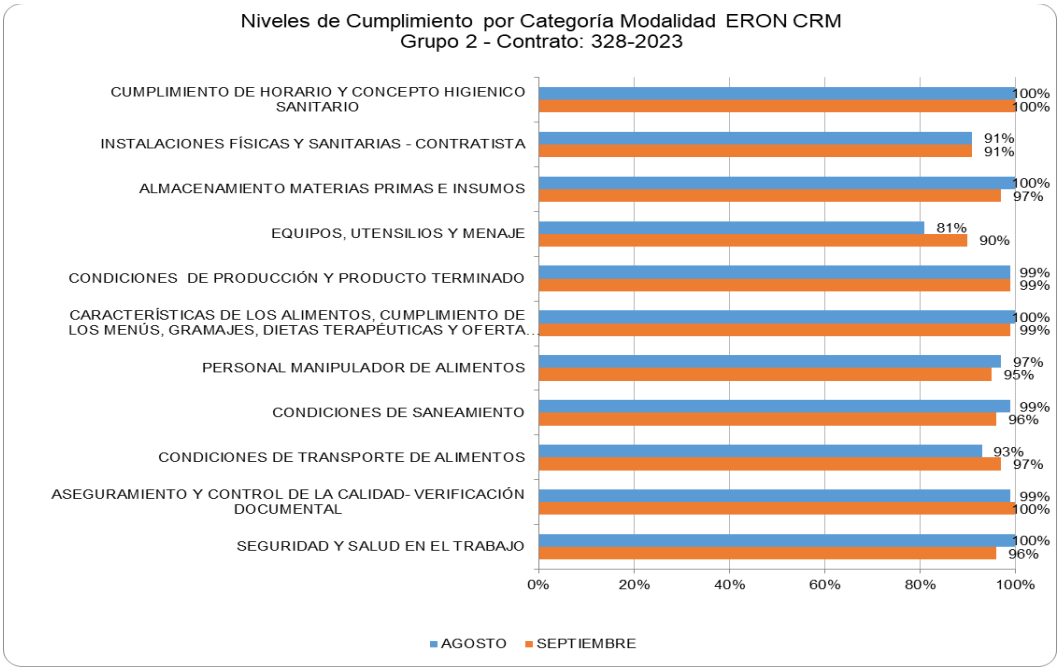
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					epóxica de pisos, paredes área bodega con humedad.
EPMSC CAICEDONIA	15/08/2024	Favorable	99%	Un mes	**Hallazgo 1.2:** Paredes con desprendimiento de pintura.
EPMSC BOLIVAR	04/07/2024	Favorable	100%	Dos meses	Ninguna
EPMSC LA UNION	07/05/2024	Favorable	98%	Cinco meses	**Hallazgo 1.1:** Espacio reducido, no hay separación de áreas. **Hallazgo 1.2:** Mejorar el piso.
CPAMS EJECA	09/04/2024	Favorable	99%	Seis meses	**Hallazgo 1.2:** Los pisos del área de producción se encuentran deteriorados.
EPMSC BUGA	15/06/2023	Favorable	91 %	Quince meses	**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.
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 agosto y septiembre 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 agosto y septiembre, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 96.9 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, teniendo un descenso de 0.8 % 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 septiembre, comparados con agosto, contempladas en el instrumento:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantuvo estable con respecto al periodo anterior. Se destaca el cumplimiento total del 100% de las variables correspondientes a esta categoría en los establecimientos del grupo 2, evidenciando un cumplimento integral y exhaustivo 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.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%): Para esta categoría se evidencia que el contratista se mantuvo estable con respecto al mes de agosto. Es importante mencionar que los establecimientos EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI y EPMSC LA UNIÓN, cumplen con la totalidad de los requerimientos de la categoría, a diferencia de los establecimientos EPMSC BOLÍVAR, EPMSC BUGA, CPAMS EJECA, EPMSC SEVILLA y la Planta de Producción Cali G2, que presentan afectación en la variable relacionada con el estado de los pisos, paredes y techos del servicio de alimentación. En la Planta de Producción Cali G2, también se presenta afectación en la variable relacionada con el estado de las ventanas, marcos, puertas y aberturas, asimismo en el EPMSC BUGA se presenta afectación con la variable relacionada con el estado de las lámparas y luminarias.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%): Para esta categoría se evidencia que el contratista disminuyó tres puntos porcentuales con respecto al mes de agosto. Se puede observar afectación en la variable relacionada con el almacenamiento de las materias primas de acuerdo a sus características naturales, en los siguientes establecimientos: EPMSC BOLIVAR (8 unidades de queso cuajada marca la favorita en área de congelación, de acuerdo con la información del empaque y características del producto el queso debe ser almacenado en refrigeración 4°C +/-2°C), EPMSC BUGA (almacenamiento de papaya en cajas de cartón que no son de primer uso) y EPMSC CALI (almacenamiento de papaya en canastilla en mal estado, el contratista realiza acción correctiva inmediata). De la misma forma se evidencia que El EPMSC CALI y la Planta de Producción EP Cali G2, presentación afectación en la variable relacionada con el plan de compras y proveedores ofertados. También la Planta de Producción EP Cali G2 presenta afectación en la variable que relaciona el almacenamiento e identificación de las materias primas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente. Es importante destacar que los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC CAICEDONIA y EPMSC LA UNIÓN, cumplen con la totalidad de los requerimientos de la categoría.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista aumentó su calificación 9% con respecto al mes de agosto. Se observa que los establecimientos EPMSC BOLIVAR y EPMSC LA UNIÓN cumplieron a cabalidad con todos los requisitos de esta categoría. No obstante, se presenta afectación de la variable relacionada con la existencia de equipos y utensilios de acuerdo al anexo 5 en los establecimientos EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, CPAMS EJECA, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA y la Planta de Producción EP Cali G2, debido a que solo hasta el 11 de septiembre de 2024, la entidad contratante USPEC, emitió oficio de aprobación de alternativas de sustitución para equipos faltantes, para los establecimientos del Grupo 2. Se puede observar que, los establecimientos, EPMSC CALI y EPMSC SEVILLA, tienen además afectación en la variable relacionada con el estado de los equipos, utensilios y menaje.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): Se puede evidenciar que para esta categoría el contratista se mantuvo en su calificación respecto al mes anterior, agosto. En las verificaciones realizadas en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos, CPAMS EJECA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION, EPMSC SEVILLA y la Planta de Producción Cali EP G2, se puede observar un cumplimiento del 100% en esta categoría. En los establecimientos EPMSC BUGA y EPMSC CALI, se observa afectación en la variable relacionada con adquisición de las tablas de corte e implementación del respectivo código de colores. El EPMSC CALI también presenta afectación en la variable relacionada con las temperaturas de servido del producto terminado. En lo que concierne al EPMSC BOLIVAR presenta afectación en la variable relacionada con la implementación del protocolo de control de temperatura, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%): Se puede observar para esta categoría una disminución de un punto porcentual, respecto al mes de agosto. Para el CPAMS EJECA se evidencia afectación en la variable relacionada con el registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas, así como también con la variable relacionada con los registros de las renuncias a la alimentación y/o dietas. Se evidencia que los establecimientos, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali EP G2 cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%): Para esta categoría el contratista disminuyó 2 puntos porcentuales respecto al mes anterior, se pudo observar afección en la variable relacionada al cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 23, en EPMSC BUGA no cuenta con el número total de distribuidores,

para el parte atendido en el establecimiento; en los establecimientos EPMSC CAICEDONIA y EPMSC SEVILLA el contratista no cumple con tiempo - frecuencia establecida de cada ocho días, según anexo No. 9 para el Ingeniero de alimentos; en lo que respecta al EPMSC CALI, no cuenta el número de manipuladores de acuerdo al parte atendido en el establecimiento. Asimismo, el EPMSC BUGA presenta afectación en la variable relacionada con el cumplimiento en los manipuladores de los hábitos de higiene personal y practicas higiénicas. En el EPMSC CALI si observa también afectación en la variable relacionada con la utilización y el estado de la dotación de los manipuladores de alimentos. En cuanto a los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION y la planta de producción Cali EP G2 se evidencia cumplimiento del 100 % de todos los requisitos que abarcan esta variable.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista disminuyó 3 puntos porcentuales con respecto al mes anterior (agosto). Se evidencia en los establecimientos EPMSC BUGA, EPMSC CALI y la Planta de Producción Cali EP G2, afectación en la variable relacionada con la limpieza de las paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras de protección. En cuanto al EPMSC SEVILLA se observa afectación en la variable relacionada con la existencia de un área para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje, debido a que el área de lavado de equipos- utensilios que incluye fiambreras, ubicado en el interior del patio 3, no garantizan la limpieza y desinfección, ya que no cuentan con separación física de las actividades que realizan los PPl en el patio. También, se evidencia afectación en la variable que evalúa si el contratista garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el servicio de alimentación, observándose en el EPMSC BOLÍVAR, bodega de frutas y verduras, un refrigerador en deficientes condiciones higiénicas, en el EMPSC CALI, 2 pailas en uso con acumulación de hollín, y en la Planta de Producción Cali EP G2, horno en deficientes condiciones de higiene. Para los establecimientos EPMSC BUGA y la Planta de Producción Cali EP G2, igualmente se evidencia afectación en la variable relacionada con la limpieza de las campanas y/o extractores de aire con los que cuenta el servicio de alimentación. Con respecto al EPMSC BOLIVAR también se presenta afectación en la variable que mide el cumplimiento de la periodicidad del control de plagas. Para el EPMSC CALI, además, se observa afectación en la variable que evalúa la aplicación del código de colores en los utensilios de aseo. En lo que respecta al CPAMS EJECA se presenta afectación en la variable relacionada con la limpieza de techos. Para los establecimientos EPMSC CAICEDONIA y EPMSC LA UNIÓN, se observa un cumplimento del 100% en esta categoría.

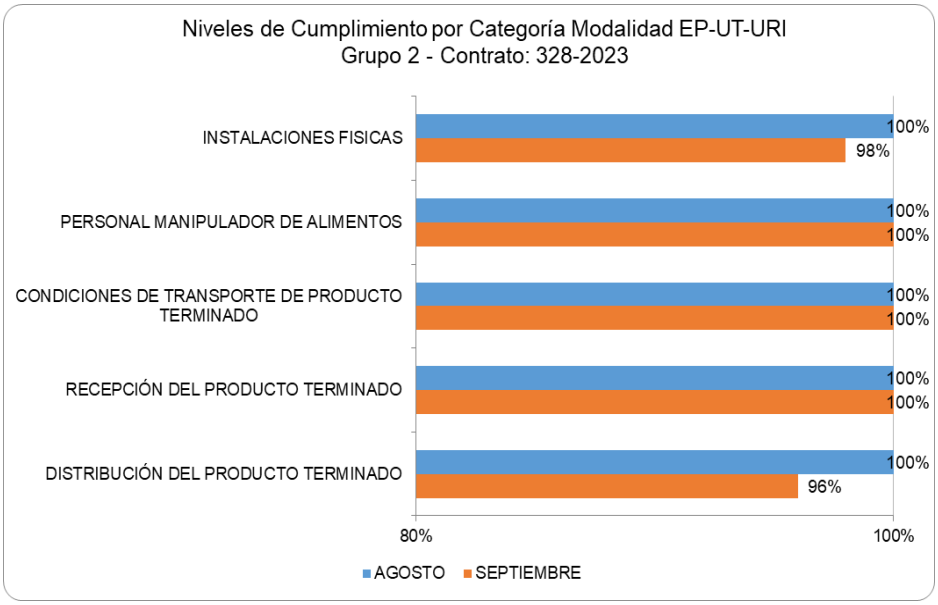
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): Para esta categoría se evidencia que el contratista aumentó 4 puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Cabe resaltar que, en las verificaciones realizada en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA, EPMSC SEVILLA y Planta de Producción Cali EP G2, se puede observar un cumplimiento del 100% en esta categoría. Los vehículos transportadores de alimentos cumplen a cabalidad con las condiciones mínimas requeridas de orden y aseo. Con respecto al EPMSC CALI, cabe mencionar, que presenta afectación en la variable relacionada con el cumplimiento en la vestimenta del personal transportador de alimentos, de acuerdo a la normatividad vigente.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (100%): Como se puede observar, el contratista ha logrado un desempeño superior en esta categoría, incrementando en un 1% respecto al mes anterior y alcanzando una calificación del 100%. Esto demuestra que todos los establecimientos del Grupo 2 cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría. Garantizando una óptima implementación de todos los planes y programas requeridos.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): En las verificaciones realizadas a los establecimientos del Grupo 2 el contratista disminuyó 4 puntos porcentuales con respecto al mes anterior. Para el EPMSC CALI se presenta afectación en la variable relacionada con el cumplimiento del personal manipulador en cuanto a dotación y uso de los elementos de protección acordes con la actividad que realizan. Se resalta el cumplimiento de todas las variables para esta categoría en

los establecimientos EPMSC SEVILLA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC LA UNION, CPAMS EJECA, EPMSC BUGA y la planta de producción Cali G2.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 agosto y septiembre, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza 99.2 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo en 0.8 % 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:

INSTALACIONES FÍSICAS (98%): Para esta categoría, con respecto al mes de agosto, el contratista disminuyó 2 puntos porcentuales. Se evidencia que en la EP TERMINAL el contratista entrega producto terminada en canastillas en deficientes condiciones de higiene. Conviene destacar que 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 FRAY DAMIAN SAN NICOLAS, EP LOS MANGOS, EP TERRON COLORADO Y EP YUMBO, cumplieron al 100% los requisitos para esta variable.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100%, de manera estable, con respecto al mes anterior, 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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100% para esta categoría, con respecto al mes de agosto, el contratista se mantuvo estable es su calificación, observando vehículos en adecuadas condiciones físicas y de higienes, 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. Se observa el compromiso del contratista en cuanto a procedimientos implementados para garantizar canastillas, recipientes e implementos limpios y desinfectados para el transporte de los alimentos a las diferentes estaciones de policía, así como también un óptimo y oportuno diligenciamiento de las planillas de registro de temperatura de los alimentos distribuidos en cada tiempo de comida.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría el contratista se mantuvo estable en su calificación respecto al mes anterior (agosto), con un desempeño del 100%, reflejando el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable en todas las estaciones de policía del Grupo 2. Es importante resaltar el eficiente desempeño del contratista en lo que concierne al cumplimento en la rotación y características estúpidas de las bebidas suministradas en los diferentes tiempos de comida del ciclo de menú.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista disminuyó 4 puntos porcentuales con respecto al mes anterior (agosto). Se evidencia que en la EP GUABAL el contratista no cumple con la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos y en la EP SEVILLA el contratista no entrega los alimentos en empaques individuales, el pan queso del menú 7, del tiempo de comida refrigero nocturno, para 55 PPL es entregado en una sola bolsa plástica de forma general y no de manera individual como lo establece la OTM. Es importante mencionar 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, FRAY DAMIAN SAN NICOLAS, EP JUNIN, EP LIDO, EP LIMONAR, EP MARIANO, EP MELENDEZ, EP MUNICIPAL, EP RIVERA, EP SAN FRANCISCO, LOS MANGOS, SULTANA, EP TERMINAL, EP TERRON COLORADO Y EP YUMBO, cumplieron a cabalidad con todos los requisitos para esta categoría.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de septiembre 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 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	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI BLOQUE 1	26/08/2024	Favorable con Requerimientos	79,5%	Un mes.	**Hallazgo 1.1**: Alrededores con césped alto **Hallazgo 1.2**: Mallas - angeos en mal instalados. **Hallazgo 1.3**: Acumulación de polvo en techo y ducto de vapor. **Hallazgo 2.1**: Utensilios y mesones en deterioro **Hallazgo 4.2**: Goteos por filtraciones en ducto de vapor. **Hallazgo 5.5**: Desorden en área de residuos sólidos. **Observaciones**: Especificar roles, actividades e inventario los cargos en manual de funciones. Proponer un plan de mejora por responsables en relación a cada hallazgo evidenciado.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 3	19/6/2024	Desfavorable	55,5%	No aplica.	No se está llevando a cabo producción en el Bloque 3, toda vez que, a partir del 17 de agosto de 2024, la producción se trasladó al Rancho del Bloque 1, para realizar mantenimientos de infraestructura al rancho del Bloque 3.
COJAM JAMUNDI BLOQUE 4	19/6/2024	Favorable con requerimientos	84.5%	Cinco meses.	**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%	Ocho meses.	Ninguna.
EPMSC BUENAVENTURA	25/9/2023	Favorable	97%	Un año.	**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	3/9/2024	Favorable	96,50%	Veintisiete días.	**Hallazgo 1.1:** El diseño de la infraestructura no cuenta con un proceso secuencial de sus áreas. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian ollas y equipos de refrigeración con deterioro.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO	11/4/2024	Favorable	98%	Cinco meses.	**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%	Dos meses.	**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. **Hallazgo 4.1:** Control de materias primas e insumos: Mejorar estantería

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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%	Once meses.	**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.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	19/2/2024	Favorable con requerimientos	78%	Siete meses.	**Hallazgo 1.1:** La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** El piso del área de proceso, bodega de tubérculos, alistamiento, cuarto 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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.

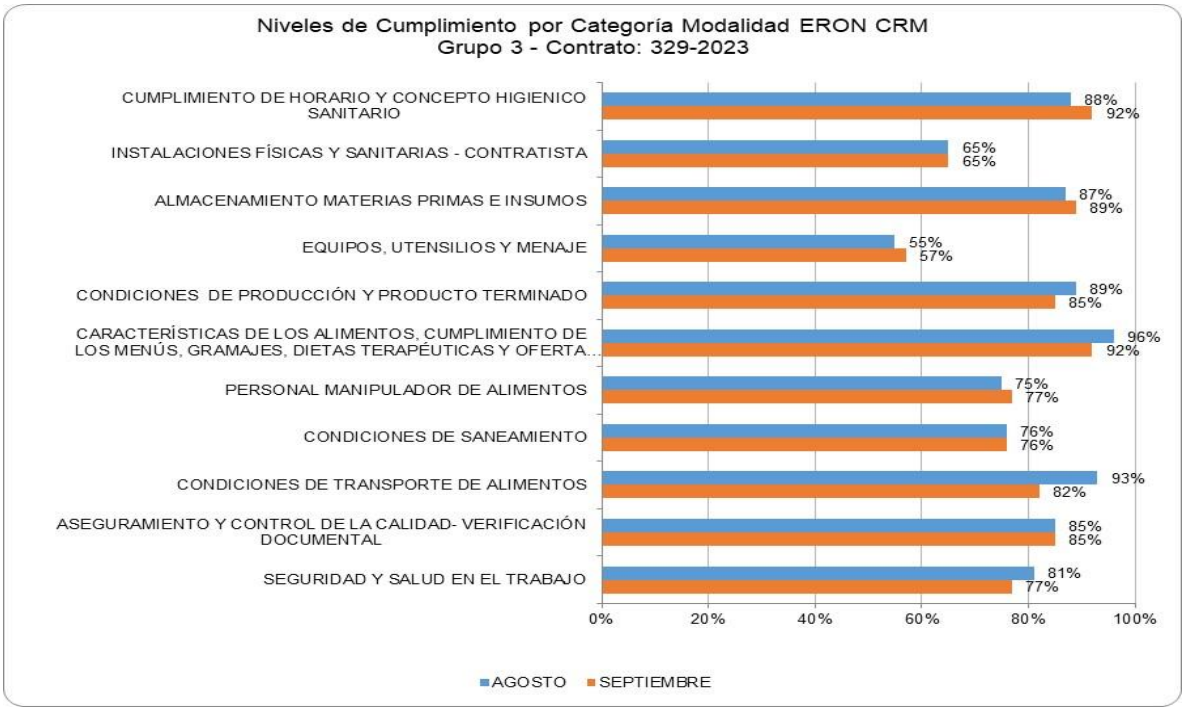
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, tres establecimientos y una planta de producción presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a los establecimientos EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO. Por su parte, cinco ranchos presentan concepto Favorable con Requerimientos COJAM JAMUNDI BLOQUE 1, COJAM JAMUNDI BLOQUE 4, EPMSC CARTAGO, CPAMSPAL PALMIRA - PAS y CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN emitidos desde octubre de 2023 hasta septiembre de 2024.

Cabe señalar que, en cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC BUENAVENTURA, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM.
De otra parte, la entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe realizó visita y emitió concepto para EPMSC PUERTO TEJADA, el cual, con un puntaje del 96.5% obtuvo concepto FAVORABLE.

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 agosto y septiembre 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 agosto y septiembre, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 81.8% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo 0.8% 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:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (92%): Durante el periodo de septiembre, se puede evidenciar un incremento del 4% en el porcentaje de desempeño de esta variable con respecto al mes de agosto. En relación a los conceptos sanitarios, todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario y se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Lo que conllevó a la afectación de la calificación en el mes de septiembre, corresponde

al incumplimiento del horario de entrega de los alimentos en el tiempo de comida desayuno y almuerzo en el COJAM JAMUNDI.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (65%): Con respecto al mes de agosto, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de septiembre. Entre los aspectos positivos se destaca, la gestión realizada por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; letreros alusivos al lavado de manos (procedimiento) y BPM, en buen estado, ubicados en las instalaciones sanitarias y áreas de proceso; área exclusiva y señalizada para el ensamble de las raciones y el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como PRODUCTOS NO CONFORMES. Cabe resaltar el cumplimiento de los aspectos evaluados para los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC PUERTO TEJADA con 100% de cumplimiento cada uno, seguido de EPMSC SILVIA con un 93%. Los aspectos negativos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin funcionamiento; instalaciones eléctricas en mal estado (tomacorrientes sin protección y cableado expuesto); 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; bases para servido con presencia de corrosión; puertas y marcos con deterioro; ventanas y aberturas, sin protección o con angeos en mal estado; ausencia de cortinas en cuartos fríos; lavamanos de accionamiento no manual, fuera de funcionamiento y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, en deficientes condiciones físicas (techo en mal estado, puerta con corrosión y angeo de puerta deteriorado). Los establecimientos EPMSC CARTAGO, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, CPAMSPAL PALMIRA, y COJAM JAMUNDI, quienes con un 77%, 69%, 53% y 39% de cumplimiento respectivamente, presentan el menor desempeño en esta categoría.

Almacenamiento de materias primas e insumos (89%): Durante el periodo de septiembre, se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de agosto. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: almacenamiento y ausencia de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; 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 de higiene y almacenamiento de producto refrigerado en condiciones de congelación. Con respecto a los aspectos positivos en esta variable para el periodo del presente informe, cabe señalar el cumplimiento de las distancias perimetrales; alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigentes, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física, así como 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 EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO 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, seguido de ERON CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC PUERTO TEJADA y COJAM JAMUNDI con 95%, 86% y 84% de cumplimiento, respectivamente. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 82% de desempeño cada uno.

Equipos, utensilios y menaje (57%): Corresponde a la categoría con menor desempeño. 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. El establecimiento que presenta el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fue EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, seguido de EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA con una calificación de 86%, 78%, 71% y 67%, respectivamente. Cabe

mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron, COJAM JAMUNDI, EPMSC CARTAGO y CPAMSPAL PALMIRA con 57%, 57% y 31% de desempeño, respectivamente. 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 (marmitas y estufas con fugas, bandejas asadoras de sobreponer y puestos de cocción sin perillas; pailas y olla, sin asas); 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, fuera de funcionamiento en el servicio de alimentación. También se evidenciaron carros transportadores en mal estado (presencia de corrosión, desprendimiento de pintura y lámina deteriorada).

Condiciones de producción y producto terminado (85%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. 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; almacenamiento de producto terminado en canastillas sin bolsatina; distribución de producto terminado a temperatura menor de 60°C y de alimentos refrigerados superior a 4°C +/-2ºC; no se cuenta con la totalidad de los equipos de medición básicos (grameras), de acuerdo con lo establecido en 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. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron EPMSC PUERTO TEJADA con 89%, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 88% y COJAM JAMUNDI con 71%. Entre los aspectos positivos evidenciados en esta variable se encuentra el uso de las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; implementación de procedimientos para evitar la contaminación cruzada con los utensilios; ración terapéutica suministrada en empaque de material desechable para PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas; uso de utensilios estandarizados; hielo rotulado y almacenado en adecuadas condiciones; implementación del plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final. Es importante señalar, que, durante el periodo del presente informe, en ninguno de los establecimientos se presentaron productos devueltos por la PPL al servicio de alimentación por rechazo y/o falencias presentadas, que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de los alimentos. Los establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría cada uno, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 97%.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (92%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de agosto, se presenta una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación general fueron: cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación; el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; cumplimiento en los gramajes y calidad organoléptica de las preparaciones de los menús verificados a suministrar en el ERON, EPs, UTs y URIs; entrega de dietas terapéuticas para la PPL de acuerdo con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas; cumplimiento en el suministro de las raciones para gestantes y lactantes; valoraciones y seguimientos nutricionales del 100% de las gestantes y/o lactantes que hay a la fecha en los establecimientos penitenciarios; registros de las renuncias a las dietas con la firma de un profesional del área de sanidad del establecimiento y la nutricionista del contratista, donde el PPL exonera de cualquier responsabilidad a la USPEC, al contratista y al INPEC. Los establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, 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 EPMSC PUERTO TEJADA, CPAMSPAL PALMIRA y ERON COJAM

JAMUNDI con un 96%, 93% y 86% de cumplimiento, respectivamente. En relación a los hallazgos que afectaron la calificación general se destacan: incumplimiento del ciclo de menús y no se cuenta con oficio de AVAL por parte de la USPEC y/o Interventoría para los cambios evidenciados; los intercambios realizados en los tiempos de alimentación, no se notifican por correo a la interventoría; recipientes de ración terapéutica sin rotular de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio y tipo de dieta); ausencia de registros de valoraciones, tratamiento y seguimiento nutricional de los PPL adscritos a la dieta; distribución de componentes (sopa y bebidas) de la dieta en fondos; no se cuenta con registro y control diario de entrega de dietas, firmado por cada PPL de dietas. 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.

Personal manipulador de alimentos (77%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de agosto. Relacionado principalmente con los desempeños de CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con porcentajes entre 78% y el 94%. Siendo ERON COJAM JAMUNDI con un 62%, 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, 23 y condiciones contractuales; no se cuenta con el certificado médico anual vigente para el personal operativo del servicio de alimentación; manipuladores de alimentos con dotación en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas; inexistencia de registros de horas laboradas para el personal operativo. Entre los aspectos positivos de la categoría se encuentran: entrega de dotación completa al personal profesional, operativo y visitantes; manipuladores realizando lavado de manos con agua y jabón desinfectante; capacitación continua en BPM acorde a lo establecido en la OTM para personal manipulador de alimentos y personal administrativo; personal manipulador libre de infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos. Finalmente se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, 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.

Condiciones de saneamiento (76%): Con respecto al mes de agosto, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de septiembre. En relación a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar: implementación de procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada; adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección; utensilios de aseo organizados e identificados de acuerdo al código de colores; entrega de kit (detergente, desinfectante y esponja) quincenalmente a la PPL con el fin de garantizar la limpieza y desinfección de la dotación (fiambreras, vaso y cuchara) antes de cada tiempo de comida; análisis de pH y Cloro Residual dentro de los rangos establecidos; suministro de agua potable en el servicio de alimentación; limpieza y desinfección de las trampas de grasas y control de plagas. Sin embargo, se han identificado hallazgos que afectan la calificación de esta variable y éstos hacen referencia a paredes, pisos, techos, mesones 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; lavamanos desprendidos de la pared en las instalaciones sanitarias de los PPL, inexistencia de certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente, incorrecto manejo de los residuos y cantidad insuficiente de recipientes para el almacenamiento de los mismos y/o en mal estado; disposición final de los residuos sólidos en un área no protegida. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidencian en EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, ambos con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas. Por otro lado, los establecimientos con menor desempeño son

EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA, ambos con un 89%, seguido por CPAMSPAL PALMIRA con un 75% y finalmente, COJAM JAMUNDÍ con un 66%.

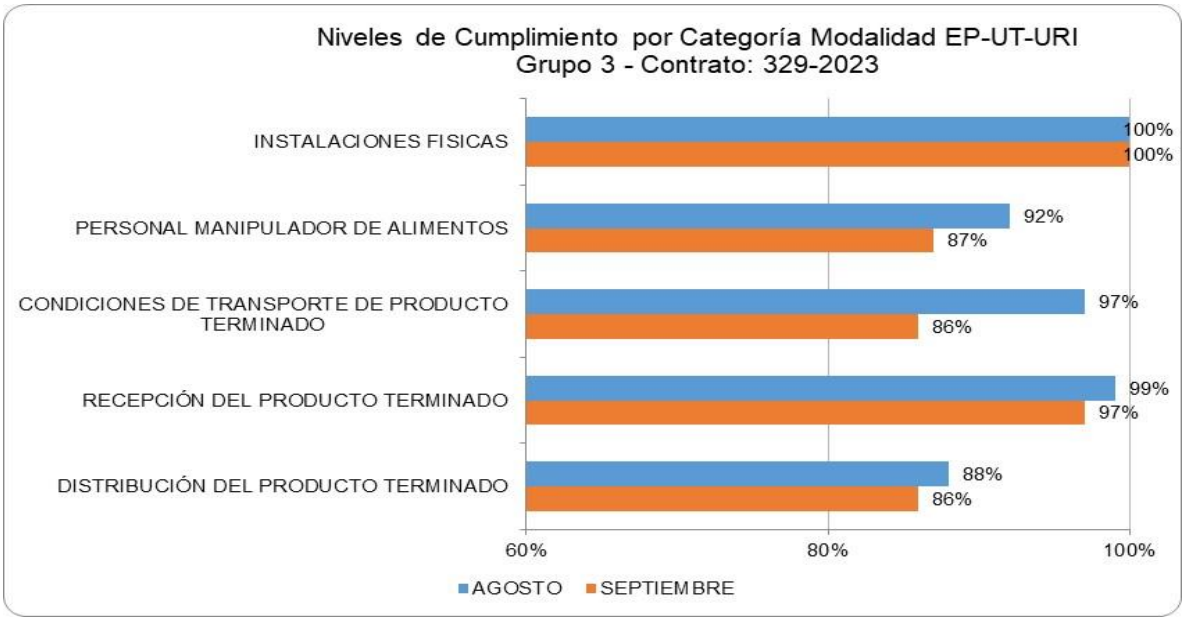
Condiciones de transporte de alimentos (82%): En comparación con el periodo anterior, se presentó una disminución del 11% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Esta calificación se ve afectada principalmente por los resultados de COJAM JAMUNDI (80%) y CPAMSPAL PALMIRA (67%). Entre los aspectos positivos, se destaca que el recibo de materias primas, insumos y alimentos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos. Además, el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y utiliza vestimenta adecuada según la normativa vigente. Sin embargo, la calificación general se ha visto impactada por varios factores negativos, tales como: transporte de producto refrigerado y congelado en vehículo sin unidad de frio, vehículos transportadores de alimentos en inadecuadas condiciones físicas y con la documentación requerida en la OTM, vencida; alimentos transportados directamente sobre el piso y/o en estibas de madera, vehículos transportadores sin la leyenda en su exterior transporte de alimentos; ausencia de un registro actualizado del monitoreo de temperatura durante el transporte. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y 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 EPMSC BUENAVENTURA, 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.

Aseguramiento y control de la calidad - Verificación documental (85%): Con respecto al mes de agosto, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de septiembre. En relación a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar: la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; registros actualizados de formatos básicos de producción; aplicación de los criterios de aceptación y rechazo en la recepción de materias primas; laboratorio que realiza la toma de muestras, inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB); análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM; control y registro de temperatura en un lugar visible de los equipos de frio; implementación del programa de trazabilidad, capacitación adicional al personal en buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, en la prestación del servicio y en la generación de vida saludable y registros actualizados del programa de tercerización. El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue EPMSC BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC SILVIA con 95%, EPMSC CARTAGO con 94% y CPAMSPAL PALMIRA con 90%. Sin embargo, la calificación se ve afectada para la PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO (88%), EPMSC PUERTO TEJADA (86%) y COJAM JAMUNDI (74%) 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 muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6, carros transportadores sin el correspondiente mantenimiento preventivo trimestral que evite el deterioro de los mismos y falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería).

Seguridad y salud en el trabajo (77%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 4% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de agosto. El contratista cuenta con registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo. En relación a esta categoría, prevalece un buen desempeño en los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, que presentan cumplimiento del 100%, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 83% y EPMSC PUERTO TEJADA con 75%. El establecimiento con menor porcentaje de desempeño fue COJAM JAMUNDI con 56%. Entre los aspectos que afectaron la calificación general cabe

mencionar: ausencia de implementos de seguridad (manta anti fuego), cantidad insuficiente de extractores de aire, manipuladores sin dotación completa 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 agosto y septiembre 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 agosto y septiembre, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 92.3% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo en 4.3% la calificación en relación al periodo anterior.

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

Instalaciones físicas (100%): Con respecto al mes de agosto, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de septiembre. Los aspectos que dan lugar a la calificación, hacen referencia al espacio destinado para el almacenamiento temporal, el cual garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado, al estar alejado de focos de contaminación, contar con superficies limpias y disponer los alimentos en canastillas y/o estibas limpias y en buen estado. Los establecimientos UT ARBUE, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP JAMUNDI, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

Personal manipulador de Alimentos (87%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó una disminución del 5% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación se ve afectada para EP SANTANDER DE QUILICHAO

– CENTRO (50%) y EP JAMUNDI (50%) por la ausencia de certificado médico - apto para manipular alimentos y del certificado de manipulación en BPM vigente, del personal transportador. Por otro lado, los establecimientos: UT ARBUE, EP LIMONAR, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, reflejan el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable. Los manipuladores de alimentos con la dotación limpia, en buen estado y de color claro, fue el aspecto que resaltó de forma positiva en esta categoría.

Condiciones de transporte de producto terminado (86%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 11% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. El único aspecto positivo a mencionar fue vehículos transportadores con la leyenda “transporte de alimentos”. Los aspectos que afectaron la calificación fueron: vehículos transportadores en inadecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida por la normatividad, vencida; 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 COMANDO SUR DE POLICIA, EP MARTE BUENAVENTURA y EP LIMONAR con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA con 80% cada uno. El establecimiento con menor desempeño fue EP JAMUNDI con 40%.

Recepción del producto terminado (97%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Con respecto al mes de agosto, para esta variable se presentó una disminución del 2% en el porcentaje de desempeño. La calificación se ve afectada para EP JAMUNDI (89%) y EP PUERTO TEJADA (89%), como resultado de características organolépticas inadecuadas de producto terminado (sabor, color, olor y textura, no propios de los componentes suministrados). Así mismo, el contratista realiza intercambios en el tiempo de alimentación sin informar por correo de las respectivas modificaciones al supervisor y/o interventoría. Los aspectos favorables más relevantes durante este período 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 y entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o dietas en ninguno de los 7 establecimientos verificados. Los establecimientos: UT ARBUE, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP MARTE BUENAVENTURA, presentan un desempeño del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría.

Distribución del Producto Terminado (86%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar una disminución del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de agosto. Los aspectos que afectaron la calificación general corresponden a la no entrega de alimentos (ensalada del almuerzo y cereal elaborado del refrigerio nocturno) previamente ensamblados en empaques individuales y sellados (se suministra en fondos). Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron: EP JAMUNDI y EP COMANDO SUR DE POLICIA con un 50% cada uno. 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 y EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO 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 30 de septiembre de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UT UNIDOS USPEC 2024.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC LA PLATA	14/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.5 %	9 meses	Existe humedad en las paredes; falta extractor de aire mayor ventilación; no se cuenta con suficientes baños; no se encuentran los elementos de aseo; los recipientes donde almacenan; las materias primas no son las los adecuados; no hay un sitio específico para almacenar los agentes químicos y aseo.
EPMSC GARZON	18/06/2024	FAVORABLE	93.5 %	3 mes y 15 días	Se realiza seguimiento a los hallazgos evidenciados por la ETS durante las visitas del mes de septiembre, evidenciándose que las vigas del techo presentan oxido.
EPMSC PITALITO	28/05/2024	FAVORABLE	96,0 %	4 mes y 3 días	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 %	12 meses	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	17/07/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88 %	2 meses	Se reitera el desprendimiento de pintura en las paredes de las diferentes áreas, pisos desgastados

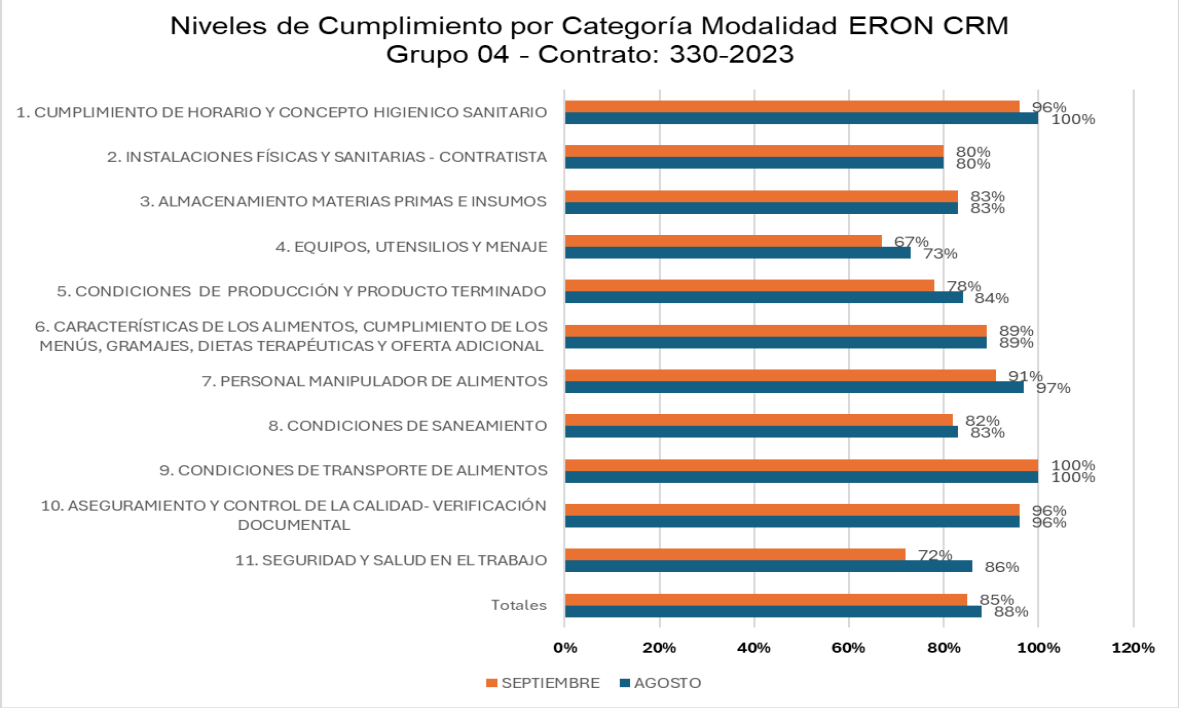
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					y con grietas, se evidencian aberturas sin protección y puertas oxidades, se evidencian equipos deteriorados y con presencia de oxido, se evidencian recipientes para residuos sin tapa y paredes sucias.
EPMSC GUAMO	13/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.0 %	3 mes y 2 días	Se evidencia agua estancada en la entrada principal, se observa piso del área de cocina con baldosas rotas, paredes con pintura deteriorada. Se observa cielo raso sin acoplar o que genera aberturas en el techo, se observan puertas deterioradas en los baños. Se observan equipos deteriorados.

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

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

2.2.4.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 30 de septiembre 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 septiembre y agosto:

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (96%): Para el informe del periodo esta categoría en comparación del mes de septiembre (96%) disminuyo su cumplimiento debido a que en el mes de agosto del 2024 alcanzo el 100% de cumplimiento, para el mes de septiembre 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, para los aspectos evaluados en los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. Por otro lado, para el establecimiento ERON EPMSC NEIVA se evidenciaron hallazgos relacionados con el no cumplimiento de los horarios establecidos para el suministro de la alimentación.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (80%): Esta categoría en el mes de septiembre mantuvo su desempeño con respecto a agosto manteniendo un 80%, Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA ambos con 65%, ERON EPMSC PITALITO con 67%, ERON EPMSC EL GUAMO con 77%, y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 81%; 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 EPMSC GARZON con 87%, ERON EPMSC LA PLATA con 85% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, con 92% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (83%): Esta categoría en comparación del mes de agosto mantuvo un cumplimiento del 83% en septiembre, viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 100% evaluado para ambos y ERON EPMSC EL GUAMO con 89% de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO todos 3 con 73%, y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS 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 óptimo para el consumo 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 (67%): En el mes de septiembre, dicha categoría mantuvo su cumplimiento comparando con agosto con 67%. 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 42%, seguido de ERON EPMSC GARZON con 50%, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC LA PLATA con 57% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 79%. 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 EL GUAMO con calificación de 86% y ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 ambos con el 100% de cumplimiento en cuanto a equipos, utensilios y menaje, son los establecimientos que presentaron mejor desempeño.

5. Condiciones de producción y producto terminado (78%): En comparación con el mes de agosto disminuyo pasando de un 84% en agosto a un 78% en septiembre. Cabe resaltar el cumplimiento de 92 % de las variables evaluadas para los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA, adicionalmente la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con un 89%, al cumplir con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los demás establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA con 64%, y ERON EPMSC NEIVA con 60%, ERON EPMSC PITALITO con 79%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC GARZON con 73%, 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 (89%): En comparación en esta categoría respecto al mes de agosto en septiembre mantuvo a un 89% de cumplimiento. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC LA PLATA alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, no se cumple con las características organolépticas de los alimentos, igualmente el suministro de los refrigerios nocturnos, no se da cumplimiento a la rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. Lo anterior evidenciado en los establecimientos ERON EPMSC PITALITO con el 69%, ERON EPMSC NEIVA con 85%, ERON EPMSC FLORENCIA con 86%, ERON EPMSC GARZON con 88% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 92% de cumplimiento. En los establecimientos ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EPMSC PITALITO, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones.

7. Personal manipulador de alimentos (91%): En comparación del mes de agosto se evidencia una disminución pasando de un 97% a un 91%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC NEIVA que presentan cumplimiento del 100%, al cumplir en términos generales con personal ofertado y adicional, entrega y uso adecuado de la dotación, prácticas adecuadas y documentación para la manipulación, tiempo laborado. Por otro lado, se encuentran ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 97%, ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO con 95%, y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 88% y ERON EPMSC FLORENCIA con 60% 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.

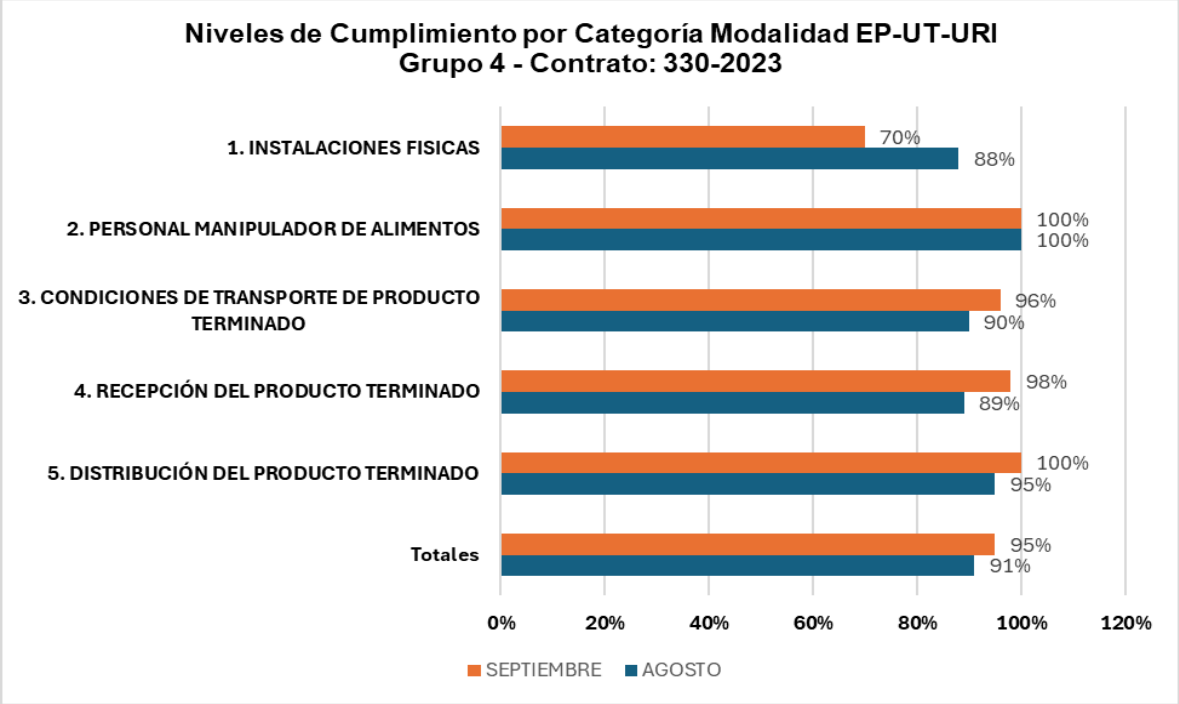
8. Condiciones de saneamiento (82%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de agosto se evidencia que disminuyo de un 83% en el mes de agosto a un 82% en septiembre. Se evidencia para esta categoría un porcentaje de cumplimiento en los establecimientos con menor desempeño en la categoría durante el periodo evaluado son ERON EPMSC GARZON con 69%, ERON EPMSC FLORENCIA con 74% ERON EPMSC PITALITO y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 78% y ERON EPMSC EL GUAMO con 88%. 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. Resaltando que los demás establecimientos presentaron cumplimientos entre el 93% al 100%.

9. Condiciones de transporte de alimentos (100%%): Esta categoría en comparación al mes de septiembre se mantuvo el porcentaje de cumplimiento dado que se había alcanzado un 100%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos de en dos establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA 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%. La calificación se ve afectada debido a 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 (72%): Esta categoría en comparación del mes de agosto disminuyo al pasar de un 86% en agosto a un 72% en agosto. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EPMSC FLORENCIA y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 50%, el ERON EPMSC LA PLATA con 67%, ERON EPMSC GARZON y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 80%, 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. Se resaltan los establecimientos, ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC PITALITO alcanzaron el 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 agosto 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 (70%): En comparación de ambos periodos se evidencia una disminución del porcentaje de cumplimiento de un 88% en agosto a un 70% en septiembre. 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 UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", EP ESTACION DE POLICIA GUAMO. 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 ESTACION DE POLICIA NEIVA con un 50% de cumplimiento y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 0% dado que la alimentación se dispone en el área de almacenamiento temporal directamente sore el piso.

2. **Personal manipulador de Alimentos (100%):** En comparación del mes de agosto mantuvo el porcentaje de cumplimiento de un 100%, resaltando que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO, EP UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (96%): En comparación del mes de agosto se evidencio una mejora al pasar de un 90% a un 96%. Se evidencian que, el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 80%, presenta el menor desempeño debido a 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, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados.

4. Recepción del producto terminado (98%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 88%, por no cumplimiento del ciclo de menús e intercambio en el menú suministrado, no cumplimiento de los horarios establecidos. Los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO", 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 un aumento pasando del 95 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 PITALITO, EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos 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 30/09/2024, 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	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA PROVISIONAL)	26/08/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	81%	Un mes y cuatro días	"Seguimiento en la visita de fecha 23/09/2024: 1. Las diferentes áreas no permiten flujo adecuado de materia prima, productos y personal, no cuenta con áreas separadas de almacenamiento y preparación. Seguimiento: Sin acciones al respecto, se cuenta con un espacio sin separación física para las áreas básicas. 2. Pisos con grietas que facilitan la acumulación de suciedad y afecta su limpieza. Seguimiento: Sin acciones al respecto, espacio arrendado y transitorio por la contingencia. 3. No cuenta con juntas redondeadas entre piso y pared y pared – pared. Seguimiento: Sin acciones al respecto, espacio arrendado y transitorio por la contingencia. 4. Pisos sin pendiente para drenajes, se evidencia aposamiento por falta de drenajes. Seguimiento: Sin acciones al respecto, espacio arrendado y transitorio por la contingencia. 5. Los techos no son en material impermeable y resistente, que facilite las labores de limpieza. Seguimiento: Sin acciones al respecto, espacio arrendado y transitorio por la contingencia. 6. Ventanas con vidrios rotos y no cuentan con mallas protectoras. Seguimiento: Sin acciones al respecto.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					7. Ventilación deficiente. Seguimiento: Se instala extractor 8. Vestidores y casilleros insuficientes y no están separados por sexo y se encuentran ubicados dentro del área de preparación. Seguimiento: Sin acciones al respecto. 9. Solamente se dispone de un baño mixto. Seguimiento: Sin acciones al respecto, espacio arrendado y transitorio por la contingencia. 10. Sanitarios sin la dotación básica, canecas con bolsa y tapa, toalla para secado de manos y jabón anti bacterial. Seguimiento: Suministra l dotación básica de papel higiénico, toallas desechables para secado de manos, jabón antibacterial y caneca con pedal, tapa y bolsa. 11. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual cerca al área de elaboración. Seguimiento: Sin acciones al respecto. 12. No se cuenta con equipo de refrigeración para el descongelamiento de las carnes. Seguimiento: Ingresa un refrigerador para garantizar la cadena de frío en el descongelamiento. 13. La capacitación no refleja idoneidad del profesional y el objetivo, ya que se evidencia desconocimiento por parte del personal. Seguimiento: Desarrolla el programa de capacitación de acuerdo con los requerimientos. 14. En la recepción de materias primas no se evita la contaminación del queso. Seguimiento. No se verifica en la jornada la recepción de materias primas. 15. Las carnes no se encuentran debidamente rotuladas, no evidencian el origen de las materias primas. Seguimiento. Se realiza el rotulado de las materias primas acorde con los requerimientos. 16. No se cuenta con un espacio temporal para la ubicación de los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desechos que evite la proliferación de plagas. Seguimiento: Sin acciones al respecto, no se dispone de un espacio adecuado para la ubicación de los recipientes, se ubican en la calle al frente de la planta. 17. Los insumos de aseo se almacenan en el área de elaboración y no encuentran debidamente rotulados e identificados. Seguimiento: Sin acciones al respecto. "
EPMSC VILLETA PLANTA EXTERNA	03/06/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	71%	Tres meses y veintisiete días	"SEGUIMIENTO CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO 1.1. El establecimiento no está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente pero no impide el ingreso de plagas por mantener puertas abiertas. Las diferentes áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de materia prima, producto y personal al momento de la recepción de materia prima: Persiste la situación descrita no se ha realizado acción de mejora por parte del operador. 1.2. Pisos: Presentan grietas y rugosidades que facilita la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, las uniones entre paredes, entre estas con el piso no son redondeadas. Los pisos no cuentan con pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de agua residuales: Persiste la situación descrita no se ha realizado acción de mejora por parte del operador. 1.4. Los servicios sanitarios no funcionan a causa de ausencia de agua, no está dotado de los implementos requeridos para la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					higiene personal como: implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papelera no cuenta con bolsa interior: Cumplimiento evidenciado en visita, dotación de toallas desechables para secado de manos, papelera de pedal con bolsa al interior. En las áreas de preparación de alimentos o cercano a estas no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos: Cumplimiento evidenciado en visita, existe lavamanos de acción indirecta en área de producción con dotación. 2.1. Cuenta con los utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, pero los contenedores de almacenamiento de agua no son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento: Cumplimiento evidenciado en visita, adecuadas condiciones de higiene de contenedores de agua. 2.2. Las superficies, como mesón de trabajo que entran en contacto directo con el alimento no es de acabado liso, presentan porosidad, poseen defectos, grietas o espacios que puedan acumularse partículas de alimentos: Cumplimiento evidenciado en visita, mesones adecuados. 3.4. El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza; sin embargo, se debe reforzar algunos temas para su correcta ejecución como es métodos de limpieza y desinfección y zonas de peligro, en términos de temperatura ya que no toman criterios de decisión al incumplimiento de algunos aspectos de evaluación:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Cumplimiento evidenciado en visita, presentan capacitaciones realizadas en temas solicitado. 4.3. Cuando se requiere esperar dentro de una actividad y otra, el alimento no se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores a 4°C ±2, según el tipo de alimento: Cumplimiento verificado en visita, toma de temperaturas de alimentos dentro de rangos de Temperatura adecuada. 4.4. Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. Se evidencia recepción de materia prima sobre piso y en las áreas de circulación de personal. Cumplimiento verificado en visita, adecuado almacenamiento materias primas tanto en áreas como en equipos. 5.1. El establecimiento no dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza desinfección dado a que todos los días presenta razonamientos por tiempo prolongado: Cumplimiento verificado en visita, se evidenció razonamiento sectorizado en el municipio; sin embargo, manejan plan de acción para garantizar las condiciones en la operación del suministro del día y las operaciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantiza no afectación del servicio del día. 5.3. El establecimiento no tiene implementada las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera favorable no se acumulan en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					alimentos esto (incluye sobras, descartes, envase, material de embalaje, entre otros) no cuenta con los recipientes adecuados en su totalidad para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados. Los residuos sólidos se disponen de forma que se dificulta y no impide el acceso y proliferación de plagas: Cumplimiento parcial, cuentan con los suficientes recipientes para el manejo de residuos sólidos, no se garantiza un área adecuada para tal fin que garantice el no acceso y proliferación de plagas. 5.5. El establecimiento no implementa medidas para evitar la contaminación de utensilios ya que los recipientes para almacenamiento de agua no se mantienen limpios y desinfectados: Cumplimiento verificado en visita, recipientes de almacenamiento en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor. Se socializa seguimiento con el operador. "
EPMSC ZIPAQUIRA	13/03/2024	FAVORABLE	94%	Seis meses y diecisiete días	Se realiza seguimiento en la visita del 16/09/2024: 1. Las juntas piso pared y pared pared no son redondeadas, baldosas rotas, en lavado y alistamiento las paredes no son completamente lisas. Seguimiento: No se evidencia acciones de mejora. 2. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. Seguimiento: Se evidencia la instalación de lavamanos de accionamiento no manual cerca del área de elaboración. 3. No se cumple con la resolución 5109 en el almacenamiento de avena, azúcar y arroz. Seguimiento. Se rotula el

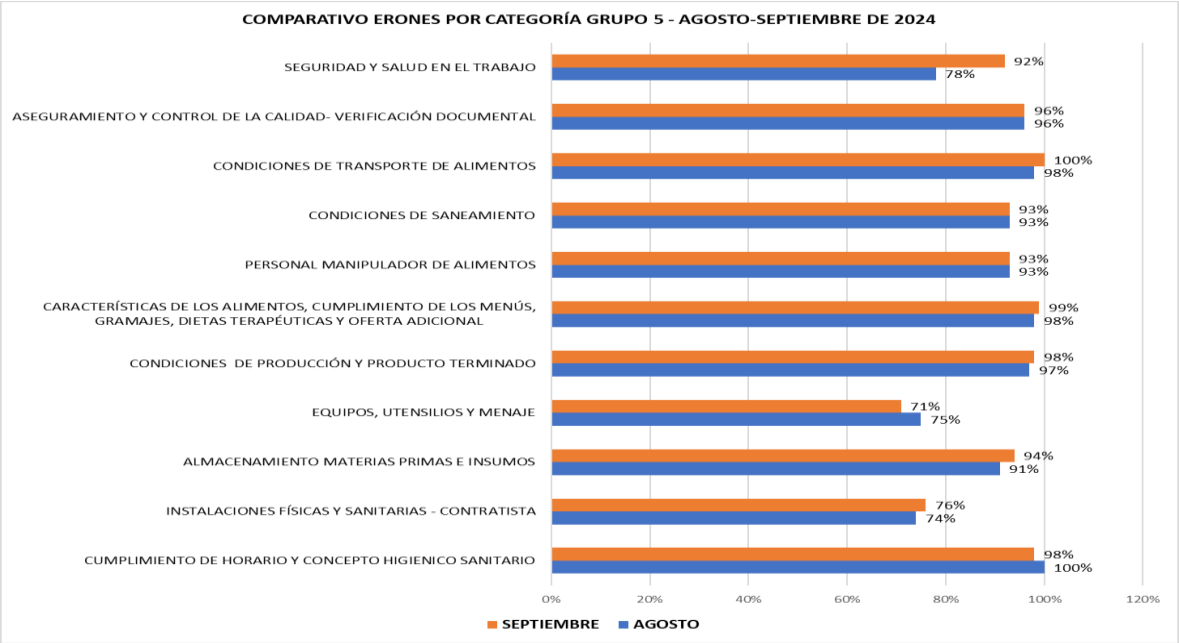
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					recipiente donde se fracciona las materias primas en mención. 4. El PSB. En control de plagas no expresa procedimientos correctivos. Seguimiento: no se evidencia instalación de cebos ni mapa de ubicación.
EP GUADUAS LA ESPERANZA	2023-11-28	FAVORABLE CON COMPROMISOS	87 %	8 meses	El establecimiento, no se cuenta con un concepto sanitario vigente para el nuevo contrato, debido a que el documento emitido, del servicio de alimentación tiene concepto sanitario a nombre de DUFLO SAS y no a nombre de UT LOGISTIC FOOD.
EPMSC CHAPARRAL	2023-12-16	FAVORABLE	96 %	7 meses	Ninguna
EPMSC GIRARDOT	2023-12-07	FAVORABLE CON COMPROMISOS	88,5 %	7 meses	Ninguna
CPMSMEL MELGAR	2024-03-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80 %	4 meses	Ninguna
CPMS ESPINAL	2024-05-21	FAVORABLE	98 %	2 mes	Ninguna

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 5 presentan calificaciones superiores al 71%. 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 agosto y septiembre 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 (PLANTA PROVISIONAL), ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, PLANTA EXTERNA EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION para las estaciones de CAJICA – ZIPAQUIRA.

En la modalidad de atención a ERONES, en el mes de agosto, se destaca el cumplimiento global de este grupo, por cuanto obtuvo un 92% de cumplimiento, el cual se mantiene con respecto al mes de se obtuvo un total de 93% de cumplimiento. El ERON DE CPMS ESPINAL, obtuvo la mayor calificación general con un cumplimiento del 96%, el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA PROVISIONAL), tiene un cumplimiento parcial de 84%, debido a incumplimientos en la categoría de instalaciones físicas sanitarias por parde del contratista. Para el mes de septiembre, se observa un nivel de cumplimiento del 92% el ERON con mejor cumplimiento es EPMSC GIRARDOT con 97%, el menor desempeño es ERON CPMSMEL MELGAR con 84% de cumplimiento parcial.

En el mes de agosto la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, arroja cumplimiento de horario, del 100% para todos los ERONES. Para el mes de septiembre obtiene un 98%, se afectó la calificación debido a que en ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, debido a que en visita de verificación tiempo almuerzo el componente proteína ingreso el mismo día al establecimiento a las 10:30 am, la preparación para 3 patios se retrasó y fue entregado a las 2:50 pm.

Categoría INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. En el mes de agosto se observa un cumplimiento parcial de 74%, para el mes de agosto se evidencia que el ERON CPMSMEL MELGAR, no tuvo evaluación en esta categoría se observa con más baja calificación ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, el que en general tiene un promedio de 70%, debido incumplimiento con los requisitos establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, no se observa la calibración del medidor del gas, falta de emboquillado entre baldosas del área de proceso y piso porosos en el área de marmitas, paredes de las áreas de dietas, ensaladas y almacenamiento de no perecederos en partes sin material sanitario, Se evidencia mesón del área de ensamble con la base suelta en uno de sus lados. Para el mes de septiembre se evidenció un leve aumento en la calificación del grupo a 76% de cumplimiento parcial, el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA obtuvo la más baja calificación con 50% de incumplimiento, igualmente se debe recordar que este ERON, inicio contingencia por infraestructura y desde el 14 de septiembre se encuentra produciendo en

planta externa, el operador está a cargo de adecuaciones que necesite la planta externa, se evidencio que el piso no es liso, con emboquillado ancho y profundo lo que facilita la acumulación de agua y humedad, vidrios sin protección, no se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, ni área de producto no conforme, área de residuos sólidos, las lámparas de área de elaboración y almacenamiento no cuenta con protección.

En la categoría ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. En el mes de agosto se evidencia un leve descenso en el porcentaje total con un cumplimiento del 91% en la categoría, el porcentaje más bajo fue 73% un cumplimiento parcial, obtenido por los ERONES CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA PROVISIONAL) y PLANTA EXTERNA EPMSC VILLETA, esto debido a que se encuentran alimentos proteicos y algunos abarrotes se encuentran sin rotulo, no se cumple con distancias perimetrales, no se cuenta con un área destinada para productos no conformes, cabe mencionar que la PLANTA PROVISIONAL FUSGASUGA inicio el día 14 de agosto a funcionar en planta externa, porque se inicia adecuaciones en el rancho designado por USPEC, el PLANTA EXTERNA VILLETA se encuentra ubicado en una planta externa igualmente pero porque en el establecimiento no se encuentra espacio del 97% para ubicar un rancho allí. Para el mes de septiembre en la categoría se evidencia un cumplimiento del 94% a nivel general, la calificación más baja lo obtiene el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, con un cumplimiento parcial del 86%, se evidencia que no hay separación física entre el almacenamiento de abarrotes y el área de procesamiento de carnes, no se conserva distancias perimetrales en el almacenamiento, el listado de proveedores no ha sido actualizado

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de agosto se videncia una disminución general al 75%, de nuevo LA PLANTA PRODUCCIONES EP CAJICA – ZIPAQUIRA es la que tiene más bajo porcentaje con el 60% pues no ha subsanado los hallazgos hasta el momento, es de notar que la PLANTA PROVISIONAL CPMSFUS FUSAGASUGA, obtuvo una calificación en la categoría del 100% de cumplimiento. Para el mes de septiembre se sigue evidenciando descenso en la calificación a 71% de cumplimiento parcial, se evidenció al ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA obtuvo el más bajo rendimiento en esta categoría, con 57%, se evidencia que falta 1 sartén basculante, se evidencia una marmita sin tapa, se evidencian carros transportadores en mal estado.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el mes de agosto se evidencia un porcentaje general en la categoría del 97% de cumplimiento, evidenciando que el CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA PROVISIONAL) es el que obtiene la más baja calificación con 84% ya que no se tiene un adecuado protocolo de control de temperatura, un plan de muestreo para el control de gramaje y el protocolo de toma y manejo de contramuestras. en el mes de septiembre se sigue manteniendo el cumplimiento con in ligero aumento de 98%, se evidencia que el ERON CPMSMEL MELGAR obtiene la más baja calificación del 89% ya que se evidenció que en el proceso de producción y servido de los alimentos se puede presentar una contaminación cruzada. Para el mes de septiembre se observa una disminución en la calificación general de 93% de cumplimiento, esto debido a que los ERONES EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ obtienen 83% y 89% respectivamente.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. Para el mes de en agosto se evidencia estabilidad en la variable, sigue con el 98% de cumplimiento general, no se cumple un 100% porque se evidencio que el contratista no cumple con aprobación para intercambios de alimentos en menú entregado esto en el ERON CPMSMEL MELGAR. En el mes de septiembre se obtiene un cumplimiento del 99%, de nuevo se evidencia que se supera el número de intercambios permitidos por parte del ERON MELGAR, es de destacar que todos los ERONES del grupo 5, obtienen una calificación superior a 93%.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS en el mes de agosto y para el mes de septiembre se evidencia un cumplimiento general de 93%, 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 el Anexo 9, también se observa falta de dotación completa en algunos manipuladores, se destacan los ERONES MELGAR, CHAPARRAL y GIRARDOT, con cumplimiento de 100%.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO. Para los meses de agosto y de septiembre se obtiene una calificación en la categoría general de 93%, para el mes de agosto la PLANTA PROVISIONAL DE FUSAGASUGA obtuvo la más baja calificación con un 77% de cumplimiento parcial, en la última visita se evidencia que no se ha implementado un correcto procedimiento para garantizar las condiciones de higiene, pues se evidencian pisos sucios, estufas con grasa y residuos de comida, se evidencia que no se encuentra los registros de que se realiza análisis fisicoquímicos del agua, no se cuenta

con rutas de evacuación de residuos sólidos, para el mes de septiembre ERON CPMSMEL MELGAR con el 71% de cumplimiento parcial, debido a que en visita se evidencia estancamiento de agua en el piso, recipientes en inadecuadas condiciones de limpieza, falta de señalización en áreas de almacenamiento de productos de aseo, estos se encuentran sin rotulado, no se encuentra registros o soportes de sensibilización del proceso de higienización de fiambreras.

Para la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. En el mes de agosto se evidencia en la categoría con un cumplimiento de 98%, debido a que ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA que obtuvo 90%, ya que se encuentra el vehículo de placas GTU 094, no presenta concepto sanitario. En los ERONES MELGAR, CHAPARRAL Y GIRARDOT no se observa condiciones de transporte, los demás ERONES del grupo obtuvieron el 100% de cumplimiento para el mes de agosto. Para el mes de septiembre se evidenció un cumplimiento del 100%, destacando los ERONES: ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC CHAPARRAL y ERON EPMSC GIRARDOT, no tuvieron seguimiento en esta categoría ya que no se evidencia vehículo para la entrega de materia prima o producto terminado.

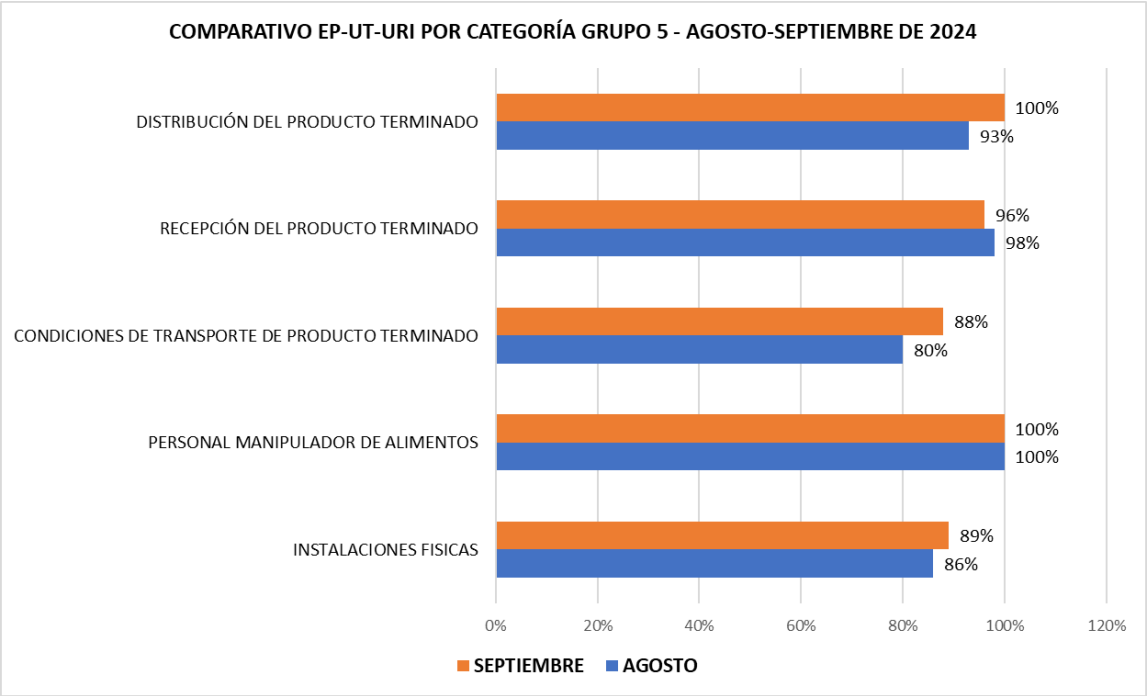
Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACION DOCUMENTAL. Para el mes de agosto se evidencia cumplimiento, con un porcentaje de 96%, se evidencia que ERON MELGAR no fue evaluado en esta categoría el mes de agosto, el ERON con más baja calificación fue CPMSFUS FUSAGASUGA (PLANTA PROVISIONAL) con un porcentaje de 89% de cumplimiento parcial, esto debido a que los registros de recepción de materia prima, registros de producción y registros de control de temperatura están desactualizados. En el mes de septiembre se mantiene el cumplimiento con el 96%, este mes el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, con 90% de cumplimiento, ya que no se evidencia soportes de mantenimiento de carros transportadores de alimentos, ni soportes de instalación de marmita en el rancho, se evidencia retiro de pela-papas por mantenimiento.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO para el mes de agosto se evidencia una calificación de 78% de cumplimiento parcial, esto debido en su mayoría no cuentan con dotación necesaria, como son los guantes de neopreno, los extintores no se encuentran ubicados en el lugar correspondiente, delantales industriales en mal estado. En el mes de septiembre se observa un significativo aumento en el desempeño del grupo en general en esta categoría, obteniendo 92% de cumplimiento, sin embargo, se evidencia que PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ, obtiene incumplimiento de 60%, ya que se observa que la planta no cuenta con campana extractora.

Para el mes de agosto cambia mucho la calificación de nivel de conformidad por establecimiento, se evidencia que la calificación más baja la obtiene la PLANTA PROVISIONAL CPMSFUS FUSAGASUGA, con un 84% se analiza que esto es debido a visita que se realiza a los cuatro días después de que se transfiere temporalmente el rancho a cocina provisional externa, donde sus condiciones generales no se han adecuado aún. Se obtiene para el mes de agosto un Nivel de Conformidad en los Establecimientos del grupo 5 de cumplimiento del 92%, evidenciándose que los aspectos de menor rendimiento generales son: Instalaciones físicas y sanitaria correspondientes al contratista, Equipos, utensilios y menaje y Seguridad y salud en el trabajo, en el Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario se obtuvo un porcentaje del 100% en todos los establecimientos del grupo.

En el mes de septiembre los establecimientos con más bajo desempeño fueron CPMSMEL MELGAR con 84% y EPMSC VILLETA, con un nivel de conformidad de 87%, debido a que encuentran deficiencia en las categorías de Instalaciones Físicas y sanitarias y condiciones de saneamiento y seguridad y salud en el trabajo. Cabe destacar que los demás ERONES obtuvieron un nivel de conformidad superior al 90%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 CAJICA, EP CHAPARRAL, EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, EP GUADUAS, EP ESTACIÓN DE POLICÍA FUSAGASUGÁ, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, EP ESTACION DE POLICIA FLORESTA – ZIPAQUIRA, EP SUBESTACIÓN LA PAZ, EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA, EP ESTACION DE POLICIA FLORESTAZIPAQUIRA EP.

En el mes de agosto se evidencia el ingreso de más estaciones de policía y una disminución en su calificación general al 93% de cumplimiento, siendo la EP ESPINAL, la menor calificada con un 69% evidenciando una gran falencia en la Distribución del producto terminado. Para el mes de septiembre se evidencia una calificación general en el nivel cumplimiento por categoría de 95%, evidenciando que las estaciones EP POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO ZIPAQUIRA, obtienen 85% de cumplimiento parcial, siendo esta calificación la más baja del grupo 5. En general se evidencia que la variable CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO tiene un promedio de 88% a nivel general, las variables PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, obtienen un 100% de calificación en todas las estaciones de policía del grupo.

En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS en el mes de agosto se evidenció 86% de cumplimiento parcial, siendo la baja calificación de 50% de incumplimiento EP ESPINAL, debido a que los alimentos en canastillas se dejan directamente sobre el piso, en las demás baja la calificación por que se evidencia canastillas sucias en área de almacenamiento temporal. En el mes de septiembre se obtiene una calificación de 89% de cumplimiento parcial, las EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO ZIPAQUIRA, presentan incumplimiento del 50%, debido a que se evidencia canastillas sucias, en el almacenamiento temporal.

En PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, para el mes de septiembre se evidencia que todas las estaciones de policía del grupo, cumplen con el 100%, en la mayoría no se evidencia recurso humano adicional.

En las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, para el mes de agosto se evidencia un descenso considerable al 80%, siendo la Estación de más baja calificación EP CAJICA con un 60% de incumplimiento esto debido a que el vehículo no cuenta con concepto sanitario, no tiene en su exterior aviso alusivo a “TRANSPORTE DE

ALIMENTOS", no cuenta con condiciones físicas y de higiene, para transportar el alimento, y falta diligenciar formato de control de temperatura. Las Estaciones no evaluadas en esta variable son EP ESPINAL y EP MELGAR, cabe resaltar que la EP CHAPARRAL, obtiene en esta variable el 100% de cumplimiento. En el mes de septiembre se obtiene una calificación en la categoría de 88%, donde EP GUADUAS tiene un incumplimiento de 60%, esto es debido a que el vehículo transportador (moto), no cuenta con concepto sanitario, y el vehículo transportador no cuenta con la leyenda visible de "Transporte de alimentos"

En la RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, en el mes de agosto se evidencia un cumplimiento general en la categoría del 98%, se evidencia que EP ESPINAL obtiene una calificación del 89% esto debido al no cumplimiento en la entrega del horario de cena y refrigerio nocturno. Es de destacar que las demás estaciones tienen un cumplimiento del 100%. Para el mes de septiembre se evidencia cumplimiento en la categoría de 96%, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR, EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA y EP ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO ZIPAQUIRA, obtienen cumplimiento parcial de 89%, en donde se evidencia en las tres estaciones, que no se cumple con el menú programado, ni con el número de intercambios permitidos, por lo cual no se obtiene una calificación mejor en la categoría, las otras estaciones pertenecientes al grupo 5, obtienen el cumplimiento total del 100%.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, para el mes de agosto se evidencia un descenso del 93% de cumplimiento, esto debido a que la EP ESPINAL, reporta una calificación de 0% de incumplimiento, ya que en los ítems evaluados se observa la entrega de ingredientes del menú no entregados en empaque individual, ni la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de la PPL. Se debe destacar que las demás estaciones de policía cumplen en su totalidad con un 100% en esta categoría. Para el mes de septiembre se observa una calificación total de 100% de cumplimiento,

Para el mes de agosto se observa la que la EP FLORESTA – ZIPAQUIRA incrementa su calificación a un 97% con respecto al mes anterior, y que la EP MELGAR sube significativamente su desempeño al 100% de cumplimiento, las estaciones de menor rendimiento son EP ESPINAL y EP CAJICA con cumplimientos parciales de 69% y 85% respectivamente. Es de destacar el esfuerzo por mejorar por parte del operador al cumplir con lo requerido para las Estaciones de Policía. En el mes de septiembre se inicia vista a EP ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO ZIPAQUIRA, se evidencia un cumplimiento parcial del 85%.

2.2.6 GRUPO 6

2.2.6.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	SEGUIMIENTO
CPAMS EJEPO	1/11/2022	FAVORABLE	94 %	22 meses	1. Se evidencia grietas en paredes en la parte superior cerca al techo, por encima de la

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	SEGUIMIENTO
					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.
EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	16/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	84,5%	2 MES	No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, falencias en procesos de limpieza, utensilios deteriorados.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL	21-11-2022	DESFAVORABLE	17%	19 meses	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección, formatos, insumos de aseo y en general todos los hallazgos. No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON	22-08-2024	DESFAVORABLE	52,5%	1 mes	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Presencia de heces fecales de roedor en piso de bodega y piso a la salida de cuartos fríos, presencia de cucarachas vivas, Rebosamiento de agua en sifones de área de proceso a la salida de los cuartos fríos, Deficientes procesos de limpieza y desinfección en general de áreas, equipos y utensilios, se observa angeo en mal estado en área de bodega, Sifones sin rejilla de protección. Por parte de la Interventoría se realizará el seguimiento en el mes de octubre.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	22-08-2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	69%	1 mes	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Ventanas sin barrera física, se evidencian ollas carbonizadas y abolladas, se evidencia estantes con suciedad en área de bodega,

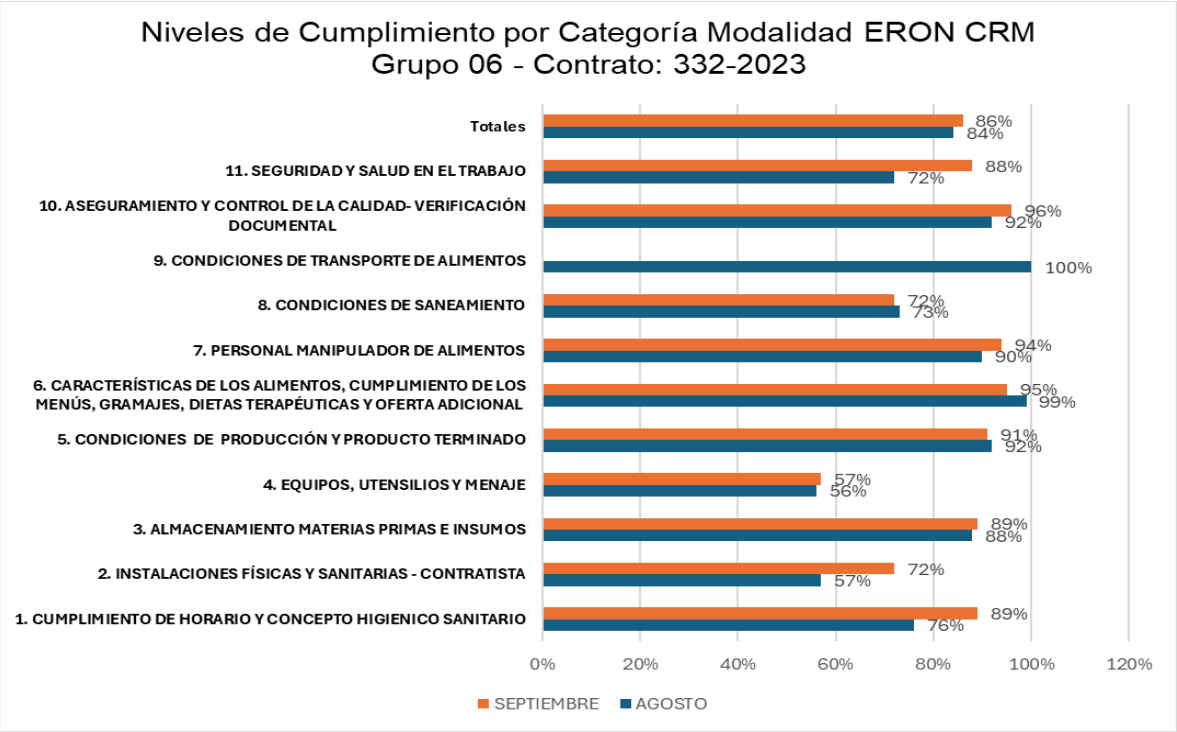
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	SEGUIMIENTO
					se evidencia condensación en área de cocina ocasionada por la falta ventilación, falta de mantenimiento de luminarias en área de bodega, se evidencia manipulador sin tapabocas, no se evidencia área de residuos sólidos y Se evidencian deficientes procesos de limpieza y desinfección en áreas equipos y superficies. Por parte de la Interventoría se realizará el seguimiento en el mes de octubre.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS	11-09-2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	79%	1 mes	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Rejilla de sifón partida en área de lavado; rejilla no es fija en área de proceso, se evidencia cableado expuesto en área de proceso, puerta con oxido en parte inferior al ingreso del área de almacenamiento, empaque de neveras de área de almacenamiento en deterioro, acumulación de residuos sólidos en sifón de área de lavado, rejilla partida en área de lavado, rejilla no es fija en área de proceso. Por parte de la Interventoría se realizará el seguimiento en el mes de octubre.

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

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 agosto y septiembre 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 30 de septiembre y en comparativo con el mes de agosto 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:

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (89%): 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 3 y a la medida sanitaria parcial del rancho de la ESTRUCTURA 1, y a los conceptos de los ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (PAS y ERON) son desfavorables. Por otro lado, cabe resaltar que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) 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 (72%): 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 60%, 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. Por parte de la USPEC se están llevando acciones correctivas en las estructuras ERE 1 y 2 y PENAL, en lo ERES se trasladó el rancho para el ERE 3 y se está interviniendo todas las áreas del rancho, en cuanto al rancho de PENAL se está interviniendo el área de prealistamiento de Fruver, shut de basuras y área de lavado de canastillas. Por parte del operador para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 86%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, techos deteriorados, instalaciones eléctricas en mal estado. y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 100%.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (89%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron 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) con 91%. Seguidos de COBOG LA PICOTA con 88% de cumplimiento durante el periodo evaluado, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, incumplimiento en el plan de compras, por falta de disponibilidad de materias primas de acuerdo al menú programado, lo que conlleva a intercambios y almacenamiento si separación física o aplicación de método PEPS.

4. Equipos, utensilios y menaje (57%): 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 46%, seguido ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con un 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, 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 el establecimiento COBOG LA PICOTA actualmente hay oficio en aprobación por parte de la Uspec por limitación de áreas. Adicionalmente para dar cumplimiento con el anexo 5 se tiene por contingencia el cuarto de congelación del container el cual tiene capacidad de 24 ton, que está fuera de las estructuras 2. 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 (91%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, prealistamiento higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 89%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de prealistamiento 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.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (94%): 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 94% la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de los gramajes.

7. Personal manipulador de alimentos (94%): 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, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje más bajo de cumplimiento con 89%, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2. en la dotación del personal manipulador, la cual no se evidencia completa y se encentra en mal estado, igualmente no cumplen con el horario para los manipuladores,

8. Condiciones de saneamiento (72%): Se resalta el cumplimiento del 100% 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). 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 (NA%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), y ERON COBOG LA PICOTA, no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NA.

10. Aseguramiento y control de la calidad (96%): Para esta categoría, los establecimientos que presentan porcentajes de cumplimiento del 100% fueron 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). La calificación se ve afectada para ERON COBOG LA PICOTA con 96% 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 (88%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA

MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría el ERON COBOG LA PICOTA con el 83%, debido al no cumplimiento del uso de implementos de elementos de protección personal en las diferentes actividades.

Se aclara que para el Grupo 6, no cuenta con establecimientos de EP, por lo cual, durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 de septiembre 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 31/08/2024, 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 DTS, encargada de tal visita sanitaria.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTA LA MODELO	16/07/2024	Favorable con requerimientos	77%	Dos meses y veintitrés días	"Seguimiento a concepto sanitario: fecha de visita 27-09-2024 1.1Se evidencia angeos deteriorados y sueltos en techos altos al ingreso del área de proceso Seguimiento: Continúa. 1.2Paredes en área de procesos con desprendimiento de pintura. Seguimiento. Continúa. 1.3 En área proceso se evidencia techos rugosos no lisos de difícil limpieza. Algunas Tomas eléctricas sueltas sin protección. Seguimiento: techos continúa. Subsana las tomas eléctricas cos. 2.1 Estantería en bodega de abarrotes estanterías con desprendimiento de pintura, empaques debe- rodadas en cuartos fríos. Seguimiento: Continúa. 2.2 Congelador horizontal en área de almacenamiento con sociedad. Seguimiento: Subsana. 3.3 Manipulador con dotación oscura. Seguimiento: Subsana. 4.4 Contenedor de productos congelados ubicado en un lugar que no garantiza una hermeticidad adecuada del lugar. seguimiento: Continúa. 5.3 Cuarto de residuos con contenedores sin tapas. Seguimiento: Continúa. 5.5 Techos en algunas áreas de procesos con acumulación de suciedad Seguimiento: Continúa 5.6 No se ejecuta en su totalidad programa de limpieza y desinfección de áreas y equipos. seguimiento: Subsana. "
CPMS CHIQUINQUIRA	4/7/2024	Favorable	92%	Un mes y veintisietes días	Durante la visita del 23/09/2024: • Se realiza seguimiento al concepto sanitario de fecha 04-07-2024 donde se confirma la subsanación a todos los ítems evaluados en el CHS
CPMSMOQ MONIQUIRA	23/7/2024	Favorable	94.5%	Un mes y ocho días	Durante la vista del 26-09-2024 se realiza seguimiento al acta de inspección de fecha 23-07-2024 en el ítem 1.2 condiciones de pisos y paredes no se ha subsanado. En el ítem de saneamiento 5.1 suministro y calidad agua potable. No cuentan con soporte de mantenimiento y cambio de filtro ni ficha técnica se evidencia oficio

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de solicitud para cambio total del filtro de agua, teniendo en cuanta sus características según índices IRCA del municipio de Moniquirá.
CPMSGAC GACHETA	24/08/2024	Favorable	94.5%	Un mes y seis días	Seguimiento en la visita del 25/09/2024: No aplica, sin embargo, se evidencia: 1. Flujo inadecuado entre bodega y preparación. Seguimiento. Afectado por condiciones estructurales. 2. Desprendimiento de pintura en pared y desgaste de baldosas. Seguimiento: Se evidencia intervención por parte del operador para los mantenimientos menores. 3. Techos en material no permeable de difícil limpieza. Seguimiento: Condiciones estructurales de mayor cuantía. 4. Deterioro de calderos. Seguimiento. No se evidencia acciones al respecto
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	Tres meses y veintinueve días	"1.Piso área de cocina parcialmente con orificios y piso fraccionamiento de verdura poroso. Paredes del área de fraccionamiento de verdura con hongos, descascando la pintura, bodega fruver, piso deteriorado y paredes igual SEGUIMIENTO Se evidencia que las paredes de pre-alistamiento se observan de material no sanitario y una parte con presencia de moho, piso de pre-alistamiento de material no sanitario. Paredes de fruver con presencia de humedad. 2. Techos área fraccionamiento de verdura con cuerdas colgando. Extractor con cartón y desajustado en la cocina. SEGUIMIENTO. Se evidencia techo de pre-alistamiento limpio y no se observan cuerdas colgando, en cuanto al extractor de preparación no se observa cartón y este no está en funcionamiento durante las actividades de preparación. 3. Se evidencia horno con corrosión y rallador con corrosión. SEGUIMIENTO. Se observa que el horno fue dado de baja por sus condiciones físicas, el horno no ha sido reemplazado. El rallador fue cambiado por uno nuevo. 4. Huevos directos sobre el piso SEGUIMIENTO. Se observa que los huevos son almacenados en estibas evitando que estos están en contacto directo con el piso. 5. Se evidencia en la bodega fruver, aguas provenientes del aire acondicionado. SEGUIMIENTO. Se realiza mantenimiento del aire acondicionado. 6.Area de almacenamiento de residuos sólidos, deteriorado pisos y paredes SEGUIMIENTO. El almacenamiento de residuos es trasladado a un área exclusiva para disponer estos residuos con techo. 7. Pisos y paredes, techos, mesón, alberca del área de fraccionamiento se evidencia sin aseo SEGUIMIENTO. Se realiza jornadas de limpieza del área.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	Favorable con requerimientos	72,50%	Un mes y dieciséis días	"En visita de interventoría hoy 25-09-2024 se realizó seguimiento al concepto sanitario del 14-08-2024, se evidencia: 1.1 Se observa continuidad en el hallazgo: El área de preparación no permite el flujo adecuado de materias primas, producto y personal. 1.2 Se observa continuidad en el hallazgo: Se observa desgaste del piso del área de preparación de alimentos. 1.3 Se observa continuidad en el hallazgo: Se evidencia techos con ruptura en el área de preparación y presencia de suciedad. 1.4 Se observa continuidad en el hallazgo: Se evidencia baño fuera de las instalaciones del área de preparación. 2.1 Se observa no continuidad del hallazgo parcialmente: Se evidencia algunos utensilios como ollas con desgaste por el nivel de uso. En visita Interventoría se observa que falta una olla en mal estado por reemplazar. 2.2 Se observa continuidad en el hallazgo: Se evidencia poceta de agua y de lavado de utensilios como de fruver con rupturas de baldosa donde se acumula agua y/o residuos. 3.4 Se observa no continuidad en el hallazgo: Se evidencia solamente un certificado por cada manipulador, sin comentar los temas, horas, cronogramas, evaluación de conceptos dentro del plan de capacitación. En visita Interventoría evidencia carpeta con todas las

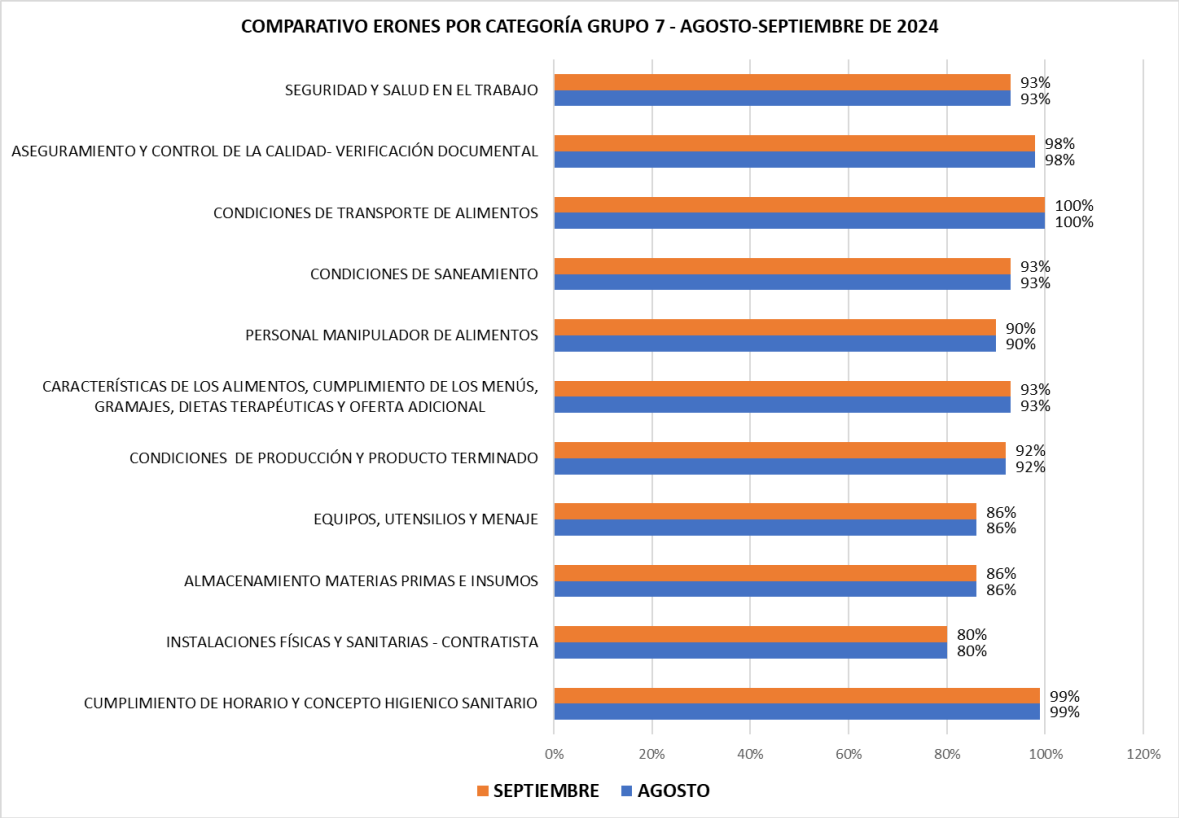
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					capacitaciones, cronogramas, evaluación de los temas vistos dentro del plan de capacitación. 4.1 Se evidencia no continuidad en el hallazgo: Se evidencia falta de soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas como para producto perecedero (carne). Interventoría evidencia soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas. 4.3 Se evidencia no continuidad en el hallazgo: Se evidencia formato de control de temperatura donde no se especificó el equipo que fue tomado el control y falta firmas de las personas responsables. Interventoría evidencia que el operador ha marcado cada equipo de refrigeración y congelación y está llevando formato de control de temperatura de cada uno de ellos. 4.4 Se evidencia continuidad en el hallazgo: Se evidencia almacenamiento de equipos de aseo y de alimentos sin separación física de áreas con el fin de evitar contaminación química o física. 5.2 Se evidencia continuidad en el hallazgo: Se evidencia falta de desnivel en el piso evidenciándose empozamiento de agua dentro del área de preparación. 5.5 Se evidencia no continuidad en el hallazgo: Los desinfectantes no son preparados bajo lo indicado por el fabricante o el instructivo de desinfección. Interventoría evidencia que el operador realizó capacitación al personal manipulador y administrativo sobre uso y preparación de desinfectantes. 5.6 Se evidencia no continuidad en el hallazgo: Se evidencia plan de saneamiento y formato de control, pero falta la aplicación del plan de limpieza y desinfección a la realidad en el área de preparación. Interventoría evidencia que el operador lleva formato y cronograma del plan de limpieza y desinfección en el área de producción.
EJECO	4/07/2024	Favorable	98%	Un mes y Veintisiete días.	1. Falta mantenimiento en pisos del área de producción. *Seguimiento*: Interventoría verifica mantenimiento en pisos del área de producción, dando cumplimiento al hallazgo evidenciado. 2. Falta actualizar los registros del plan de saneamiento. *Seguimiento*. Los registros se encuentran actualizado a la fecha de visita realizada por interventoría 02/09/2024. 3. Contramuestras incompletas. *Seguimiento.* Se evidencia en visita contramuestras completas según lo establecido en los lineamientos.
CPMSLME LA MESA	3/09/2024	Favorable con requerimientos	86,00%	Veintisiete días	Se realiza seguimiento en la visita del 17/09/2024, Sin embargo, se aclara que el concepto cuenta solamente con 14 días de vigencia.1. Tamaño reducido y facilidad de ingreso de plagas (Colocación de angeos) 2. Enchapes rotos en el piso y deterioro de las paredes. 3. Se evidencia Techos en deterioro. 4. No posee instalaciones sanitarias propias. 5. Al ingreso al establecimiento no portan dotación completa. 6. Deficiencia de espacios y productos en contacto con las paredes. 7. Se evidencia que a pesar del constante aseo y limpieza se acumula la humedad.
EPMSC CAQUEZA	12/12/2023	Favorable con requerimientos	83,00%	Nueve meses, Dieciocho días	"Se realiza seguimiento al concepto sanitario el día 25/09/2024 1.2. 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 que se encuentran en arreglos locativos para subsanación del hallazgo. 1.3. 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 equipo de refrigeración en desuso en el área de proceso: En visita Interventoría observa equipos de frío en uso, el equipo que se encontraba en desuso fue retirado por el operador meses atrás. 2.2. Se observa mesones deteriorados en área de lavado de materias: En visita se evidencia mesones en deterioro, baldosas rotas y con grietas. 3.4. No se observa plan de capacitación de manipuladores. En visita presentan a Interventoría plan de capacitación continuo. 4.4. Se observa almacenamiento reducido y canastillas junto a pared sin dar cumplimiento a las técnicas de almacenamiento: Interventoría evidencia espacio reducido en el rancho para el almacenamiento de las materias primas, no garantizan distancias perimetrales, sin embargo, operador gestiona acciones que permiten realizar la limpieza y la verificación del área. 5.2. Se observa cajilla de residuos líquidos con residuos, no se evidencia buena evacuación, de difícil limpieza: Interventoría

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					evidencia adecuada evacuación de residuos líquidos en visita realizada. 5.3. Se observa caneca de descomedero sin su respectiva tapa. Interventoría observa canecas con tapa y bolsa, manejo adecuado de residuos generados en el rancho.
EPMSC GUATEQUE	11/07/2023	Favorable	92,00%	Catorce meses y Veintitrés días	"Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 25 de septiembre 2024: 1.2 Se evidencia signos de corrosión en el piso del área de lavado. Se evidencia manchas en el piso del área de preparación. Seguimiento: No aplica, área se evidenciaron las observaciones se encuentra intervenida por el contratista. 1.3 Se evidencia techo del establecimiento de material sanitario. Seguimiento: No aplica, área se evidenciaron las observaciones se encuentra intervenida por el contratista. 2.1 Se evidencia vestigios de corrosión en la parte inferior del banco de ollas y en equipo de refrigeración. Seguimiento: No se observa corrosión en banco de ollas y en equipo refrigerador 3.5 Se evidencia suciedad en cauchos de equipo de congelación y en uniones piso – pared en área de producción. Seguimiento: Se observa limpios los cauchos de equipos de frio".
PLANTA LA SPEZIA	8/04/2024	Favorable con requerimientos	85%	Cuatro meses Veintidós días	Se realiza seguimiento al concepto sanitario el día 16/09/2024 1.1. Procedimientos escritos de procesos incompletos. Seguimiento: Se completa los procedimientos de los procesos. Equipos nuevos sin utilizar. Seguimiento: Los equipos no se han podido instalar por falta de red eléctrica. Flujos de procesos en algunas áreas no está definido. Seguimiento: Se evidencia áreas definidas y demarcadas en proceso. 1.2 Baldosas en mal estado en área de recepción cargue de alimentos. Seguimiento: Se evidencia piso poroso en área de cargue y baldosas rotas en áreas de proceso. Baldosas de pared en mal estado. Seguimiento: Se evidencia desprendimiento de baldosas. Desgaste en boquillas del piso. Seguimiento: Se evidencia desgaste en boquilla. 2.1 Se observa desagües con flujo de agua y sin conexiones a drenajes correspondientes. Seguimiento: Se evidencia desagües con las conexiones a drenajes correspondientes. Tapas de basculantes no funcionan correctamente. Seguimiento: Se evidencia que, aunque las tapas estén en mal estado funcionan. Equipos con deterioro. Seguimiento: Instala equipos nuevos y retira los antiguos. Algunas ollas con deterioro. Seguimiento: Se evidencia menaje nuevo 3.3 Algunos manipuladores de alimentos no aplican en totalidad algunas prácticas higiénicas con relación al orden. Seguimiento: Se evidencia prácticas de orden y aseo 4.3 Registro incompletos de recepción de materias primas y de temperatura. Seguimiento: Se evidencia registros actualizados, con la información completa."
CPMMSFFA PONAL	25/07/2024	Favorable con compromisos	75%	Un mes y dos días	No se realiza seguimiento debido a visita fallida en la última semana de septiembre donde se realiza este seguimiento, según las obligaciones contra actuales de la Interventoría. La visita se reporta fallida pues el día que se iba a realizar, en el establecimiento se encontraba en un evento y no permitieron el ingreso del interventor de campo.

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 7 en general, presentan calificaciones superiores al 72%. Se evidencia que el CPMSUBA UBATE presenta el porcentaje más bajo con 72,5%, los Conceptos en general están con Favorable con requerimiento. Se observó Concepto Favorable para el ERON EJECO con 98%.

2.2.7.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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, CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSMOQ MONIQUIRA, CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, CPMSUBA UBATE, EJECO, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, EPMSC GUATEQUE, CPMSGAR GARAGOA y PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA, evidenciando que el ERON GARAGOA no se encuentra en funcionamiento.

Durante el mes de agosto se evidencia un cumplimiento a 92% para el servicio prestado en ERONES, en septiembre se mantiene el mismo nivel de cumplimiento general para las variables evaluadas.

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

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, durante las visitas realizadas en el mes de agosto fue 80% de cumplimiento parcial, el ERON UBATE no tuvo seguimiento en esta variable, se evidencia en general, que el contratista realiza mantenimiento y mejoras, de menor cuantía. Se evidencia que PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA obtuvo la más baja calificación con 60%, siendo una planta externa el contratista debe realizar ajustes de mayor y menor cuantía, se evidencia lampara sin funcionamiento en área de lavado, toma corriente en área de almacenamiento de Fruver sin tapa, interruptor desprendido de la pared en área de lavado, pisos con grietas, baldosas rotas con empozamiento de agua. Para el mes de septiembre se evidencia un descenso de 77% de cumplimiento parcial, se evidencia que el ERON con más bajo rendimiento fue CPMS BOGOTA LA MODELO con 52% de incumplimiento, esto se debe a que se sigue evidenciando sifón sin rejilla en área de horneo, paredes con desprendimiento de material entre área de almacenamiento de fruver y producción, paredes con desprendimiento de pintura en área de lavado, pisos con grietas en área de almacenamiento de abarrotes, pisos con grietas en área de almacenamiento, CPMSUBA UBATE

obtiene una calificación 60% de incumplimiento este mes de las lámparas funciona a la mitad en el área de almacenamiento y no cuentas con protección; algunas lámparas de la campana no funcionan.

En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, para el mes de agosto se observa una calificación de la categoría a 86% de cumplimiento parcial en general, el ERON LA MODELO, es quien obtuvo la más baja calificación con el 75%, se evidencia rotulo de basa entera nacional sin registro sanitario, peso neto, nombre o razón social, dirección del fabricante o envasador, carne de cerdo en canastilla sin protección, la canastilla se evidencia sucia, en cuarto de congelación externo se evidencia almacenamiento de basa nacional a -8.9 °C, en cuarto de congelación externo se almacena producto sin estiba, no se cumple con distancias perimetrales. Para el mes de septiembre tiene un ligero aumento en la calificación a 88%, se ha evidenciado que el ERON LA MODEO, sube en su calificación a 79% con respecto al mes anterior, en esta ocasión el ERON con más baja calificación fue MONIQUIRA, con el 78% de cumplimiento parcial, debido a que se evidencia que el método PEPS no es aplicado por el operador, ya que los productos harina de trigo y café se encuentran identificados de manera errónea por el rotulado de colores de acuerdo a la OTM, a parte se encontró pan utilizado para el refrigerio nocturno sin rotulación en el empaque primario.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. En el mes de agosto hay una calificación de 86% de cumplimiento parcial, la más baja calificación la obtiene ERON LA MODELO, con un 70% de cumplimiento parcial, se evidencia bateas con hendiduras y corrosión, campana extractora con corrosión, estufa con mala combustión y con exceso de carbono, para el mes de septiembre en esta categoría se obtiene un puntaje de 82% evidenciando un descenso en esta, pues se observa en el ERON EPMSC CAQUEZA, se evidencia una calificación del 67% de cumplimiento parcial, ya que en visita no se encuentra lavaplatos en funcionamiento, este no tiene llave de apertura - cierre, el refrigerador no funciona, no se evidencia equipo de refrigeración en el rancho informan presento daño y fue retirado el día 18/09/2024, en el momento de la visita que fue realizada el día 25-09-2024, se almacenan los alimentos en equipo de congelación con menor T°..

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. En el mes de agosto se evidencia calificación de 92%, se evidencia que la PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA, obtiene una calificación de 84% en esta categoría debido a que no cumple con las temperaturas de producto terminado, contramuestras con bajo gramaje y algunas sin rotulo. Para el mes de septiembre se obtiene un ligero aumento al 94% de cumplimiento, el único ERON con cumplimiento parcial es el CPMS CHIQUINQUIRA de 84%, debido a que el operador no cuenta con el total de tablas e corte establecidas en la OTM, al igual también se observa que no se cumple con la temperatura de distribución de alimentos, se evidencio entrega de producto queso campesino con temperatura de 9.2 °C, la cual se encuentra fuera del rango permitido (4+/-2°C), los demás ERONES registran cumplimiento en sus calificaciones superiores al 93%.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. En el mes de agosto obtiene una calificación de 93% de cumplimiento, se ve afectado por el bajo desempeño arrojado por el ERON CAQUEZA con 86% de cumplimiento parcial, el cual obedece a , incumplimiento de menú, incumplimiento de gramaje para el componente proteico. Para el mes de septiembre se evidencia un ligero incremento en la calificación a 95%, se evidencia igualmente una notable mejora de la categoría para el ERON CAQUEZA, con respecto al mes anterior, en septiembre obtuvo 96%, mientras que este mes se evidencia una baja calificación del ERON CHIQUINQUIRA del 89% de cumplimiento parcial, debido a que se evidencia en las visitas, la entrega de dietas en fondos, sin observarse la solicitud para realizar las entregas de esta forma, lo cual incumple con lo establecido en la OTM.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, el mes de agosto hay una calificación de 90% de cumplimiento, evidenciando que el más bajo rendimiento lo presentó CPMS BOGOTA LA MODELO, con 79% de cumplimiento parcial. En el mes de agosto se ha evidenciado durante las visitas que no se cumple con el personal mínimo requerido, faltan manipuladores, el personal en producción que no hace uso del tapabocas, auxiliar de procesos con dotación de color oscuro, no se soporta entrega de dotación para los 31 distribuidores de patio. Para el mes de septiembre en esta categoría se obtiene un incremento de 93%, se evidencia que continúa siendo el más bajo cumplimiento CPMS BOGOTA LA MODELO, tuvo un ligero incremento al 84%, pero aun así sigue siendo la más baja, junto con la PLANTA DE PRODUUCCIÓN LA SPEZIA G7, que obtuvo un 88% de cumplimiento parcial, se continua evidenciando que no se cumple con la totalidad de personal requerido en el Anexo 9, y manipuladores sin el uso adecuado de tapabocas, aunque el

operario realiza capacitaciones para fortalecer las buenas prácticas de manufactura, es de notar que el ERON GUATEQUE obtuvo un 94% de cumplimiento, pero todos los demás ERONES obtuvieron el 100% de cumplimiento.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO en el mes de agosto se evidencia incremento en la calificación en la categoría de 93% de cumplimiento, la calificación más baja la obtuvo la PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA, con 86% de cumplimiento parcial, esto debido a que no se evidencia marcado de los utensilios de aseo por colores, e evidencia recipientes para disposición de residuos sólidos sin bolsa y sin tapa, no se evidencia implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos. Para el mes de septiembre se evidencia un leve descenso en la categoría al 91%, el ERON con más baja calificación es CPMS BOGOTA LA MODELO, con un 79% de cumplimiento, debido a que se evidencia señalización de áreas en mal estado, estas se encuentran con papel desgastado, con presencia de humedad y con presunto hongo, se evidencia el angeo del área horneo con acumulación de grasa y suciedad, el techo con acumulación de grasa en área de fritura (cocina caliente), se evidencia en la visita, las dos unidades sanitarios no cuenta con la dotación de jabón, papel higiénico, secador manos y canecas con tapa y bolsa, no se soporta mediante acta de entrega, el kit para la limpieza y desinfección de fiambreras correspondiente al mes de agosto de 2024, se continúa evidenciando mezcla de residuos en las estaciones temporales, no cuenta con limpieza y desinfección de trampas de grasa, según frecuencia, que debe ser bimestral.

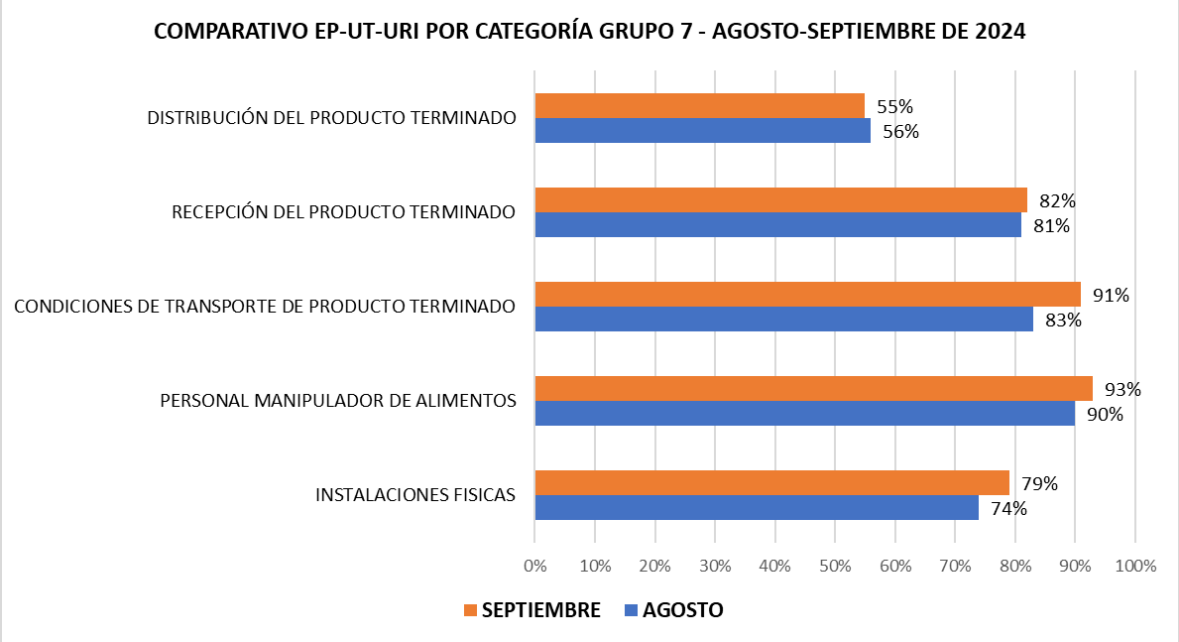
La categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, En los meses de agosto y septiembre se evidencia un cumplimiento del 100% en la categoría, sin embargo, CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSMOQ MONIQUIRA, CPMSUBA UBAT, CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, EJECO, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, EPMSC GUATEQUE, no se evidenció transporte de alimentos durante las visitas realizadas en el mes de septiembre.

La categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, en el mes de agosto la calificación fue de 98% para esta categoría, siendo afectada por el ERON LA MODELO con 95% de cumplimiento debido a que se evidencia que, no se soporta paz y salvo del mes de julio. Para el mes de septiembre se reporta una calificación de 97% en esta categoría, para este mes el ERON con más baja calificación fue EPMSC CAQUEZA con el 93% de cumplimiento esto debido a que no se encuentra el control de temperatura publicado en lugar visible en los equipos de frío, y que el contratista cuenta con soporte de paz y salvo hasta el mes de junio, por lo cual obtiene esta baja nota con respecto al grupo de ERONES del grupo 7.

Para la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. el mes de agosto se ve calificación de 93%, la PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA, es la que más baja obtiene con un 60% de incumplimiento, debido a que se evidencian 2 extintores sin carga optima y uno se encuentra vencido desde el mes de julio del presente año. Para el mes de septiembre se observa un descenso en la calificación de 92% de cumplimiento general, en donde la PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA G7, obtiene un incumplimiento del 60%, en visita se evidencia extintor multipropósito en la puerta de ingreso a producción, sin carga óptima.

En las visitas realizadas en el mes de agosto el nivel general de conformidad es de 92%, el ERON LA MODELO de nuevo obtiene el menor porcentaje de cumplimiento con el 86%, y sigue siendo los mejores ERONES CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSGAC GACHETA Y CPMSLME LA MESA, todos con el 98% de cumplimiento. Para el mes de septiembre se evidencia un ligero incremento en la calificación al 95% de nivel de conformidad, se observa que el único ERON de grupo con un cumplimiento parcial lo obtuvo EPMSC GUATEQUE, CON 88%, los demás ERONES si obtuvieron todos calificaciones superiores al 90% de cumplimiento.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 agosto se mantiene la calificación de 74%, los hallazgos más reiterativos son que se disponen los alimentos directamente en el suelo, cambios y canastillas sucias. En el mes de septiembre se evidencia un aumento en la calificación de esta categoría con 79% de cumplimiento parcial, se observa que EP ENGATIVA, EP POLINAL FACATATIVA, EP SANTAFE y EP USME, obtuvieron calificación de 0% de incumplimiento, pues se evidencia que en la mayoría se deposita los alimentos directamente en el piso, en EP SANTAFE, se observan estibas sucias y rotas, y que el almacenamiento temporal se encuentra cerca canaletas de desagües del sótano (parqueadero) del establecimiento, colocando al alimento en peligro de una posible contaminación y afectando su inocuidad.

Respecto al PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, en el mes de agosto se evidencia un incremento en la calificación de la categoría del 90% y para el mes de septiembre se observa un leve incremento ARBOG y POLINAL EP FACATATIVA obtuvieron 0%, debido a que la alimentación de ARBOG es tercerizada y el personal manipulador no tiene la capacitación ni los requerimientos evaluados en esta categoría, en EP POLINAL FACATATIVA, la alimentación es entregada por un vehículo perteneciente a la alcaldía, igualmente el personal que manipula los alimentos no cumple ni está capacitada para prestar este servicio. En el mes de septiembre se evidenció un cumplimiento del 93%, observándose un incremento en la calificación con respecto al mes anterior, se evidencia una mejoría por parte del operador en el control del personal manipulador, y es de notar que solo las EP POLINAL FACATATIVA y ARBOG obtienen 0% de incumplimiento, y todas las demás estaciones de policía obtuvieron un 100% de cumplimiento.

El cumplimiento global para las CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, el mes de agosto el porcentaje de cumplimiento parcial es de 83% las EP POLINAL FACATATIVA Y EP LETICIA, obtienen una calificación de

0%, debido a que la alimentación la entregan en transporte de POLINAL, no es la adecuada para transporte de alimentos, y la alimentación que se entrega en EP LETICIA, es superior a 10 unidades y según la OTM, se debe entregar en vehículo adecuado para el transporte de alimentos, por lo tanto, ninguna de las dos estaciones cumple con los ítems evaluados. Para el mes de septiembre se evidencia un aumento significativo en la calificación de esta categoría, con un 91% de cumplimiento, EP POLINAL FACATATIVA continúa siendo la EP con más baja calificación 25% de incumplimiento, pues continúan los mismos hallazgos, por las condiciones de entrega en vehículo de la alcaldía, el cual no es apto para el transporte de alimentos.

La RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO. En el mes agosto se evidencia un cumplimiento parcial de 81%, la estación con más bajo rendimiento en esta categoría es la EP RAFAEL URIBE URIBE, quien obtiene un incumplimiento de 56%, debido a que no se encuentra publicado el ciclo de menús, existen intercambios de alimentos no solicitados o notificados a la entidad o interventoría, las bebidas y ensaladas no se entregan en empaque individual, las bebidas se entregan en bolsas transparentes de aproximadamente 4.5 Litros y no se encuentran rotuladas, por lo cual no se puede verificar el sabor y la rotación, en visita se evidencio que se entrega la misma bebida para el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno. Es de notar que la única estación que cumplió con el 100% en la categoría, fue la EP LETICIA. Para el mes de septiembre se evidencia un cumplimiento promedio de 82%, en esta ocasión quien obtuvo la peor calificación es EP ANTONIO NARIÑO, debido a intercambios en el menú, no evidenciando solicitud de este, la verdura y la bebida no se entregan en empaques individuales, y se identifica que la bebida se entrega sin rotulo, lo que impide la identificación del sabor y la rotación de la misma.

La DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO en el mes de agosto se evidencia de nuevo incumplimiento con el 56% en la categoría, y para el mes de septiembre de 55% de incumplimiento, toda vez que se evidencia la no entrega en empaque individual de la bebida en todos los establecimientos, a excepción de UT ARBOG y EP LETICIA, quienes obtuvieron la máxima calificación de cumplimiento con el 100%.

En el Grupo N° 7 durante el mes de agosto se observa un nivel más bajo rendimiento con incumplimiento de 36% es la EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, la calificación más alta obtenida este mes fue de 92% de cumplimiento y la obtuvieron EP BARRIOS UNIDOS, EP CTI, EP FISCALIA y EP TERMINAL, el promedio general de conformidad para el mes de agosto en EP, UT y URI correspondientes al grupo 7 fue de 79%. Para el mes de septiembre bajo su nivel de cumplimiento a 82%, evidenciando de nuevo EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, con el más bajo rendimiento de 44% de incumplimiento.

2.2.8 GRUPO 8

2.2.8.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es del 1 al 30 de septiembre y comparativo con el mes de agosto 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	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
ERON ACACIAS ALA A Y B	3/05/2024	FAVORABLE	91 %	3 mes	Condiciones de pisos y paredes: el piso del área de tubérculos presenta desprendimiento de pintura ,el área de ensamble presenta parte de la pared con desprendimiento de pintura, el área de bodega y abarrotes tubérculo y ensamble se observó parte del techo con presencia de óxido al igual que el área de jugos, el rancho tiene dos servicios sanitarios para los operarios en el cual una papelera no es de pedal, el área de pre alistamiento de tubérculos ensambla y parrillas cuentan con rejillas o desagües pero la capacidad de evacuación es insuficiente, el shut de basura no está protegido ante el medio exterior, el proveedor de fumigación de plagas no cuenta con concepto favorable por parte de la secretaría de salud departamental ni municipal. El rancho no tiene medida sanitaria.
EPMS VILLAVICENCIO	29/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74.5%	6 meses	Se evidencia en los diferentes procesos secuenciales tanto de materia prima preparación ensamble los pisos se encuentran porosos se observan diferentes vectores como palomas los alimentos del proceso secuencial de traslado de un área a otro la edificación no se encuentra diseñada y construida de manera que protege a los ambientes de producción en el área de preparación pisos corrugados con grieta la pared se encuentran con grietas para el traslado de alimento preparación y ensamble los pisos son porosos en el área de ensambles observa que las uniones entre pared no son redondeadas y no se observa persiana que permita el ingreso de polvo e 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

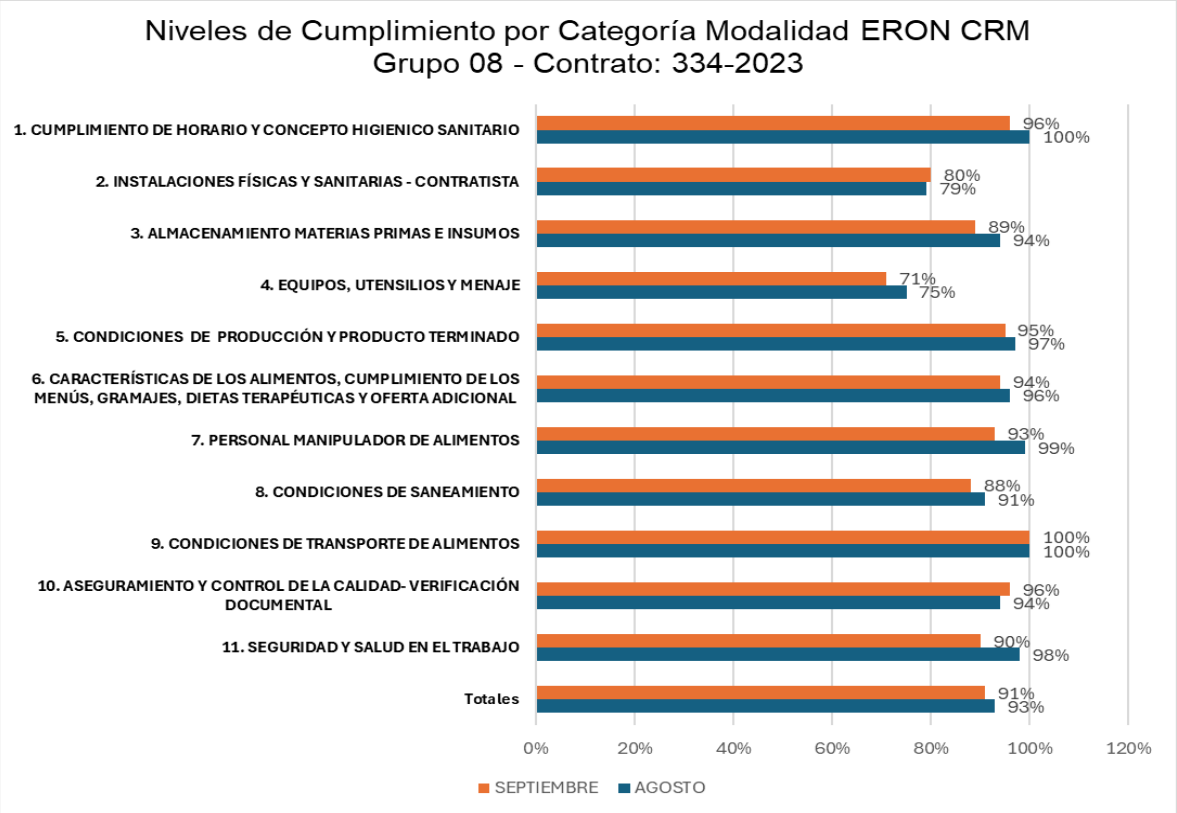
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					partícula se observa área de ensamble lavamanos son de accionamiento manual y no hay señalización como debe ser el lavado de manos se observa algunos equipos utensilios deteriorados pueden originar acumulación de hongo se observa 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%	4 mes	1.Techos requieren de limpieza. 2.Porosidad en pisos y baldosas en mal estado. 3.Desprendimiento de pintura en paredes. 4. Óxido en puertas.5. No se observa certificado de lavado de tanques.
ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO	30/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	11 meses	Se evidencian observaciones de techo que es de material no sanitario paredes que presentan desprendimiento de pintura y humedad el piso presenta grietas está poroso el shut de basura es no está protegido ante el medio exterior.
EPMS GRANADA	16/03/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63.5%	18 meses	Observaciones sobre instalaciones físicas presenta piso con grietas baldosas partidas la pared presenta desprendimiento de pintura y el rancho es muy pequeño las áreas de almacenamiento están en la parte del patio de los PPL no cuenta con área de almacenamiento.
CPMSPDA PAZ DE ARIPORO	16/11/2023	FAVORABLE	93%	9 meses	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%	4 mes	Durante la visita de interventoría se evidencio que las instalaciones sanitarias están fuera del rancho. Es decir, el Rancho no cuenta con unidades sanitarias. Se observo 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, del 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 agosto y septiembre 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 30 de septiembre y comparativo con agosto 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 (96%): Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EPMSC GRANADA, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EC YOPAL, ERON EJEYO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 100% de cumplimiento, durante el periodo evaluado, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC, se cuenta con concepto Sanitario Vigente acorde con lo establecido en la OTM y el servicio se encuentra libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Por otra parte, en el ERON CPMSACS ACACIAS se evidencio un hallazgo relacionado con no cumplimiento de horario de entrega del suministro.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (80%): 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 EC YOPAL con 64%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON CAMISACS ACACIAS con 82%, ERON EPMSC GRANADA cada uno con 86%, ERON CPMSACS ACACIAS con 89% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 93%, 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 (89%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 96%, ERON CPMSACS ACACIAS con 94%, ERON EC YOPAL con 86%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 73%, y el establecimiento con cumplimiento más bajo fue ERON EPMSC GRANADA 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 (71%): Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EPMSC GRANADA con 57%, seguido ERON EC YOPAL con un 61%, ERON CPMSACS ACACIAS con 62%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 79% y el ERON CAMISACS ACACIAS con 86%. 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. Por otro lado, el ERON EPMSC VILLAVICENCIO presento un cumplimiento del 93% para el periodo.

5. Condiciones de producción y producto terminado (95%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100 % de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON CAMISACS ACACIAS; y ERON CPMSACS ACACIAS y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 96%, 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 establecimientos ERON EPMSC GRANADA con 83% y ERON EC YOPAL con 89% se evidencio hallazgos relacionados con no garantizar las temperaturas seguras según la preparación, igualmente, evidenciándose hallazgos relacionados con los alimentos no mantienen 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 (94%): Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA 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 99%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 95%, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 90% y la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, 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.

7. Personal manipulador de alimentos (93%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos, ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON EC YOPAL y ERON CAMISACS ACACIAS 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 CPMSACS ACACIAS con 85%, ERON EPMSC GRANADA y ERON CAMISACS PAZ ARIPORO con 90%, debido a que se evidencio manipuladores con dotación en mal estado.

8. Condiciones de saneamiento (88%): Se resalta el cumplimiento para el establecimiento, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO presentan porcentajes de cumplimiento del 94%. Por otro lado, para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EC YOPAL, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC GRANADA presenta falta de limpieza en los paredes, pisos y techos, falta de limpieza de campanas y extractores, no se garantizan las actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, y no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica.

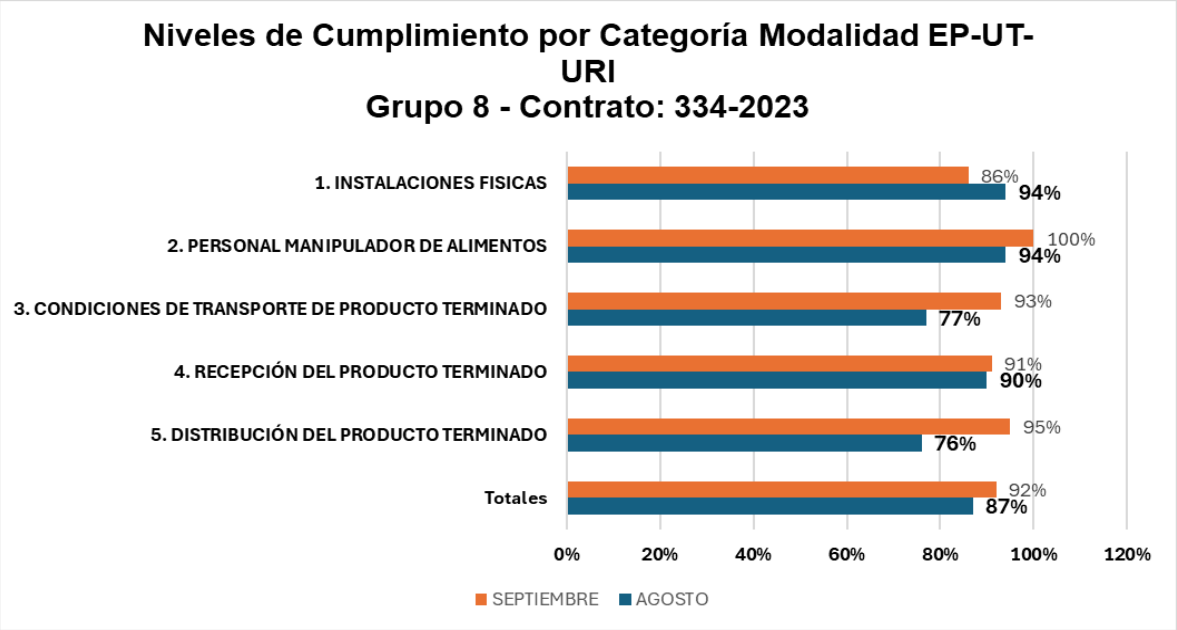
9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS y ERON EPMSC GRANADA se evidencio el cumplimiento del 100% de los aspectos evaluados para los vehículos transportadores. Dado que los vehículos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

10. Aseguramiento y control de la calidad (96%): Para esta categoría los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO se alcanzó el 100%, para los demás establecimientos se alcanzaron porcentajes del 95% al 97%. Para estos establecimientos restantes presentan afectación debido a que no cuenta con los carros transportadores no cuentan con la respectiva hoja de vida y no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Por último, el contratista no cuenta con un plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales dirigido por un talento humano profesional idóneo y con pleno conocimiento de los temas a tratar y se cuenta con los registros.

11. Seguridad y salud en el trabajo (90%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS ERON EPMSC GRANADA, y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría el ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con el 83% y ERON EC YOPAL con 75%, debido a que no se cuentan con elementos de protección.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 30 de septiembre y comparativo de agosto 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 (86%): Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las 2 variables evaluadas en todos los establecimientos. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Para el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO con 50% debido a que durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas no estaban limpias

2. **Personal manipulador de Alimentos (100%):** Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), , EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, y los manipuladores de alimentos 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 (93%): Para los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL cumplen al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO 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 (91%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, por no cumplimiento de los menús establecidos, el contratista no cumple con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y no se cumple con la calidad organoléptica del menú verificado. Los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, 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 (95%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse hallazgos. Por otro lado, el establecimiento CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), presenta un cumplimiento del 67%, 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 31/08/2024, 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 DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	24/07/2024	Favorable	91,5%	Dos mes y seis días	Se realiza seguimiento a la visita de Secretaría de Salud por parte de la Interventoría en visita del 24/07/2024, así: 1.3 Condiciones de pisos y paredes. Seguimiento: Se evidencio cambio de baldosas de la pared en la bodega de abarrotes, se realiza mantenimiento de pintura a la puerta u que presento corrosión. 1.5 Instalaciones sanitarias. Seguimiento: Persiste los lockers con signos de corrosión. 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. Seguimiento: Se evidencio mantenimiento al soporte del estante de frutas y verduras, y también al soporte del meso se pinta mesón. 3.2 Reconocimiento médico. Seguimiento: Se evidencio que los

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					manipuladores cuentan con certificado médico. 4.4 Condiciones de almacenamiento. Seguimiento: Persiste no se tiene distancias perimetrales en el almacenamiento de abarrotes.
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	5/02/2024	Favorable con requerimientos	70,5.0%	Siete meses, Veinticinco días	Durante la visita del día de hoy se realizó seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 24 de septiembre 2024, se evidencia: Ítem 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: Persiste, se observa paredes con desprendimiento de pintura, pisos con rugosidad, sin la pendiente requerida. Ítem 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, techo en mal estado con humedad en áreas de almacenamiento y en producción sin áreas con techo falso (caída). Ítem 4.1. Se observan alimentos reempacados sin rotulación. Seguimiento: Persiste, se observan alimentos reempacados sin rotulación. 4.4 Se observan alimentos expuestos al ambiente (sal). Seguimiento: Se subsanó. Se observan alimentos hermetizados. Ítems 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 agua en área de dietas y en área 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, No se observan aguas estancadas. 5.3 Se observan recipientes para la recolección de los residuos sólidos sin rotular. Seguimiento: Se subsanó. Se observan recipientes para la recolección 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 observan estufas y área de fruver en adecuadas condiciones de higiene.
CPMSCHO CHOCONTA	13/8/2024	Favorable	97,00%	Un mes y diecisiete días	Durante la visita del día de hoy se realizó seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 24 de septiembre 2024, se evidencia: Ítem 1.1 Las áreas del establecimiento no permiten el flujo de materia prima, producto y personal. El área temporal de desechos sólidos está muy cerca de las áreas. Seguimiento: Se encuentra los desechos sólidos proporcionalmente alejados de la áreas de preparación, pero aun se sigue evidenciando un flujo no adecuado de materia prima, producto terminado y personal. Ítem 1.2 Los pisos evidencian desgaste. Seguimiento: se evidencia que los pisos que estaban desgastados o quebrados se le pasa una capa de cemento evitando más desgaste o levantamiento del resto. Ítem 1.3 Se evidencia que algunas áreas no cuentan con suficiente ventilación. Seguimiento: se evidencia áreas con suficiente ventilación adicional se observa la incorporación de la campana de extracción.
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/1/2024	Favorable con requerimientos	79.5%	Nueve meses, y cinco días	"Se realiza seguimiento al concepto sanitario del CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, en visita de Interventoría del 28-09-2024, así: Concepto favorable con requerimientos. Puntaje 79,5% de la fecha 25-01-2024 para los ítems: 1.2 Hallazgo no subsanado, se sigue evidenciando pisos con falta de continuidad debajo de los equipos de cocina caliente, los pisos, paredes y techos requieren mantenimiento de mayor cuantía. 1.4 Hallazgo no subsanado. Se evidencia equipo automático de secado de manos dañado en la unidad sanitaria. 3.1 Hallazgo no subsanado. No presenta protocolo de medidas preventivas en caso de accidente laboral. 3.3 Hallazgo subsanado. Se evidencia dotación de color azul del personal de manipulación de alimentos. 3.4 Hallazgo subsanado. El personal recibe capacitación de buenas prácticas de manufactura incluyendo el uso adecuado de la dotación. 4.4 Hallazgo subsanado. Se evidencia que se conservan distancias perimetrales en almacenamiento de abarrotes y tubérculos. No se observan distancias perimetrales en el cuarto de refrigeración y cuarto de congelación. 5.2 Hallazgo no subsanado. No se evidencia certificado eliminación de aceite vegetal usado. 5.5 Hallazgo subsanado. Se evidencia condiciones higiénicas y actividades de limpieza y desinfección en almacenamiento. 5.6 Hallazgo subsanado. Se evidencia formato de registro de limpieza y desinfección ajustado al área de proceso. "

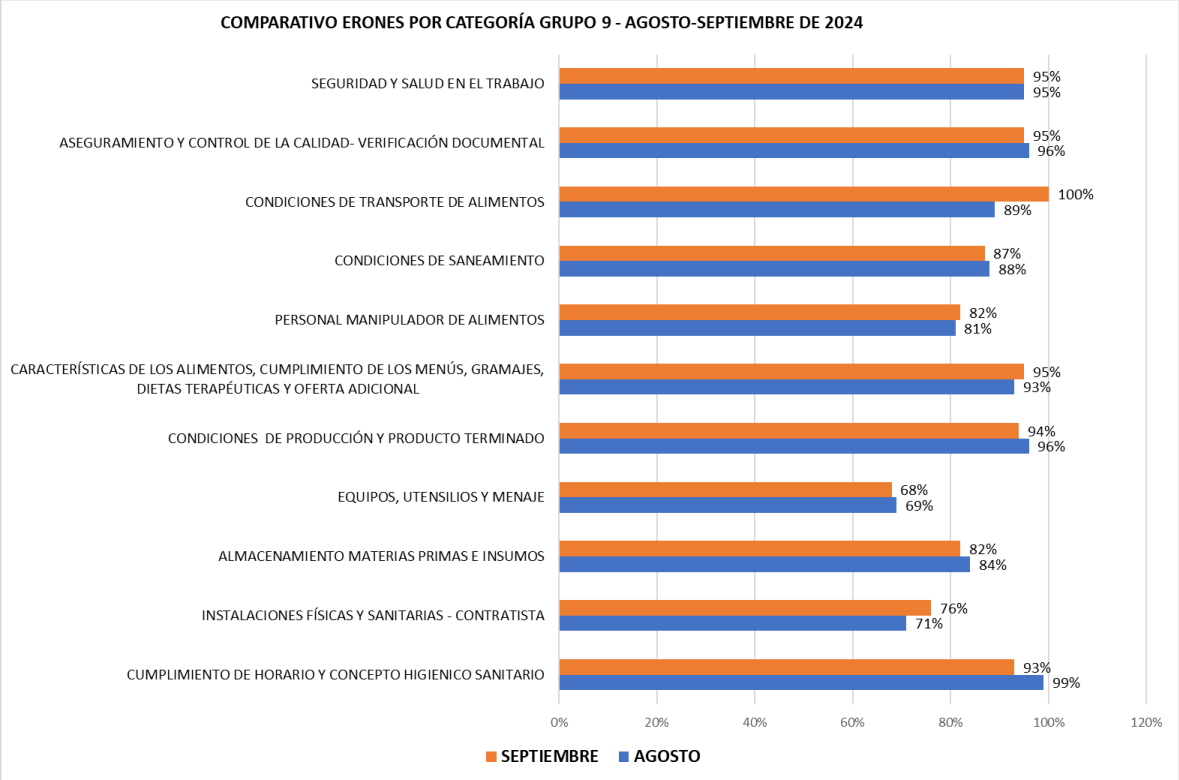
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC SOGAMOSO	10/05/2024	Favorable con requerimientos	76%	Cuatro meses y veinte días	Se realiza seguimiento al concepto sanitario de la secretaria de salud, en visita de Interventoría del 30-09-2024, así: Concepto favorable con requerimientos. Puntaje 78% de la fecha 18-09-2024 para los ítems: 1. Edificaciones instalaciones: ítems 1.2, 1.3 y 1.4, se observa tramos en algunas paredes de material no sanitario subsanado: se pinta con pintura Epoxica, Angeo se observan en general no garantiza hermeticidad, subsana se observa cambio de angeos con mayor hermeticidad, se observan elementos personales en diferentes áreas del establecimiento (guantes de caucho, zapatos) subsana, se observa sitio de baño para colocar objetos personales 2. Equipos y utensilios: 2.1 se observa estufas con presencia de óxido, congeladores sin manija, tapas partidas de recipientes, tablas de picar deterioradas, horno con suciedad, maletas de distribución con recibos de comida, Subsana, se observa maletas recipientes y hornos en buenas condiciones y en buen estado, 4. Requisitos higiénicos: no se realiza un control adecuado a materias primas, se observa chorizo que perdió su empaque al vacío, no se observa pre alistamiento adecuado, subsana se observa buen almacenamiento de materia prima y pre alistamiento de productos, 5. Saneamiento: se observa que la recipientes de los residuos sólidos son de accionamiento manual, persiste no se cuenta con recipiente de accionamiento manual, personal manipulador falta capacitación para el manipulador Pedro Ramírez, subsana se evidencia capacitación de manipulador Pedro Ramírez.
EPMSC DUITAMA	28/06/2023	Favorable con requerimientos	66,00%	Quince meses y dos días	"Se realiza seguimiento a la visita de Secretaría de Salud por parte de la Interventoría en visita del 26/09/ 2024, así: Categoría Edificación e instalaciones: ítems 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 ítems 1.2, 1.3 y 1.4. Piso húmedo permanentemente. Se observa escurrimiento permanente – Subsanado, Se evidencia falta de ventilación en zona de preparación, se evidencia espacios abiertos en campana extractora. Subsanado, ya no se observan espacios, No se observa tapa de inodoro en área sanitaria. Se observa inodoro con tapa. Categoría Equipos y utensilios: ítem 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. Categoría personal de manipulación: ítems 3.2 No se observa reconocimiento médico para personal del operador. Presentado – Subsanado. 3.3 No hay área de Vestier: Se mantiene, 3.4 No se observa reconocimiento médico para personal del operador: Se presentan – Subsanado. Elementos personales fuera de locker: No cuentan con lockers, Personal del operador sin prácticas higiénicas (maquillaje): Subsanado. Categoría requisitos higiénicos: ítems 4.1, 4.3 y 4.4 Se observa almacenamiento de materias primas pegado a pared en área de almacenamiento de alimentos en congelación y cuarto de abarrotes: Subsanado, No se observa programa de proveedores: Se presentó – Subsanado, Se observa cumplimiento de temperaturas de los alimentos de distribución proteína – Subsanado, Categoría Saneamiento: Se observa los ítems 5.2, 5.3, 5.5, 5.6 Se observa tuberías dañadas en área de lavado: Subsanado, Cuarto de aseo sin espacio, junto con elementos desechables (vasos): Solo se observa elementos de aseo, Se observa desinfección de frutas y verduras diferente en técnica de aspersión: Se observó adecuada limpieza y desinfección de fruver, 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. 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. Además, el operador informa que el día 27/08/2024 la secretaria de salud realiza visita al establecimiento, pero no es posible el ingreso, ya que deseaban ingresar un celular y una Tablet, pero la guardia no permitió se adjunta radicado del INPEC Fecha 29/08/2024."

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMS RAMIRIQUI	19/6/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	Tres meses y once días	"Se realizó seguimiento al Concepto Sanitario por parte de la Interventoría en visita del 28/09/2024, así: 1.1 Se evidencia áreas reducidas en preparación, almacenamiento, flujo inadecuado de personal, materia prima, producto. Seguimiento: Persiste, se evidencian áreas reducidas en general, flujo inadecuado de personal y de materia prima. 1.2 Se observa pisos (Baldosas deterioradas) en área de preparación y almacenamiento. Paredes en material no sanitario (Terminación). Seguimiento: Persiste, pisos deteriorados y paredes en material no sanitario (terminación). 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, condensación de vapores, no se cuenta con campana extractora. 1.4 La unidad sanitaria funciona dentro del área de almacenamiento. No cuentan con casilleros o locker para implementos personales de manipuladores. Seguimiento: Persiste, el baño está ubicado en el área de almacenamiento y no se cuenta con lockers. 2.1 Se observa equipo (Estufa deteriorada) con presencia de corrosión. Olla deteriorada y colador roto. Seguimiento: Subsana, no se observa estufa con corrosión, ollas en buen estado y colador en buen estado. 2.2 Se evidencia 3 tablas de picar deterioradas de las 5. Seguimiento: Subsana. se observa tablas de picar en buen estado. 4.4 No cuentan con área exclusiva para productos y elementos de aseo y desinfección (se almacenan en el baño) área reducida. Seguimiento: Persiste, no cuentan con área exclusiva de productos químicos, se ubican en el baño. 5.6 No cuenta con instructivo de uso y manejo de desinfectante. Seguimiento: Subsana, se observa visible instructivo de uso y manejo de desinfectante."
EPAMSCAS COMBITA ALTA	26/06/2024	Favorable con requerimientos	66%	Tres meses y cuatro días	"Durante la visita del 27-09-2024 se realiza seguimiento al concepto sanitario de fecha 26-06-2024 CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO 1.2 Condiciones de pisos y paredes •Zona de pisos no es material sanitario no facilita la limpieza y presenta deterioro de fruta, no adaptación, no se cuenta con sistema de drenaje adecuado 1.3 Techo, iluminación y ventilación • Techos son muy altos, no presentan sistema de ventilación y extracción adecuadas 1.4 Instalaciones sanitarias: No se cuenta con instalaciones sanitarias No se ha hecho nada en cuanto a infraestructura en los Ítem del concepto"
EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE)	26/06/2024	Favorable	90%	Tres meses y cuatro días	"Se realiza seguimiento a la visita de Secretaría de Salud por parte de la Interventoría en visita del 26/09/ 2024, así: 1.2 Se evidencian baldosas fisuradas y dañadas en las diferentes áreas. Seguimiento: Persiste, se observa piso y paredes con baldosas deterioradas en áreas en general. 1.3 Se evidencian techos deteriorados en el área de preparación. Seguimiento: Persiste, continúan techos en mal estado en área de preparación. 2.1 Se evidencian utensilios con hendiduras. Se observa extractores y ozono sin mantenimiento, al igual que los cuartos fríos e instalaciones eléctricas. Seguimiento: Subsana observando ozono en funcionamiento, cuartos fríos en funcionamiento e instalaciones eléctricas en buen estado; sin embargo, persiste que se observan utensilios como ollas deterioradas y campana extractora sin funcionamiento. 5.2 Se evidencia malla de protección y trampas de grasa sin mantenimiento. Seguimiento: Se observan mallas de drenaje de residuos líquidos deterioradas en áreas en general y algunas trampas de grasa sin funcionamiento. 5.5 Se observa insuficiente limpieza en partes altas con presencia de grasa. Seguimiento: Persiste, se observan paredes partes altas en deficientes condiciones de higiene"

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 CPMSCHO CHOCONTA con el 97%.

2.2.9.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 No 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 No 9.

En el mes de agosto el nivel de conformidad con la calidad en la prestación del servicio para la modalidad ERONES fue de 88% de cumplimiento parcial, para el mes de septiembre se evidencia un ligero descenso, obteniendo una calificación de 87%.

En la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, en el mes de agosto se obtiene un promedio general en la categoría de 99%, no se alcanzó el máximo puntaje debido a que en EPAMSCAS COMBITA, se realizó entrega de tiempo de comida almuerzo fuera del horario establecido, por lo cual obtuvo una calificación de 97%, Los demás ERONES del grupo 9, obtuvieron 100% de cumplimiento. Para el mes de septiembre se observa descenso 93%, se encuentra el ERON EPMSC SOGAMOSO con un cumplimiento parcial de 67%, debido a que

en visita se evidencia entregar almuerzo del Patio 5, por fuera del horario establecido, se terminó entrega 2:06 p.m. También se evidenció que EPAMSCAS COMBITA, obtiene calificación de 88%, en este ERON se evidencia incumplimiento en la entrega de alimentos en los tiempos de comida Almuerzo y desayuno. Los demás ERONES del grupo obtuvieron un 100% de cumplimiento.

En cuanto a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. Para el mes de agosto se mantiene la misma calificación 71% de cumplimiento, pues se evidencia que en este mes los mantenimientos no son tan frecuentes, ERON EPAMSCAS COMBITA, sigue el de más baja calificación, esta vez descendió a 48% de incumplimiento, persisten los mismos hallazgos además se evidencia medias cañas en cuarto frío de congelación con deteriorado, no se cuenta con lockers no vistieres para el personal manipulador. La máxima calificación obtenida en la categoría es 92% y la obtuvieron los ERONES de RAMIRIQUI, DUITAMA Y SOGAMOSO. En el mes de septiembre se evidenció una calificación de 76% de cumplimiento parcial, en este mes se observa que el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR la más baja calificación con incumplimiento de 43% esto debido que se evidenció luminarias en áreas de proceso, pasillo cuartos fríos y en el área de lavado, sin funcionamiento, instalaciones eléctricas sin canalizar en las diferentes áreas del rancho, pisos, paredes y medias cañas en mal estado, se observa el empozamiento de agua, ventanas con angeos en deterioro, marcos oxidados. Se debe destacar que ERON CPMS TUNJA obtiene un cumplimiento total de 100%.

En cuanto a ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, en el mes de agosto se evidencia un promedio general de 84% en esta categoría, esta vez el ERON que obtiene la más baja calificación es CPMS TUNJA con el 70% de cumplimiento parcial, toda vez que se evidencia que no se cumple con el plan de compra de acuerdo al promedio del parte diario, no se cumple con la totalidad de rotulación de los alimentos almacenados, ni cumple con las distancias perimetrales solicitadas en la OTM, cabe destacar que los ERONES DE CHOCONTA, SANTA ROSA DE VITERBO Y SOGAMOSO, obtuvieron la máxima calificación del 100% de cumplimiento en la categoría. Para el mes de septiembre se evidencia un descenso en esta categoría con un 82% de cumplimiento parcial, se evidencia incumplimiento en ERON EPMS RAMIRIQUI con 55%, la más baja calificación del grupo, las variables más afectadas son que no se evita la contaminación en el almacenamiento de materias primas, se observa almacenamiento de sal en recipiente en deficientes condiciones de higiene, materia prima re envasada, sin ningún tipo de rotulación. No se cumple las distancias perimetrales lo cual impiden la limpieza y desinfección, se observan canastillas con abarrotes sin la identificación o rótulo del operador, de acuerdo con lo establecido en la OTM.

En la categoría EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, en el mes de agosto la calificación tiene un descenso significativo al de 69%, en donde se observa que continua con no cumplimiento el ERON EPAMSCAS COMBITA, con el mismo porcentaje de 48% en la calificación, persistiendo en los mismos hallazgos, y se evidencia incumplimiento también en ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un porcentaje de 50% donde se evidencia que faltan equipos según Anexo 5, estufas en mal estado, cuarto de congelación sin funcionar adecuadamente. Se debe mencionar que los ERONES de CHOCONTA Y SOGAMOSO obtuvieron calificaciones de 100% cada uno en esta categoría. Para el mes de septiembre se evidencia que sigue descendiendo la categoría con un 68% de promedio, sigue evidenciando ERON EPAMSCAS COMBITA obtiene la más baja calificación esta vez descendiendo al 40% de incumplimiento, persiste la falta de equipos requeridos en anexo 5, se evidenció equipos sin mantenimiento, 4 marmitas con medidor de presión averiado, mangueras con fuga, tablas de picar en mal estado con deterioro, fiambreras en mal estado rotas, lockers en mal estado, estibas en área de equipos congelación en mal estado, se evidenció cuarto de refrigeración sin funcionamiento, ya que no tiene la temperatura adecuada para el almacenamiento de productos en refrigeración, falta realizar arreglos al carro distribuidor de dietas. Se destacan los ERONES DE TUNJA Y DUITAMA, que obtuvieron este mes un cumplimiento total del 100%.

En cuanto a las CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. Para el mes de agosto se observa un incremento en el promedio general de esta categoría, con un cumplimiento de 96%, igualmente sigue manteniéndose el más bajo ERON EPMS RAMIRIQUI, CON UN 83%, que, aunque mejoro su calificación sigue con un cumplimiento parcial, donde se evidencia que con incumplimiento en los requisitos de la toma de contramuestras. En el mes de septiembre se evidencia un leve descenso en la categoría de 96% de cumplimiento, aunque todos los ERONES del grupo 9, se encuentran con calificaciones superiores a 90%, la cual los ubica en Cumplimiento a todos, el de más baja calificación es ERON COMBITA, con el 90%, los hallazgos que más afectan a nivel general el grupo son la temperatura de entrega, que no cumplen con la solicitada en la OTM, no se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de alimentos suministrados a la PPL.

En la categoría CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. En el mes de agosto se evidencia un incremento en la calificación, con un 93% de cumplimiento, con respecto al 87% obtenido en el mes anterior, esta vez la más baja nota lo obtiene el ERON CPMS TUNJA, con 86%, pues se evidencia uso de fondo para el envío de bebida de dieta terapéuticas no rotulado como bebida de dieta, incumplimiento en los ciclos de menú, y se evidencio en visita el producto café con leche, no cumple con la calidad organoléptica por presentar sabor desagradable y aroma a quemado. Para el mes de septiembre se incrementa levemente la calificación a 95%, el ERON con más bajo desempeño es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 78% de cumplimiento parcial, afectado por no cumplir con el ciclo de menú y los intercambios permitidos, 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., se continua evidenciando que no se cuenta con soportes de capacitación y/o educación para gestantes y lactantes como lo establece la OTM.

Para la categoría PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Para el mes de agosto, se obtiene una calificación en la categoría con un promedio de 81% de cumplimiento parcial, ERON COMBITA sigue obteniendo la más baja calefacción, con el 67%, aparte de los hallazgos ya evidenciando, se observó ingreso de personal sin la debida dotación, petos en mal estado, botas con filtración de agua y sin uso de guantes, se destaca el ERON CPMSCHO CHOCONTA obtiene la calificación de 100% de cumplimiento. en el mes de septiembre la calificación obtenida es de 82%, se sigue evidenciando que la más baja calificación es de ERON COMBITA con el 67%, persiste en sus hallazgos: falta el total de sus manipuladores según Anexo 9, se evidencia a manipuladores sin dotación completa, se evidencia entrega de un solo uniforme y no a lo requerido en la OTM, se evidencia que el personal manipulador tiene petos rotos y botas con filtración de agua. Es de destacar que los ERONES, de DUITAMA, CHOCONTA, TUNJA, SOGAMOSO Y SANTA ROSA DE VITERBO, obtienen calificación de 100% de cumplimiento para esta categoría.

Las CONDICIONES DE SANEAMIENTO, En el mes de agosto el promedio general es de 88%, el ERON que obtiene más baja calificación es EPAMSCAS COMBITA, con un 78% de cumplimiento, esto debido a que se evidencian paredes y techos en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, planchas, asadoras en inadecuadas condiciones de limpieza, 2 recipientes de la recolección de residuos sólidos sin su respectiva tapa, Se evidencia uso del agua directo de la tubería para la preparación de jugo, ya que el filtro de ozono se encuentra sin funcionamiento, Se evidencia excremento de ratón (roedor) en área administrativa y en área de equipos en desuso. Los ERONES DE TUNJA, SANTA ROSA DE VITERBO Y SOGAMOSO, cumplen en su totalidad de variables a evaluar para esta categoría, obteniendo un 100% de cumplimiento, para el mes de septiembre se obtiene una calificación de 87% de cumplimiento parcial. Sé evidencia que ERON EL BUEN PASTOR, este mes es el de más baja calificación, cumpliendo parcialmente con 62% 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, se encuentra que no se está cumpliendo con la frecuencia trimestral de fumigación, ya que la última se realizó el 15/07/2024.

Para la categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. Para el mes de agosto el promedio general obtenido es de 89%, evidenciando que ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, y ERON EPMSC DUITAMA obtuvieron un cumplimiento del 100%, los ERONES DE CHOCONTA Y COMBITA, obtienen un 80% de cumplimiento parcial debido a que se evidencia que algunas materias primas se disponen sobre el piso en el vehículo que realiza la entrega de alimentos, esto en la recepción de materia prima, y en COMBITA persisten los hallazgos levantados en el mes anterior. En los demás ERONES, no se verifica la variable debido a que no se evidencia recepción de materia prima, ni se utiliza carros transportadores al interior del establecimiento. En el mes de septiembre se evidenció un porcentaje de cumplimiento de 100%, los únicos ERONES evaluados este mes en esta categoría fueron CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y EPAMSCAS COMBITA, los otros se califican como no observados ya que no se observan vehículos durante las visitas en recepción de materia o distribución de productos finales.

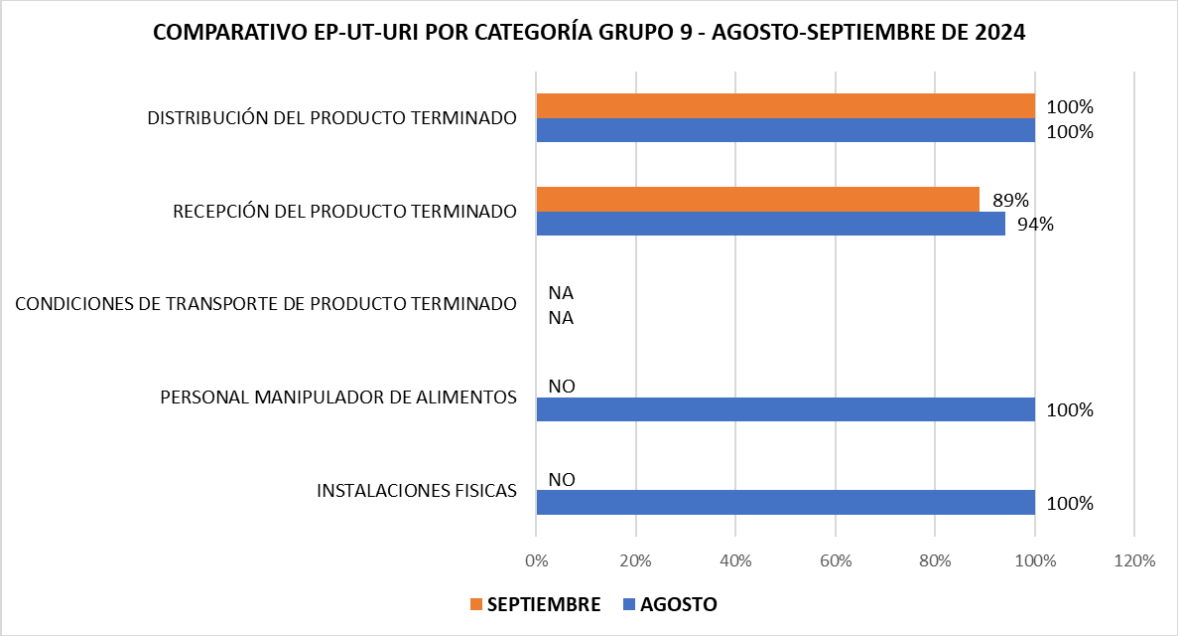
Para la categoría de ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL. Para los meses de agosto y septiembre se obtiene un cumplimiento de 96%, siendo CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y ERON EPMSC SOGAMOSO quienes obtienen la más baja calificación con 89% de cumplimiento parcial, debido a que operador

no implementa el plan de mantenimiento de equipos como las estufas y cuartos de refrigeración, se encuentra atrasada la calibración de termómetros que debe ser semanal, y no se encuentra el registro de esta, se evidencia la falta de pago de proyectos productivos, último paz y salvo es de junio de 2024, no se presenta resultados microbiológicos, por lo cual no cumple con la frecuencia de toma de muestras, no se realiza correctamente el diligenciamiento de registros en recibo de materias primas ya que se evidenció en SOGAMOSO el registro del producto Chorizo, el cual no ingresó al establecimiento en esta fecha. En los demás ERONES, se evidencia un cumplimiento superior del 94%.

En la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Para el mes de agosto se tiene un leve aumento en la calificación obteniendo un 95% de cumplimiento, se ve afectada esta vez por ERON EPAMSCAS COMBITA, con un 82% de calificación en la categoría, se evidencia en visitas uso de guante color negro durante la elaboración de ensalada, botiquines sin la debida dotación según su categoría de tipo “A o B” como lo pide la norma. Es de destacar que todos los demás ERONES cumplen con todos los ítems de la categoría obteniendo una calificación de 100% de cumplimiento, en el mes de septiembre se mantiene la calificación de esta categoría al 95%. La calificación de esta categoría se ve afectada por el bajo desempeño del ERON EPMS RAMIRIQUI con 67% de cumplimiento parcial, pues se observa que no se cuenta con los petos para 2 manipuladores de alimentos. Se destaca que CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, obtiene un porcentaje de cumplimiento parcial de 80% y todos los demás ERONES cumplen totalmente con un 100%

En conclusión, para el mes de septiembre, los ERONES con el más bajo desempeño fueron ERON EL BUEN PASTOR con 76%, EPAMSCAS COMBITA con 86%, y EPMS RAMIRIQUI con un 86% de cumplimiento parcial y destacar a CPMS TUNJA y EPMSC DUITAMA con la calificación de 97% de cumplimiento total.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 la ESTACION DE POLICIA CHOCONTA.

En el mes de agosto se visitó la EP CHOCONTÁ, encontrando cumplimiento global para esta modalidad del servicio de 96%. En el mes de septiembre se observa descenso en la calificación global al 91%.

En el mes de agosto se realiza dos visitas a EP CHOCONTA se evidencia un parte de 3 PPL, no se entregan dietas, la alimentación proviene del ERON de CHOCONTA, durante la visita se evidencia en la entrega, que las bebidas no cuentan con rotulación y no se puede identificar el sabor de esta y dificulta la rotación de esta, para este mes obtiene un cumplimiento general de 94%.

Durante el mes de septiembre se realiza visita, se cuenta con un parte de 9 PPL, la alimentación es suministrada por el ERON DE CHOCONTA, esta es la única Estación de Policía del grupo 9, que se le realiza visita, pues los demás establecimientos no cuentan con PPL.

En la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS La interventoría registra no aplica, debido a que no se realiza almacenamiento temporal, cuando llega la alimentación se entrega directamente a la PPL.

El PERSONAL MANIPULADOR, Variable no evaluada debido a que personal de la Estación de policía, es quien realiza el proceso de traslado del ERON a la EP de los alimentos a entregar.

La categoría de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO no se evalúa, toda vez que, la entrega se realiza a cargo de personal de la estación de policía a pie.

La categoría de RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el mes de agosto obtiene cumplimiento de 94%, en el mes de septiembre se evidencia cumplimiento parcial de 89%, debido a que se observa intercambio de proteína, algunas raciones entregadas intercambiaron pollo por queso, sin solicitud de este.
mientras la DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, arroja cumplimiento de 100% en los dos meses agosto y septiembre.

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 %	5 meses	NINGUNA
EPMSC ANSERMA	2024-07-23	FAVORABLE	92 %	2 mes	Se observa atención y receptividad por parte de las personas encargadas de recibir la visita.
EPMSC ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	5 meses	NINGUNA
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	4 meses	Pisos, con desprendimiento, techos en material no sanitario, tanque debe ser de uso exclusivo
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	4 meses	NINGUNA
EPMSC PACORA	2024-08-25	FAVORABLE	100 %	1 mes	Se realizó lavado de tanques y fumigación.

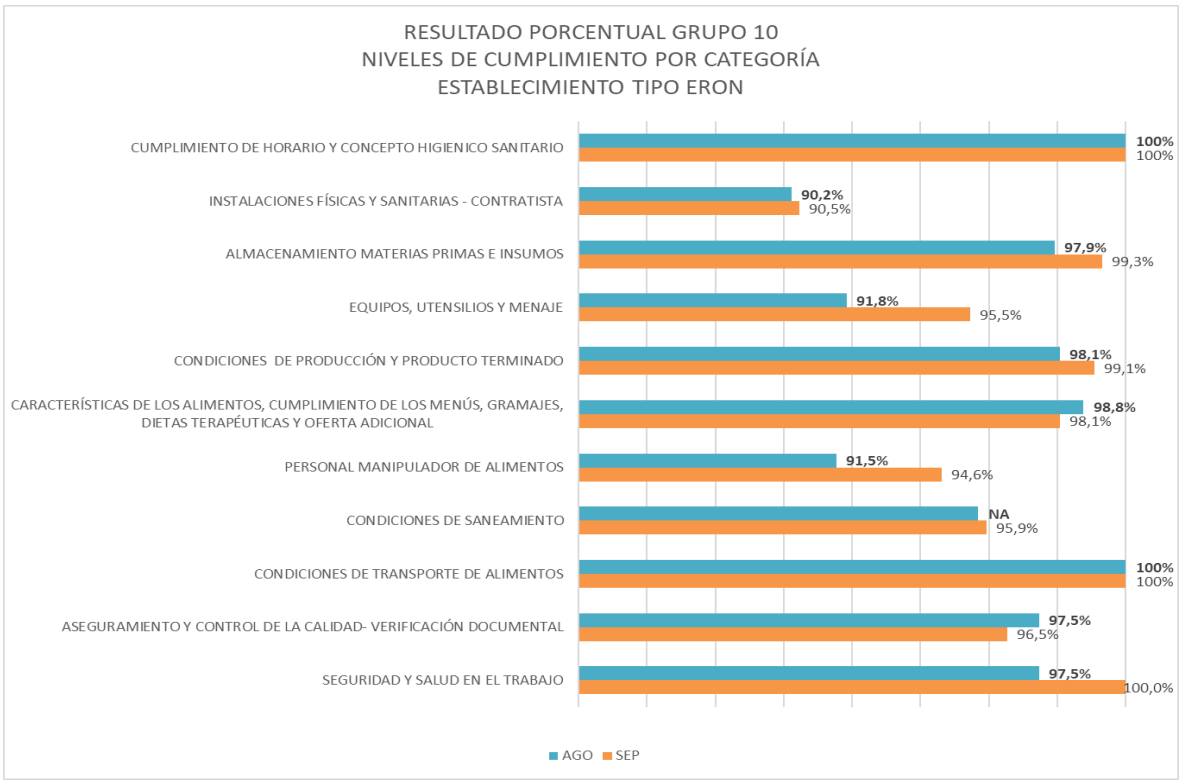
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC PENSILVANIA	2024-02-07	FAVORABLE	99 %	7 meses	NINGUNA
EPMSC PEREIRA	2024-07-11	FAVORABLE	92,5 %	2 meses	NINGUNA
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE CON COMPROMISOS	93.5%	2 meses	Establecimiento ubicado a el interior del centro penitenciario.
EPMSC SALAMINA	2024-03-14	FAVORABLE CON COMPROMISOS	83 %	6 meses	Reforzar capacitaciones en requisitos higiénicos-sanitarios en operaciones de producción.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2024-04-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	94 %	5 meses	NINGUNA
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	3 meses	No se realizan observaciones por parte de la entidad territorial de salud.
ERON PEREIRA RM	2024-08-27	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80.5 %	1 mes	NINGUNA

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de septiembre 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 agosto y septiembre 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 **97,2%,** obteniendo un buen concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado y aumentando en 1% con respecto al mes anterior. Es así que. El establecimiento de menor puntaje general es el EPMSC PEREIRA (82%), y el de mejor puntaje son los establecimientos tipo ERON EPMSC DE ARMENIA RM y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, alcanzando un 100% del cumplimiento de las obligaciones. En tal 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, manteniendo el desempeño con respecto al mes anterior. De igual forma, para el periodo del presente informe, se realiza verificación a 21 tiempos de comida, con una participación del 24% para el desayuno, 38% para el almuerzo, y 38% 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. Para el presente período el operador presenta un desempeño del 90,5%, aumentando su puntaje en un 0,2%, con respecto al mes anterior. Así mismo, se presentan desviaciones, en el ERON DE PEREIRA RM (64%), en el cual se evidencian los siguientes hallazgos: Las lámparas del área del pasillo del rancho no funcionan. Las redes eléctricas no funcionan adecuadamente en el pasillo del rancho. Las rejillas del área de producción presentan deterioro. Se evidencia 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 **99,3**%, que con respecto al mes anterior, se presenta un incremento del 1,4%, con respecto al mes anterior. El establecimiento que menor puntaje presenta es el EPMSC DE PEREIRA, dado que se presentan los siguientes hallazgos: Se evidencia que no se cuenta con materia prima pescado para el menú # 12 tiempo de comida almuerzo.

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 **95,5**%, presentando una mejora del 3,6% con respecto al mes anterior; es así que el establecimiento ERON DE PEREIRA RM (83%), presenta el menor desempeño; teniendo en cuenta que se presentan la siguiente no conformidad: Se evidencia que las ollas en general presentan alto grado de deterioro.

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 **99,1%,** incrementado su desempeño en un 1%. Las desviaciones se presentan en el ERON EPMSC CALARCÁ (93%), debido a que, Se realiza verificación del menú # 2 servicio cena se registra una T° de 17°C para la ensalada y 9.9 °C para el jugo de mango fuera del rango de seguridad. Se realiza verificación del menú # 13 servicio almuerzo se registra una T° de 26°C para la ensalada y 14 °C para el jugo de tomate de árbol fuera del rango de seguridad.

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 **98,1%,** alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados, disminuyendo su puntaje con respecto al mes anterior, representado en un 0,7%. Las desviaciones se presentan en el ERON DE PEREIRA RM (75%), debido a que, No se realiza entrega de dietas como se establece para cada PPL; además no se suministra doble porción de fruta en el servicio verificado. Las fiambreras no se encuentran marcadas en su totalidad, hallazgo persiste. No se cuenta con registro de entrega de dietas para el mes de agosto y los días que van en curso de septiembre, ya que la PPL se niega a firmar, refiere no está recibiendo dietas desde el día 08-08-2024. Además, no se realiza entrega dietas como se establece en la OTM, no se suministra doble porción de fruta y verdura. No se cuenta con seguimientos a las valoraciones nutricionales suministrados por el área de sanidad.

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 **94,6**%, aumentando el porcentaje en un 3,1%. Los hallazgos no conformes se presentan en el establecimiento, en los siguientes establecimientos cuyo desempeño se presentó en un 90%:

- EPMSC ANSERMA (90%), dado que se presenta: Se presenta incumplimiento en la frecuencia de visitas al servicio establecidas en una visita semanal por parte de la profesional en Ingeniería de Alimentos, ya que su última visita fue el 28 de agosto del 2024.
- EPMSC PACORA: No se cumple con las visitas de la profesional en Ingeniería de Alimentos desde el día 29 de agosto incumpliendo con la frecuencia de visitas establecidas por la OTM; tampoco se ha vinculado el personal distribuidor.
- EPMSC PENSILVANIA: Se evidencia no se cumple visita del nutricionista, ya que debía visitar la semana del 02-08 septiembre para cumplir visita de forma quincenal como estipula OTM en anexo 9.
- EPMSC PEREIRA: Se evidencia que no se cuenta con el total del personal mínimo requerido según el anexo 9, ya que falta 1 auxiliar de procesos, no se cuenta con nutricionista de planta, el día de la visita se presenta la nutricionista Natalia Velásquez López quien es temporal.
- PEREIRA: Se realiza verificación del personal mínimo requerido, ya que no se cuenta con soportes de visita cada ocho días por parte del Ing. de Alimentos; además, no se cuenta con profesional en mantenimiento y personal capacitado en alturas.
- EPMSC RIOSUCIO: No se evidencia acta de visita de la profesional Ingeniera de Alimentos, su última visita fue el 28 agosto del 2024 incumpliendo la frecuencia semanal de visitas establecidas en la OTM, tampoco se cumple con la oferta técnica adicional ya que no se tiene vinculación del personal distribuidor.
- EPMSC SALAMINA: Se continua con la falta de vinculación del personal distribuidor como parte del recurso humano adicional. Desde el 29 de agosto no se cuentan con visitas de la profesional Ingeniera de Alimentos la cual está incumpliendo con la frecuencia de visitas establecidas en la OTM.

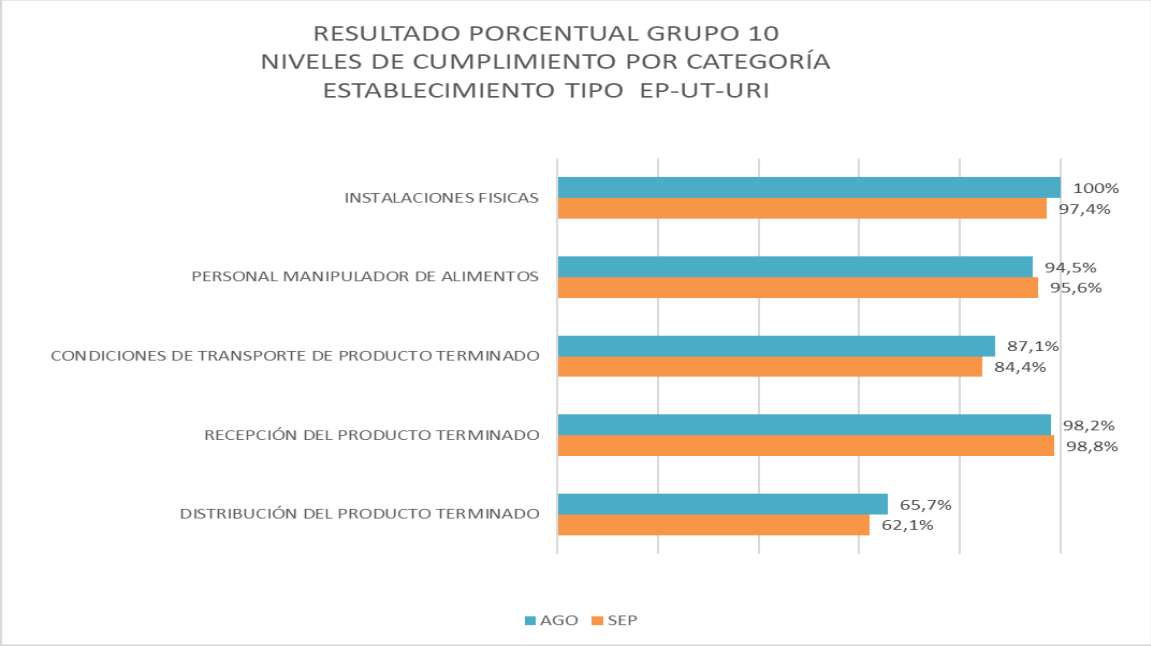
Condiciones de Saneamiento: La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **95,9**%, aumentando con respecto al mes anterior en un 0,2%. El establecimiento con un menor porcentaje de cumplimiento es el ERON DE PEREIRA RM (78%), 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 de bodegas de almacenamiento de elementos de aseo. Se evidencia ollas en alto grado de deterioro y deficientes procesos de limpieza y desinfección. Se evidencia kit de cloro vencido fecha 27/04/24.

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 **96,5%,** representando una disminución en el cumplimiento en un 0,9%, con respecto al mes anterior**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el ERON DE PEREIRA RM (75%), se presentan los siguientes hallazgos: No se cuenta con soportes de muestreo realizado acorde con la frecuencia establecida en la OTM, última fecha de análisis 22/03/2024 y fecha de emisión informe 05/04/2024.
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 tota de la obligaciones, aumentando su desempeño con respecto al mes anterior.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 **89,0%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas; con lo cual se evidencia disminución del 1,4%. Los establecimientos con mejor desempeño es la EP ANSERMA, los cuales alcanzan cumplimiento de las obligaciones evaluadas, presentando un puntaje del 96%. No obstante, la EP UPV (76%), es el establecimiento con menor puntaje, en el periodo del presente informe. Por otro lado, durante el periodo evaluado, se realizaron en total 19 tiempos de comida, considerando un porcentaje de participación del 32% para las verificaciones al desayuno, 53% para el almuerzo y un 16% para la cena y refrigerio nocturno.
A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas del periodo:

Instalaciones físicas (97,4%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas; no obstante, se presenta una disminución del 2,6%, con respecto al mes anterior. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en ESTACION DE SIJIN MANIZALES (50%), Se evidencia que los recipientes plásticos de los jugos son puestos directamente sobre el suelo no se tienen estibas, lo cual posibilita el riesgo de contaminación a los alimentos.

Personal manipulador de alimentos (95,6%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas las estaciones de policía visitadas. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en ESTACION DE UPV (50%), siendo uno de los establecimientos con menor puntaje, al evidenciarse que, Se evidencia que el personal distribuidor, no cuentan con la documentación requerida acorde a la normatividad sanitaria vigente, certificado de manipulación en BPM.

Condiciones de transporte de producto terminado (84,4%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando disminución del 2,6 %; debido a que en tres establecimientos se presentaron desviaciones que afectan el desempeño del servicio.

Los establecimientos con menor puntaje obtenido y sus hallazgos son:

- EP CHINCHINÁ: No se evidencia concepto sanitario expedido para el vehículo transportador de alimentos, el transporte de alimentos corresponde a un motocarro. El vehículo transportador no cuenta con la leyenda visible "Transporte de alimentos".
- EP MARSELLA: Se evidencia que el transporte es una moto y no cuenta con concepto sanitario expedido por la entidad territorial de salud. Se evidencia que el vehículo transportador no cuenta con la leyenda visible "Transporte de alimentos".
- EP EL REMANSO: Se evidencia que el transporte de los alimentos es realizado en una moto con canastilla, placa AHS-44C, la cual no cuenta con concepto sanitario favorable de la Dirección Territorial de Salud. Se evidencia que el vehículo transportador no cuenta con la leyenda visible “Transporte de alimentos".

Recepción del producto terminado (98,8%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas. Esta categoría, presenta desviaciones principalmente en la EP EL REMANSO (89%), en la cual se evidencia el siguiente hallazgo: Se evidencia intercambio del componente energético de yuca dorada por plátano cocido, el cual no cuenta con autorización por parte de la USPEC o de la Interventoría.

Distribución del producto terminado (62,1%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas, en 5 de las 19 estaciones de policía visitadas, disminuyendo el desempeño con respecto al mes anterior, representado en un 3,7%. Esta categoría, presenta desviaciones en 14 de las 19 estaciones de policía, es así que se evidencia que, las bebidas de los tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena, son entregadas de forma consolidada y no Individual, tal como lo establece la OTM. Lo anterior es evidenciado, en: ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER, ESTACION DE POLICIA FISCALIA CTI. ESTACION DE POLICIA SIJIN ARMENIA, ESTACION DE POLICIA CALARCA, ESTACION DE POLICIA CHINCHINA, ESTACION DE POLICIA SAN JOSE, ESTACION DE POLICIA SIJIN MANIZALES, ESTACION DE POLICIA MARSELLA, ESTACION DE POLICIA DOSQUEBRADAS, ESTACION DE POLICIA EL REMANSO, ESTACION DE POLICIA LA VIRGINA (FUERA), ESTACION DE POLICIA PEREIRA, ESTACION DE POLICIA SIJIN PEREIRA, ESTACION DE POLICIA UPV.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

.

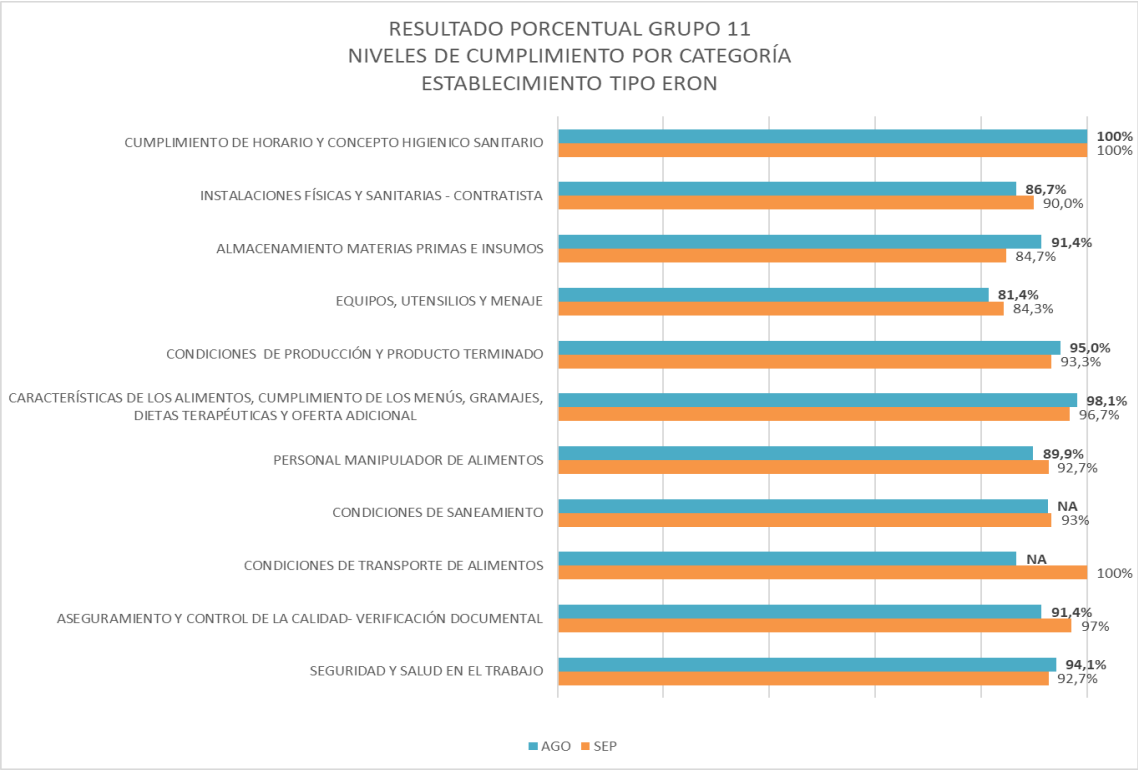
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82 %	5 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	5 meses	Se realizó seguimiento por parte de la secretaria el 10/05/2024, deja acta de seguimiento realizado.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82,5%	5 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89%	5 meses	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	77,5%	5 meses	Ninguna
EPAMS LA DORADA	2024-04-22	FAVORABLE	96%	5 meses	Ninguna
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	5 meses	Se realizó una nueva visita el 30/04/2024 donde se verificaron condiciones nuevamente por una posible ETA el puntaje se conserva.
EPMSC HONDA	2024-03-21	FAVORABLE	90%	6 meses	Ninguna
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	2024-05-09	FAVORABLE	92,5%	4 meses	Ninguna
EPMSC PUERTO BOYACA	2024-04-11	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79,5 %	5 meses	Ninguna

Durante el periodo del presente informe, al mes de septiembre 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.

2.2.11.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 septiembre 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 **93,2%** obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado; con lo cual se evidencia aumento del porcentaje de desempeño, representado en un 1,6%.

Es así que, el establecimiento de menor puntaje general es el EPAMS LA DORADA (79%); mientras que los establecimientos que obtuvieron un desempeño destacado del 100%, corresponden a ERON EPMSC LIBANO y la PLANTA EXTERNA DEL LIBANO. En función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, por lo cual estas se describen a continuación en función de lo evaluado en el periodo del presente informe:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: Si bien el operador presenta buen desempeño general, dando cumplimiento a la totalidad de las variables evaluadas en la categoría alcanzando un puntaje del 100%; con base en lo anterior, se evidencia que el operador mantiene el cumplimiento gradual de las obligaciones contractualmente pactadas, con respecto al horario de entrega. En el mes evaluado, se realiza atención de verificación a un total de 27 tiempos de

comida, de los cuales el 33%, se evalúa desayuno, 41% se evalúa almuerzo, y un 26% se evalúa cena y refrigerio nocturno, encontrando conformidad en los tiempos establecidos en la OTM.

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 90% de cumplimiento, en el periodo del presente informe, con lo cual se presenta un incremento del 3,3%. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, corresponden al ERON COIBA IBAGUÉ (79%) y el ERON EPAMS LA DORADA (72%), en los cuales se detallan los siguientes hallazgos: aclarando, que cada estructura tiene hallazgos diferenciales y reincidentes a cargo del operador, para el establecimiento de COIBA.

Bloque 1: E evidencia que el servicio de alimentación no tiene una secuencia lógica en el proceso, solo se tiene una puerta por donde ingresan y salen producto terminado y residuos sólidos. Se evidencia empozamiento de agua en piso de producción. Se evidencian techos con desprendimiento de pintura en el área de producción de alimentos. Se evidencia ventanas sin marcos ni mallas. Se evidencian paredes de todo el servicio deterioradas y desprendimiento de pintura. Se evidencian uniones piso, pared y pared techo, con deterioro y falta de pintura. Se evidencia puerta de ingreso con corrosión y cortinas desgastadas. Se evidencia que no cuenta con lockers para manipuladores. No se observan que cuenten con vestieres para manipuladores. Se evidencia que no cuenta con trampas de grasas. Se evidencia que el servicio de alimentación no cuenta con área social.
Bloque 2: Se evidencia falta de poda en alrededores cerca al shut de basuras, y acumulación de elementos en desuso. Se evidencian pisos porosos y empozamiento de agua en áreas de producción, lavado y áreas de prealistamiento. Se evidencia mercancía pegada a la pared, lo que no permite una adecuada limpieza y circulación. Los techos no son de material sanitario y no se facilita la limpieza porque son de difícil acceso, se observa estructura y techos con suciedad y acumulación de grasa. Las mallas de las ventanas son de difícil acceso y se evidencia presencia de telarañas y suciedad acumulada. Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en todo el servicio de alimentación. Se evidencia deterioro en uniones redondeadas piso-pared en el área de prealistamiento y dietas. No se cuenta con uniones redondeadas en lavado, prealistamiento y dietas. Se evidencia que los 6 compartimentos de lockers, no son suficientes para todos los manipuladores. No se cuenta con área de vestieres para el personal manipulador. Se evidencian lamparás dañadas (2) en bodega y recepción, lámparas trabajando intermitentemente (1) en dietas y lámparas sin protección (2) en bodega y producción. Se evidencia un solo baño para el servicio de alimentos, lo que no permite una separación por sexo. Se evidencia que no se cuenta con áreas completas, ya que no se tiene área social ni de vestieres
Bloque 4: Se evidencia en la parte exterior, por donde se ingresa materia prima, empozamiento de agua, por el lavado de menaje en este sitio. Se evidencia empozamiento de agua en las áreas de lavado de menaje y al ingreso del cuarto frio, pisos con grietas y porosos y falta de emboquillado entre dilataciones. Se evidencian techos que por su diseño y construcción no permiten una fácil limpieza y desinfección. Se observan mallas que por su material no permiten una fácil limpieza; además una ventana no cuenta con anjeo. Se observan paredes deterioradas en las áreas de producción, prealistamiento. Se evidencian uniones piso a pared deterioradas. Se evidencia la falta de lockers para el personal manipulador de alimentos. No se evidencia un área de vestieres para las manipuladoras de alimentos. Se evidencia lampara sin funcionamiento en el área de lavado y producción. Se observa el taponamiento del sistema hidráulico del área de lavado de menaje. De acuerdo al número del personal que labora, se requieren baños separados por sexo. Se evidencia que el servicio de alimentación, no tiene todas las áreas requeridas por la OTM.
Bloque 5: Se evidencian pisos porosos y en mal estado que permiten el empozamiento de agua, y dificultan las labores de limpieza y desinfección. Se evidencian techos de difícil acceso, que no permite una adecuada limpieza. Se evidencian ventanas de oficina con deterioro y anjeos de los ventanales con acumulación de suciedad. Se evidencia desprendimiento de pintura en paredes y deterioro de partes altas y con acumulación de grasa. Se evidencian uniones de piso-pared deterioradas por falta de mantenimiento. Se evidencian puertas del área de almacenamiento de fruver deterioradas y con corrosión. No se evidencia área de lockers, ni lockers para el personal manipulador. No se evidencian vestieres para el personal manipulador. Se evidencian lámparas del área de producción sin funcionar, y las existentes no garantizan una adecuada iluminación del área de producción. Se evidencia sistema hidráulico tapado y aguas residuales estancada en rejillas, que generan esporádicamente mal olor. El servicio de alimentación no cuenta con todas las áreas requeridas por la OTM, falta área social, lockers y de vestieres.
Bloque 7: Se evidencia techos con desprendimiento de pintura. Se evidencia paredes en general con desprendimiento de pintura. Se evidencia uniones piso y pared las cuales presentan deterioro en la pintura. Se evidencia puertas con presencia

de óxido en el interior. No se cuenta con Vestier para manipuladores. Se evidencia lámparas y ventiladores en mal estado, ya que no funcionan adecuadamente. El servicio de alimentos no cuenta con área social
EPAMS LA DORADA: Se evidencia espacios insuficientes para el almacenamiento de frutas y tubérculos de acuerdo al volumen de producción. Se evidencia faltante de pendiente en área de producción lo cual genera empozamiento de agua y área de almacenamiento de abarrotes con piso poroso. Se evidencia área de almacenamiento tubérculos y frutas con faltante de espacio para garantizar limpieza y desinfección adecuada. Se evidencia presencia de humedad y desprendimiento de pintura en techos del servicio de alimentación, que puede generar contaminación de los alimentos. Se evidencia paredes con grietas y desprendimiento de pintura por todo el servicio además las paredes del área de almacenamiento de abarrotes en obra negra con porosidad. No se cuenta con uniones redondeadas de pared a pared, y las uniones redondeadas de pared a piso presentan deterioro y desprendimiento de pintura. No se evidencia lockers para el personal manipulador. No se evidencian vestieres para el personal manipulador. Para visita ejecutada el día de hoy se evidencia lampara del área de almacenamiento de huevos, azúcar y harina sin funcionar. Se evidencia faltante de rejilla en la canal del desagüe del área de lavado de menaje y la rejilla que protege la canal se encuentra con daño que puede provocar accidentes pues tiene huecos. Se evidencia faltante de lavamanos cerca al área de producción, se evidencia uno al ingreso del servicio, pero no se utiliza, se evidencia lleno de elementos en desuso. No cuenta con las áreas de lockers y vestieres.

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 **84,7%,** disminuyendo su desempeño con respecto al mes anterior en un 6,7%. El establecimiento de menor desempeño es EPAMS LA DORADA **(57%),** este, sigue siendo el de menor puntaje con respecto a todo el grupo; así las cosas, se citan los siguientes hallazgos, los cuales inciden es su porcentaje de cumplimiento: Se evidencia faltante de postre en el servicio, no se cuenta con este componente en el área de almacenamiento para cumplir con las entregas que deben ser diarias en el tiempo de comida almuerzo. Se evidencia carne de res con rotulación por parte del proveedor de forma inadecuada ya que registra fecha de sacrificio el 19/08/2025. Se evidencia 43.6 kg de papa común en mala calidad, ya que presenta gusanos; este alimento se encuentra en proceso de pre alistamiento. Se evidencia cuarto de congelación, en el cual se almacena carne, pollo, queso, arepas y pulpas generando riesgo de contaminación cruzada; además, el cuarto de congelación alcanza solo temperatura de -5.5°C, incumpliendo con la temperatura adecuada de -18°C. Se evidencia cuarto de congelación lleno, con pollo en costales puesto directamente sobre la estiba que no permite adecuado proceso de limpieza y desinfección. Se evidencia operador no rotula por grado de riesgo como estipula OTM.

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 **84,3%,** aumentando con respecto al mes anterior, representado en un 2,9%. El establecimiento con menor desempeño promedio es el ERON EPAMS LA DORADA (57%), las desviaciones se presentan debido a que: Se evidencia 2 marmitas con fuga, 3 planchas y 2 estufas con llama amarilla, procesador de alimentos con arreglo de fibra en el mango antihigiénica y sin interruptor, pelapapas con arreglo de fibra (cabuya) en cambio de banda, contenedores azules para transporte de materia prima cárnica a los patios rotos, estibas donde se dispone materia prima y ollas rotas. Se evidencia cuarto de congelación trabajando -5.5°C, para almacenamiento de materia prima cárnica, incumpliendo con la temperatura establecida -18°C. Se evidencia 2 carros transportadores de la dieta sin estabilidad presentan problema en el eje para poder ser trasladados.

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 **93,3%,** disminuyendo un 1,7% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (71%); es así

que, las desviaciones presentadas en el primero se debieron a que: Se evidencia entrega de bebida para almuerzo a temperatura de 26.3°C, la cual no cumple con el rango de temperatura para alimentos fríos. Se evidencia materia prima cárnica almacenada en cuarto de congelación que alcanza temperatura de -5.5°C, el operador diligencia registro de verificación de temperaturas con datos errados. Por visitas ejecutada a patios el día 02/09/2024 se evidencia faltantes recipientes para distribución de ensalada y tubérculo. Se evidencia carro transportador de las dietas realizando la función de mesa ya que no cuentan con el espacio y canastillas suficientes.

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 cumplimiento parcial de la obligación, alcanzando un porcentaje del **96,7%,** presentando una disminución del 1,4%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con un menor desempeño en esta categoría corresponde al ERON EPAMS LA DORADA (86%), las desviaciones se presentaron por: Se evidencia tiempo de comida cena, menú 5, para el cual el operador realiza entrega de plátano cocido en cambio de yuca cocida para las dietas, dicho cambio no cuenta con autorización por parte de la USPEC y/o Interventoría. Se evidencia tiempo de comida cena, menú 5, para el cual el operador realiza entrega de plátano cocido en cambio de yuca cocida para las dietas, dicho cambio no cuenta con autorización por parte de la USPEC y/o Interventoría. Se evidencia entrega de yuca cocida para el tiempo de comida cena en condiciones no aptas ya que presenta color inadecuado con presencia de pardeamiento, parches de aspecto vidrioso mostrando mala calidad del tubérculo. Se realiza muestreo a los patios 4, 9 y 11 teniendo en cuenta el protocolo establecido para entrega en fondos y realizando la rotación de los patios, se toman además 3 componentes, proteína (carne de cerdo), ensalada (ensalada de remolacha y zanahoria) y tubérculo (yuca cocida) para ninguno de los 3 patios en ninguno de los 3 componentes operador cumple gramaje establecido según la cantidad de PPL de cada patio.

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 **92,7%,** aumentando el desempeño con respecto al mes anterior en un 2,9%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (80%), las desviaciones presentadas se debieron a: Se evidencia 3 manipuladores nuevos en el servicio sin la dotación correspondiente; además, los manipuladores que están en el área de dietas presentan las botas rotas. Se evidencia 3 manipuladores nuevos sin dotación correspondiente. No se observa el lavado de manos en el cambio de actividad, no se evidencia un sitio para esta labor. Se evidencia 3 manipuladores nuevos (PPL) que no cuentan con exámenes médicos.

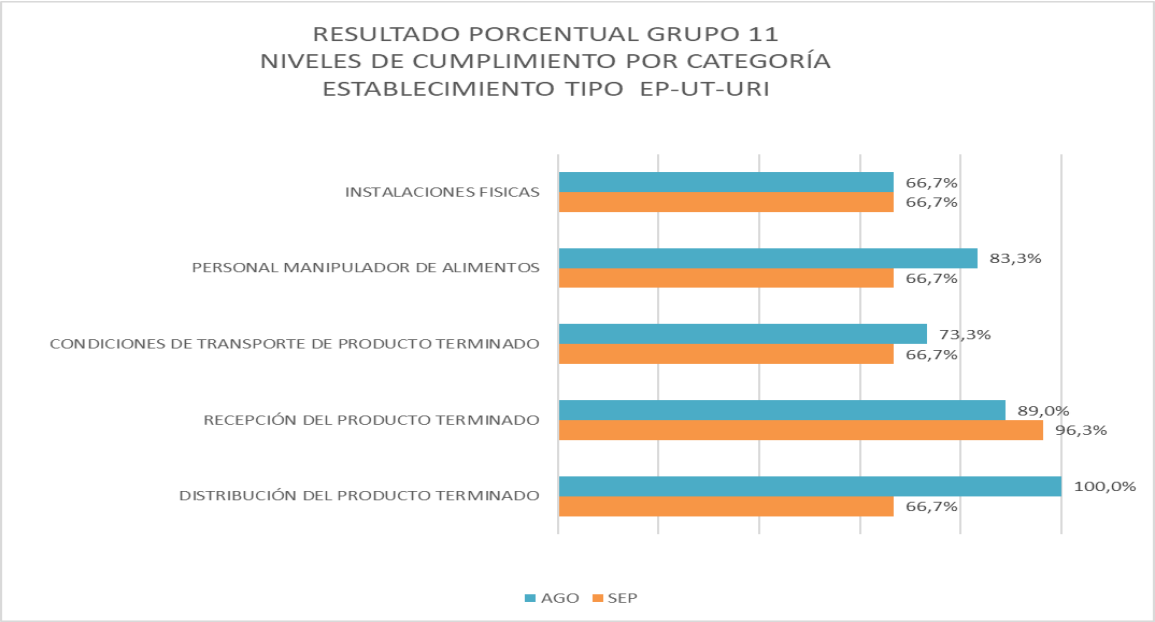
Condiciones de Saneamiento: La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente informe, se evidencia cumplimiento de la obligación con un **93%,** registrando un incremento 0,7%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (78%). En el cual se presenta que: Se evidencian paredes con acumulación de grasa. Se evidencia techos con acumulación de grasa y presencia de hongos. Se evidencia extractores de pared y campana extractora del servicio con acumulación de grasa. Se evidencia estufas del servicio sucias y con acumulación de grasa. Se evidencia trampa de grasa subterránea sucia, se tapan canales área de marmitas provoca rebosamiento de agua residuales.

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, no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas; no obstante, se verifica en el ERON EPMSC LIBANO, obteniendo para la categoría, un cumplimiento total de las obligaciones.

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 **97%,** presentando un aumento del 5,6 %, con respecto al mes anterior**.** El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (89%), las desviaciones se debieron principalmente a: Se evidencia planchas, marmitas, estufas y procesador sin mantenimiento correspondiente. Se evidencia los carros transportadores de dieta no funcionan de forma adecuada, les falta mantenimiento.

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 **92,7%,** de las obligaciones contractualmente pactadas y disminuyendo en un 1,4% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño es el ERON COIBA IBAGUE (66%), en este último se presentaron las siguientes desviaciones: No se observa manta anti fuego el día de la visita.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 **72,6 %** de desempeño, representando una disminución del 9,9%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con mejor desempeño es la EP DSTRITO, alcanzando un 100%, mientras que la EP LA DORADA presenta el menor desempeño del 27,8%.

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

Instalaciones físicas (66,7%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, evidenciando que mantiene el porcentaje de desempeño con respecto al mes anterior; la EP DORADA (0%) es el establecimiento con menor puntaje, dado que se presentan los siguientes hallazgos: Debido a que el almacenamiento temporal se realiza en el vehículo donde se transporta los alimentos, se evidencia que este transporte se realiza en vehículo tipo taxi donde no se cuenta con estibas ni las condiciones adecuadas para el transporte de alimentos.

Personal manipulador de alimentos (66,7%): En el presente periodo, el operador da cumplimento parcial con relación a los aspectos evaluados, de acuerdo a las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente, es del caso indicar que se presenta una disminución del 16,7%, con respecto al mes anterior; evidenciando que la EP DORADA (0%), es el establecimiento que presenta el menor desempeño, debido a la siguiente desviación: Se evidencia que quien entrega los alimentos y los repartidores de la Estación de Policía, no cuentan con dotación (gorro, tapabocas, guantes, bata) para la entrega de los alimentos. Se evidencia repartidores y personal transportador no cuenta certificado médico, ni certificado de manipulación de alimentos, refieren no tienen esta documentación.

Condiciones de transporte de producto terminado (66,7%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial a las obligaciones contractualmente establecidas, disminuyendo el desempeño en un 6,7%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con el menor puntaje es, EP LA DORADA (0%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia vehículo transportador es un taxi de placas SPE 374, que no cuenta con concepto higiénico sanitario y que no presenta SOAT, ni Técnico-mecánica, ya que el transportador llega con la alimentación la descarga y se retira; refiere que él no cuenta con la documentación. Se evidencia vehículo transportador es un taxi de placas SPE 374, el cual no cuenta con letrero visible "Transporte de alimentos". Se evidencia uso de vehículo tipo taxi para el transporte de alimentos, el cual no cuenta con estibas, ni condiciones adecuadas para el transporte de alimentos. No se evidencia planillas de registro de temperatura en el momento de entrega de las raciones.

Recepción del producto terminado (96,3%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuanto a la normatividad sanitaria y contractual, presentando una mejora con respecto al mes anterior representado en un 7,3%; el establecimiento con el menor puntaje es, EP LA DORADA (89%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia la entrega de 88 bebidas (jugo de fresa), en bolsa con riesgos de contaminación, ya que la canastilla donde son transportadas presenta hormigas.

Distribución del producto terminado (66,7%): Durante el periodo del presente informe, evidenciando que da cumplimiento total a las obligaciones, durante el periodo del presente informe en curso, evidenciándose una disminución del 33,3% en el cumplimiento de las variables evaluadas en el marco contractual, lo cual demuestra que las acciones correctivas con respecto al mes anterior se mantuvieron, para la mejora del servicio. Los establecimientos que presentan el menor puntaje son: ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL: No se evidencia entrega de utensilios para el consumo de los alimentos, se observa ppl comiendo con pedazos de icopor; y en la ESTACION DE POLICIA LA DORADA: Se evidencia la entrega de bebida en bolsa individual según OTM debe ser empaque de icopor con tapa para cada PPL.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de septiembre 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	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76,0%	3 MESES	1. El establecimiento no está totalmente aislado del ambiente exterior; 2. Los pisos de las cavas están en regular estado; 3. Se cuenta con una unidad sanitaria, la cual es insuficiente para todo el personal que labora en el lugar; 4. Difusores oxidados en área de cava de carnes, estufas que ahúma las ollas, cava de FRUVER cuenta con capacidad suficiente para los alimentos; 5. Los manipuladores llegan con uniforme desde las celdas, no cuentan con vestieres.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					6. Las materias primas son almacenadas en cavas sin previa limpieza. 6. En bodega se encontró productos de panadería cerca de productos no procesados. 7. No se cuenta con área para almacenamiento de residuos sólidos. 8. Techos con presencia de suciedad. 9. El plan de saneamiento no se ajusta al establecimiento.
EPMSC BOLIVAR	6/02/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5%	7 MESES	1. Mallas deterioradas en las puertas y ventanas; 2. El acceso para el ingreso de productos se realizan por la misma parte donde se retiran para la cocción de los alimentos, no hay secuencia en los procesos. 3. Se evidencia abertura en las tapas de las trampas de grasas y el piso de las mismas con presencia de óxido. 4. En congelador donde se descongela carne y se almacena verduras y uniones internas defectuosas. 5. Licuadora industrial no desmontable. 6. Manipulador con uñas largas. 7. Los tiempos de espera no son suficientes estos inician 13 horas antes y termina la descongelación sumergiendo los productos en baldes de agua
EPMSC JERICÓ	18/09/2024	DESFAVORABLE	41%	12 DIAS	1. No se cuenta con flujo secuencial en el servicio de alimentación. Las áreas son muy pequeñas para la cantidad de alimentos que se preparan. 2. Las paredes en general presentan suciedad dado la condensación de vapor. 3. Los techos del área de preparación presentan deterioro. La ventilación es insuficiente en área de preparación. En área de almacenamiento de tubérculos presenta luminaria en mal estado. 4. La puerta de la unidad sanitaria de manipuladores se encuentra con óxido y la unidad sanitaria no cuenta con tapa. 5. Ollas y tapas presentan deterioro, congelador horizontal presenta oxidación. El refrigerador no presenta la temperatura adecuada para la conservación de alimentos (12.9°C). 6. Se observa contaminación cruzada en congelador horizontal donde de presenta almacenamiento simultaneo de carnes y yuca. 7. La capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes. 8. El tanque de almacenamiento de agua no es suficiente para atender la demanda en caso de presentarse suspensión del servicio. 9. Presencia de plagas muertas producto de la fumigación realizada el 12-09-2024, cucarachas muertas detrás de los congeladores y en el sitio de almacenamiento de canastillas.
EPMSC MEDELLIN	11/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	68,0%	3 MESES	1. Acumulación de escombros y otros elementos en área donde se encuentra el ingreso de las materias primas. 2. Paredes en mal estado, los drenajes de distintas áreas no cuentan con rejillas de protección, los pisos en general presentan grietas y falta de continuidad; 3. Lámparas no protegidas, iluminación artificial deficiente en todas las áreas, techos deteriorados del área de productos no conformes; área de lavado y desinfección no cuenta con ventilación; puertas de equipos de frio y cajas de interruptores con presencia de oxidación. 4. La unidad sanitaria no cuenta con papel higiénico y fuga de agua, el asiento de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					protección de la unidad sanitaria presenta deterioro. 5. Estibas deterioradas, canastillas insuficientes para almacenamiento de alimentos en las cavas, utensilios de aseó no son de material sanitario; 6. Deterioro en utensilios de contacto directo con el alimento 7. Pisos y paredes no facilitan la suficiente limpieza y desinfección. 8. El área donde se reciben materia prima presenta deterioró en pisos (grietas), paredes con humedad y cava deteriorada. 9. El tiempo entre el producto terminado y el servido es largo 10. Capacidad insuficiente de almacenamiento de agua, para un total de 1000 litros dividida en dos tanques. 11. Bolsa plástica dentro de tubería de drenaje, obstruir tubería. 12. Equipos con presencia de suciedad en su parte superior.
EPMSC PUERTO BERRIO	15/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	65,5%	2 MESES	• Las instalaciones y la ubicación de las áreas no permiten el adecuado flujo de materia prima, producto en proceso y personal, la bodega de almacenamiento de abarrotes no cuenta con puerta • Pared con baldosines abombados y con grietas. Paredes con orificios en área de equipos de frio. Los pisos no son redondeados con respeto a la pared. Lampara en mal estado ubicada en el área de servido de los alimentos, Desprendimiento de pintura en techos y deterioro general. La ventilación no es suficiente se evidencian altas temperaturas. • Las unidades sanitarias no cuentan con puerta • Uso de utensilios con presencia de hollín generado por el mal funcionamiento de los fogones. Tabla para el picado de los alimentos con desgaste, deterior y desprendimiento de material, • No presentan ficha técnica o soportes donde se evidencie la información de los equipos. Se realiza destrucción voluntaria de menaje (33 unidades y 11 tapas) • Manipulador con botas de color negro con falencias de limpieza y desinfección en botas. • Almacenamiento de materias primas con suciedad en el empaque exterior y abiertos, (se realiza la destrucción voluntaria de 1600 gr aprox de panela por presencia de humedad interna y deterioro en su empaque). Tres paquetes de arepa sin la identificación completa de acuerdo a la resolución 5109 de 2013. Pollo congelado en cajas con rotulo y al momento de su almacenamiento (quedo en su empaque interior sin la información completa donde se pierde la trazabilidad). • No se llevan registros para el control de temperatura en el proceso. El almacenamiento de las materias primas secas granos y abarrotes no conservan las distancias perimetrales con respeto a las paredes. • No presentan soportes microbiológicos y fisicoquímicos de la calidad del agua potable. • Un recipiente de residuos sin tapa y ubicado en el área de preparación. • Techo en el área de preparación con acumulación de suciedad (hollín). Estanterías en bodega de granos con acumulación de agua y paredes con telarañas. Canastillas con suciedad y polvo ubicadas en el área de preparación. Área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección se encuentra en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					desorden, • Los registros presentados no corresponden a lo evidenciado durante la visita.
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	10 MESES	**1.2.1** los pisos tienen rugosidad y discontinuidad. **1.2.5** no tienen drenajes al interior de las cavas o cuartos frios**1.3.3** las puertas no son tienen superficies lisas 1.4.3 las papeleras están en malas condiciones 1.4.4 el lavamanos es de accionamiento manual 2.2.3 hay suciedad acumulada debajo de la mesones 3.2.1 no tienen los certificados médicos de los manipuladores actualizados 3.3.3 no tienen dotación para el personal manipulador 3.3.4 el personal manipulador no tiene dotación 3.3.5 no tienen dotación de calzado de acuerdo a la normatividad 3.4.1 no tiene el curso de manipulación de alimentos 4.3.1 solo mantienen temperaturas adecuadas durante la cocción y mientras sirven 5.5.1 hay suciedad acumulada en todas las áreas 5.5.3 los mangos de los utensilios no son de material sanitario 5.6.2 tienen parte de seguimiento del plan de saneamiento.
	NO	NO	NO	NO	No se cuenta con concepto sanitario del área de arepería. Contratista cuenta con soporte de gestión ante el ente con fecha del 02 de agosto de 2024.
EPMSC TÁMESIS	20/06/2024	FAVORABLE	91,5%	3 MESES	Ninguna
EPMSC ISTMINA	03/09/2024	FAVORABLE	100%	27 DIAS	Ninguna.
EPMSC QUIBDÓ	29/06/2024	FAVORABLE	98.0%	3 MESES	Ninguna
PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12	21/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74,5%	10 MESES	1.1 El diseño del establecimiento no favorece contraflujo y cruce de procesos. Las puertas de ingreso de materias primas se evidencian que favorecen el posible ingreso de plagas. 1.2 Algunos pisos de áreas de proceso con fisuras, en drenajes superficies con acabados no lisos y deterioro, en área de residuos sólidos se evidencia sifones sin rejilla y cárcamo con deterioro. En piso de área de lavado y desinfección se evidencia empozamiento de aguas, y se percibe olores ofensivos. 1.3 En techo de área de prealistamiento se evidencia alta condensación, así mismo no cuenta con sistema de circulación de aire. Iluminación con intensidad baja. En áreas de proceso, cuentan con cortinas para separación de procesos. 2.1 En algunas cavas se evidencian difusores con goteos, en cava 1 y 2. Campanas de sistema de extracción de área de proceso con luz intermitente. Algunos utensilios como ollas se encuentran abollados. El programa de mantenimiento, se encuentra ejecutado parcialmente. Cambros isotérmicos con deterioro. 3.3 Manipuladores con uniformes y calzado sucio. 3.4 Personal no cuenta con claridad en medición de variables del proceso. 4.1 Cuentan con criterios de aceptación y rechazo de materias primas, sin embargo, no se implementan: no hay claridad en controles de temperatura de alimentos refrigerados o congelados. La ficha técnica de bolsatina no cuenta con parámetro de resistencia térmica. 4.4

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Vegetales en proceso de descomposición, con formación de hongos y atracción de mosquitos. 5.1 Las mediciones de PH y cloro residual no están acorde a la escala del instrumento utilizado. 5.2 Algunas tuberías sin empaques, con filtración de aguas y goteo. Se perciben olores ofensivos de la trampa grasa. No se logra evidenciar la disposición final de los residuos generados por la trampa. 5.5 Se evidencia suciedad en algunas superficies. El procedimiento de desinfección es confuso frente a las actividades realizadas, dosis de choque, uso y rotación de desinfectantes y tiempos de contacto. 5.6 Los Programas no se ajustan no se ajustan a las actividades realizadas. Los programas de saneamiento básico no se llevan de forma adecuada que permitan verificar el cumplimiento de los procedimientos.

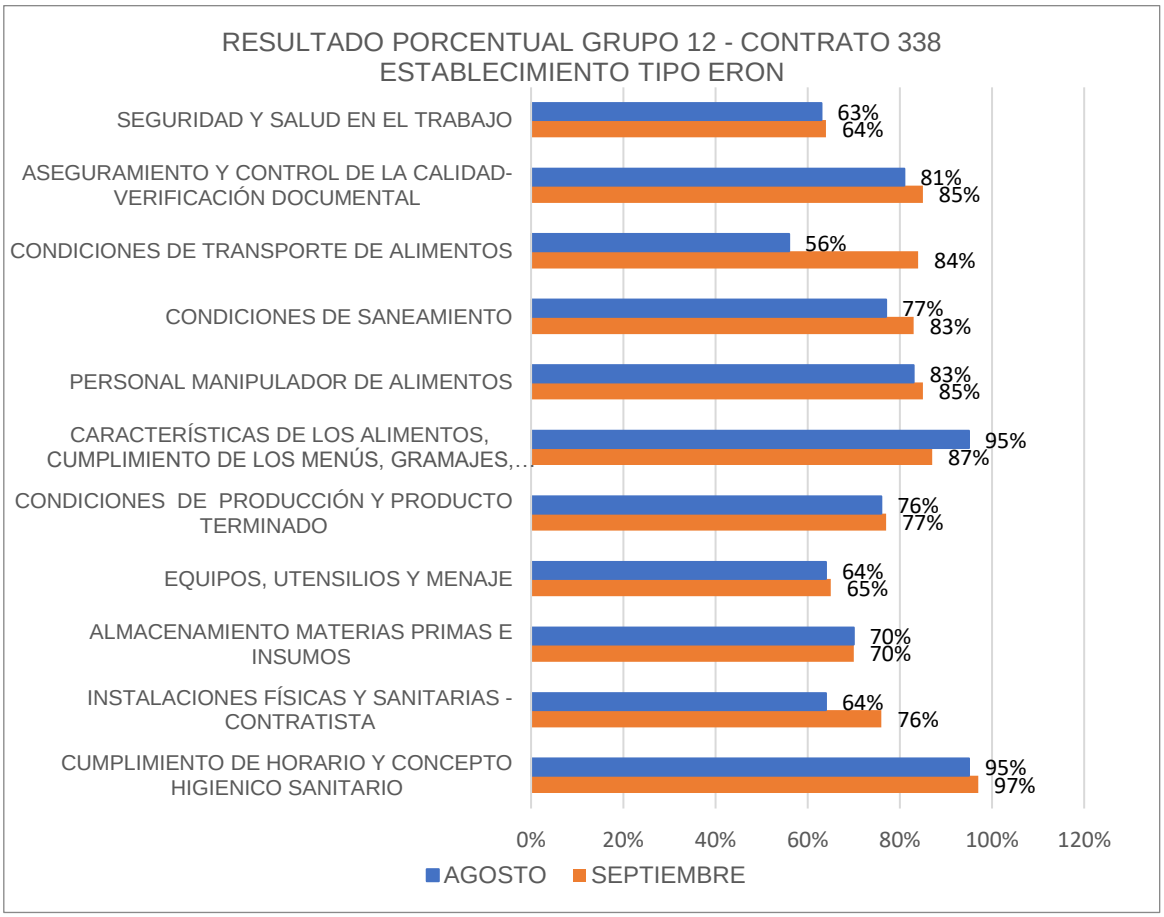
De acuerdo a la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.

Sin embrago, el día 18/09/2024, la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, realiza visita en el establecimiento EPMSC JERICÓ emitiendo concepto Desfavorable con un desempeño del 41% y aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad "CLAUSURA TEMPORAL TOTAL". Por lo anterior, el contratista Organización Nueva Aurora S.A.S, activó el plan de contingencia de manera inmediata y la Interventoría realizó seguimiento el día 20 de septiembre de 2024, evidenciando que: se realizó pintura de techos y paredes, cambio de refrigerador #2 y cambio de lámpara del área de tubérculos, mantenimiento a la puerta de acceso a la unidad sanitaria, nueva fumigación del 19/09/2024 y limpieza profunda de las áreas. De acuerdo al plan de contingencia y los soportes enviados por el contratista, aún se encuentra pendiente la subsanación de la capacidad del tanque de almacenamiento de agua. Se evidencia, además, que la materia prima (fruver) se encuentra ubicada a las afueras del servicio, debido a las adecuaciones que se están realizando al interior del mismo. Durante la visita, se evidencia visita del funcionario de la Secretaría de Salud, quien realiza seguimiento e inspección de las adecuaciones realizadas en el servicio de alimentación y autoriza la utilización del servicio a partir del día 20/09/2024; sin embargo, no se evidencia acta de levantamiento de la Medida Sanitaria. La Interventoría se encuentra realizando el seguimiento respectivo a este aspecto y las acciones jurídicas a que haya lugar.

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

2.2.12.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 septiembre de 2024, se observa un desempeño general del **80%** 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 un aumento del 2% con respecto al periodo del mes de septiembre de 2024, debido proporcionalmente al aumento en la calificación de 9 de las 11 variables evaluadas por la Interventoría, con excepción de la categoría de **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**, que presentó una disminución de 8% pasando del 95% en el mes de agosto al 87% en el mes de septiembre, representando menor desempeño, esto teniendo en cuenta que en 7 de los 10 establecimientos donde se verifico esta variable, presentó diferentes novedades como: la no entrega de la fruta en el tiempo de desayuno en algunos establecimientos, falta de ingredientes como leche y azúcar para la bebida en el tiempo del desayuno en algunos establecimientos; suministro de dietas sin registro, sin rotulo en la fiambrera y con entrega de preparaciones no acordes para el tipo dieta y entrega de dietas en fondos; también se evidenció no cumplimiento en las preparaciones según el menú del día, elaboración de alimentos prohibidos como carne desmechada, cambio en las preparaciones sin autorización de intercambio y no cumplimiento de gramaje de algunos alimentos como arepa y queso.
Se destaca la categoría **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS**, que aumentó un 28% y representa la de mayor mejora con 84%, tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como cumple parcialmente.

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 siendo la de menor desempeño para el periodo evaluado con un 64% conceptuado como cumplimiento parcial, es la de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, la cual reflejó aumento del 1% en su calificación con respecto al periodo anterior; sin embargo, se presentan deficiencias en los establecimientos, lo cual no permite cumplir a cabalidad como son en general falta de los elementos de protección personal (guantes, manta anti fuegos) y equipos con daño como campana extractora o falta de extractores. Los establecimientos con mayores incumplimientos en esta variable corresponden a: ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, ERON EPMSC QUIBDÓ y ERON EPMSC TAMESIS, con porcentajes de 33%, 42%, 60%, 33% y 40%, respectivamente, lo cual quiere decir que no cumplen con los aspectos evaluados en esta categoría. Cabe resaltar que los establecimientos: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, EPMSC SANTA BARBARA y la PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI, obtuvieron cumplimiento al 100% de los aspectos evaluados para esta variable.

Continúa en orden ascendente la categoría de **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE** con un cumplimiento parcial del 65% y un aumento del 1% con respecto al periodo anterior; sin embargo, los establecimientos siguen presentando hallazgos relacionados con: faltante de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5, equipos y utensilios deteriorados y con ausencia de mantenimiento, en general falta grameras, hidro lavadoras, sartén basculante, carros transportadores, procesador de alimentos. Los establecimientos que no cumplen con lo evaluado en esta categoría por presentar calificación inferior o igual a 60% son: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO; que obtuvo el porcentaje más bajo de 46%, teniendo en cuenta que no se tienen carros transportadores, falta procesador de alimentos y presenta deterioro en equipos como licuadora con cuchilla partida, procesador y plancha con sistema de encendido dañado y oxido; EPMSC PUERTO BERRIO obtuvo un 56% para esta variable, teniendo en cuenta que se evidencia falta de equipos como carros transportadores, licuadora industrial, pelapapas, procesador de alimentos, gramera; así como, equipos con novedades de óxido y daño; EPMSC JERICÓ obtuvo un 57% para esta variable, teniendo en cuenta que se evidencia equipos deteriorados (Congelador con presencia de óxido y base en madera, sin manija; bandejas asadoras y estufas con soporte reventado con óxido), no se cuenta con carros transportadores requeridos para el transporte de las raciones, falta procesador de alimentos, hidro lavadora y sartén basculante; EPMSC MEDELLIN obtuvo un 58% para esta variable teniendo en cuenta que se evidencia falta de equipos como sartén basculante, deterior en equipos y falta de mantenimiento como: congelador con piso agrietado, difusor con cables sueltos, techo con óxido; marmita con fuga, daño en bisagra; carros de acero con grieta en lámina; pelapapas con grietas y el cuarto de frío presenta fluctuación de temperatura por debajo de lo requerido.

Respecto a la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** presenta para el mes de septiembre un cumplimiento parcial con 70% manteniéndose en el mismo porcentaje respecto al mes anterior, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, se evidencia desabastecimiento de panificados para el refrigerio nocturno, así como falta de proteínas para la preparación lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones, se almacenan alimentos que no se encuentran establecidos en el ciclo de menú como el chorizo, además los panificados existentes no cuentan con ficha técnica ni etiquetado completo en empaque primario por ende no cumplen con la normatividad en cuanto al rotulado, así mismo, se evidencia panificado que no se encuentra dentro del listado de proveedores aprobados; fruver en estado de deterioro por presencia de moho; además, es reiterativo el almacenamiento de proteína (pollo, carne de cerdo, res, pescado) que no cuenta con rotulado en el empaque primario y que presentan falencias en la ficha técnica, el almacenamiento de alimentos en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas, sin uso de canastillas debido a la falta de estas, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos, se evidencia almacenamiento de producto cárnico, el cual no cumple con las especificaciones técnicas de carne de res, magra, almacenamiento inadecuado con una posible afectación en la inocuidad de los alimentos al encontrarse alimentos almacenados al lado de productos químicos. La calificación de esta variable a manera general en los establecimientos del grupo, se encuentra entre el 55% para el ERON EPMSC MEDELLIN donde se encontraron las mayores falencias durante las visitas de campo y de forma reiterativa, mientras que el ERON EPMSC ISTMINA obtuvo la calificación más alta con cumplimiento del 100%.

La categoría que continúa con un desempeño del 76% conceptuado como cumplimiento parcial, es la de **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA**, la cual reflejó un aumento del 12% en su calificación con respecto al periodo anterior, presentando una mejora en la variable de carácter positiva; sin embargo, presentó deficiencias en infraestructura dentro de los establecimientos, lo cual no permite cumplir a cabalidad los mantenimientos locativos menores de competencia del operador. Por ende, se evidencia falta de gestión por parte del contratista en lo referente a: mantenimiento o reemplazo de luminarias, sistemas de evacuación de agua sin protección, pisos, paredes y techos con desgaste, deterioro y/o humedad; mesones deteriorados, aberturas en puertas, ventanas que permiten el ingreso de plagas por falta de protección (hermeticidad) y ausencia de lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de proceso. Los establecimientos con mayores deficiencias en infraestructura corresponden a: ERON EPMSC MEDELLIN, ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO; EPMSC PUERTO, ERON EPMSC QUIBDÓ Y ERON EPMSC ISTMINA, con porcentajes de 52%, 62% y 69%, 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 la PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI es el único que presenta cumplimiento con un porcentaje del 92% para esta variable.

Seguidamente con un cumplimiento parcial del 77% se encuentran las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**, presentando un aumento del 1% con respecto al periodo anterior; la variable no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que evidenció uso inadecuado de las tablas de corte respecto al código de colores ya sea por falta de ellas o por desgaste, 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 el protocolo de temperatura; proceso de prealistamiento de materias primas con riesgo de contaminación por descongelación no controlada a temperatura ambiente y en agua; finalmente, se evidencia incumplimiento al protocolo de almacenamiento de las contramuestras acorde con lo establecido en la OTM (temperatura, cantidad y gramaje) como la falta de estas, principalmente en: EPMSC JERICO Y EPMSC MEDELLIN. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de septiembre corresponde a: EPMSC PUERTO BERRIO el cual se conceptúan como no cumple con 63%. Los únicos establecimientos que cumplieron a cabalidad en esta categoría fueron ERON EPMSC ISTMINA, ERON EPMSC TAMESIS Y ERON EPMSC QUIBDO, con porcentajes de 100%, 95% y 90% respectivamente.

También con un cumplimiento parcial del 83% y un aumento para el mes de septiembre del 6%, se ubica la categoría de **CONDICIONES DE SANEAMIENTO**, los hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos 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 y grasa en áreas calientes, presencia de suciedad y residuos orgánicos en equipos y acumulación de hollín en utensilios, inadecuada clasificación de los residuos sólidos y líquidos, falta de bolsas y recipientes debidamente identificados y tapados; falta de kit para medición de pH y cloro, falta de kit de aseo, falta de elementos para la limpieza y desinfección, así como elementos adecuados y permitidos (palos de madera, costales), fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas como hormigas, moscas y cucarachas en las diferentes áreas del servicio de alimentación. Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: EPMSC MEDELLÍN y EPMSC QUIBDO con cumplimiento parcial del 75% y 78% respectivamente. Los establecimientos que presentaron cumplimiento fueron ERON EPMSC BOLIVAR y la PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI que presenta cumplimiento con un porcentaje del 94% para esta variable.

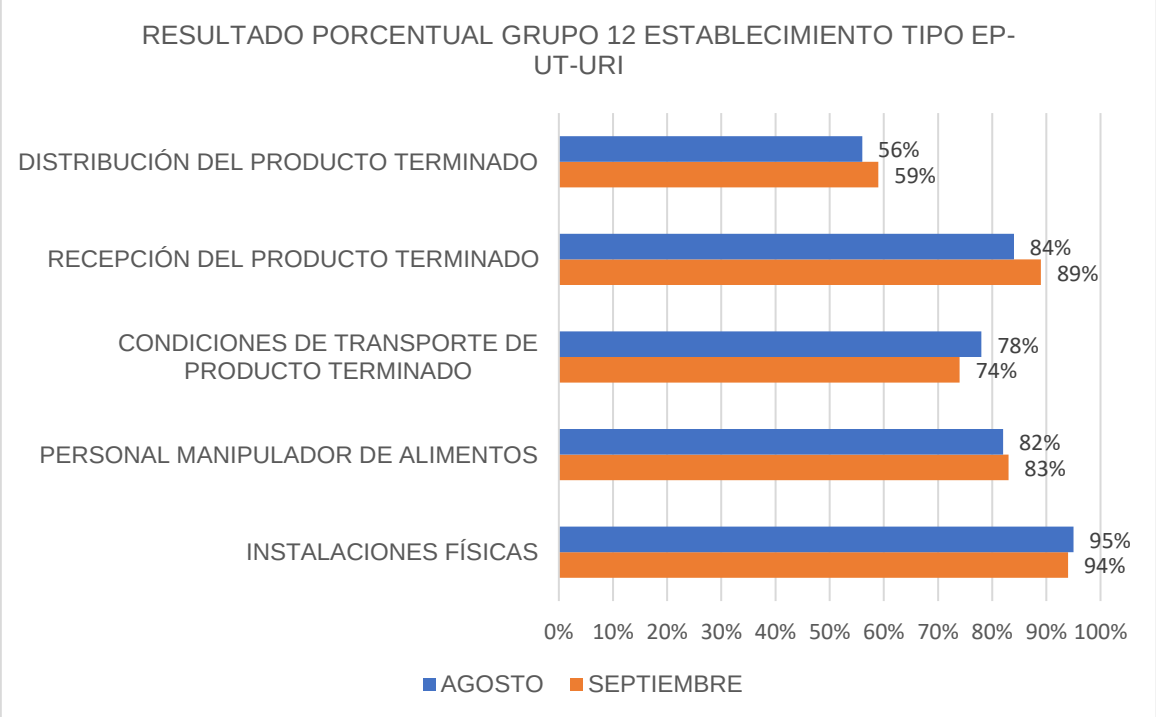
Continuamos con la variable **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS** con un desempeño con 84%, presentando un aumento significativo en mejora del 28% con respecto al periodo anterior; la variable no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que evidenció planillas sin registro de temperatura, vehículos sin documentación como concepto sanitario, SOAT, tecno mecánica; vehículos sin estibas, en inadecuadas condiciones higiénicas, dispone los alimentos directamente en el piso y con falencias estructurales por falta de mantenimiento. Los establecimientos que presentaron cumplimiento parcial con 80% fueron ERON EPMSC MEDELLIN, CPMSPTR PUERTO TRIUNFO y ERON EPMSC TAMESIS. El único establecimiento que cumple a cabalidad en esta categoría fue la PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI, con un porcentaje del 100%.

En orden de cumplimiento, se encuentran las categorías de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con un porcentaje del 85% y aumento en la calificación para el mes de septiembre del 2% y **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con porcentaje de 85%, aumento en 4% respecto al mes de septiembre;

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 o inadecuada que no cumple con la normatividad vigente y falta de documentación (exámenes médicos y certificado de manipulación de alimentos), uso inadecuado del tapabocas dentro del servicio, personal sin gorro ni tapabocas esto para la variable de personal manipulador de alimentos, cuyos desempeños más bajos fueron en los establecimientos EPMSC PUERTO BERRIO (76%) y EPMSC MEDELLIN (80%) 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, la frecuencia establecida para el lavado de tanque de agua y la fumigación, 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 y en algunos establecimientos no se diligencia adecuadamente el formato de recepción de materia prima, también se observó falta de trazabilidad de los procesos. Todos los establecimientos visitados obtuvieron cumplimiento entre el 71% y el 92% para esta categoría, siendo el de menor porcentaje CPMSPTR PUERTO TRIUNFO con 71% y el de mayor cumplimiento la PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI, con un porcentaje del 92%.

Finalmente, la categoría de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO**, obtuvo un cumplimiento del 97%, presentó aumento en 2% para el mes de septiembre, considerando como aspectos importantes el incumplimiento de horario en el tiempo de comida desayuno en el ERON EPMSC MEDELLÍN por retraso en conteo de la fruta (banano) por presentar sobre maduración y en el almuerzo (menú especial) por falta de alimentos (aguacate y cabello de ángel). Los demás establecimientos cumplieron a cabalidad con los aspectos evaluados en esta categoría.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 19 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 83% 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: DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (59%), aumentó 3%, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (83%), aumentó en 1%, y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (84%), que subió un 5%, tal como se observa en la gráfica anterior.

La variable de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó un aumento del 4% para el periodo del mes de septiembre de 2024, con un desempeño con 59%; sin embargo, presenta incumplimiento esto debido a que se observó la entrega en fondos de algunos alimentos, no suministro de utensilios (cucharas y vasos), suministro de bebida en bolsa, a lo cual no se evidencian acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, hallazgos encontrados en 15 establecimientos de los 19 evaluados.

En orden ascendente el cumplimiento de la variable de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** con 74% y una disminución del 4%, teniendo en cuenta que persisten los incumplimientos como el transporte en moto, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, SOAT, tecno mecánica; tampoco se llevan planillas de registro de temperaturas durante el transporte y transporte de los alimentos en vehículos de la policía. 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 YONDO 0%, ya que la alimentación es transportada en la patrulla de la policía; EP PUERTO BERRIO 40%, EP SANTA BARBARA 50%, EP BOLIVAR, EP TAMESIS, EP VERSALLES 60%.

Le sigue en orden ascendente de cumplimiento la variable de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con 83% y un aumento del 1%, de los 19 establecimiento visitados sólo en 4 EP PUERTO BERRIO, EP TAMESIS, EP VENECIA Y EP YONDO persiste el incumplimiento respecto a la falta de dotación establecida por parte del personal manipulador que entrega en las estaciones de policía y tuvieron incumplimiento respecto al certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y capacitación en BPM, en las demás EP tuvieron un cumplimiento del 100%.

La variable de: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, obtuvo un cumplimiento parcial del 89% presentó aumento del 5% con respecto al periodo anterior, sin embargo, se evidencia que el contratista realiza la entrega consolidada la cena y el refrigerio nocturno a la hora del almuerzo en los establecimientos: EP BUENOS AIRES, EP SAN JAVIER MEDELLIN y EP VILLA HERMOSA MEDELLIN. Así mismo, no se cuenta con publicación del ciclo de menú ni acta de socialización con representante de derechos humanos de PPL, se evidencian intercambios sin la debida autorización, entrega de componentes no correspondiente al ciclo de menú y faltante de algún componente en los tiempos de comida verificados como el postre. 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 SAN JAVIER MEDELLIN 50%, EP YONDO 56% y EP PUERTO BERRIO 56%.

Por su parte, la variable de **INSTALACIONES FISICAS**, presentó una disminución del 1% para el periodo del mes de septiembre de 2024, con un desempeño del 94%, esto debido a que se observó producto en canastillas dispuesto directamente en piso en inadecuadas condiciones y sin utilización de estibas, a lo cual no se evidencian acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, hallazgos encontrados en EP Puerto Berrio y EP Bolívar.

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
COPED PEDREGAL	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63,5%	5 MESES	• No hay flujo continuo de procesos. • Presencia de residuos sólidos. • Aguas estancadas y con mal olor en área de recibo y aguas estancadas en cuarto de calderas. • Puertas de acceso al servicio sin debida protección. Espacio entre marco y pared. • Pisos deteriorados en área de producción. • Desprendimiento de material en cárcamo de zona de lavado. • Sifones sin rejilla en pasillos y alistamiento. • Paredes deterioradas. • Ducto de campana extractora y tubería de vapor oxidada. • Techos deteriorados, presencia de mohos. • Condensación área de marmitas. • Revisar sistema de extracción. • Filtración techo zona de almacenamiento de producto seco y en área contigua a la bodega. • Mal olor. • Revisar iluminación suficiente en todas las áreas. • Instalaciones sanitarias sin dotación de jabón desinfectante. • Sistema de secado de manos. • Área de lavado de manos no funcional, sin suministro de agua. • Uso adecuado de casilleros, desorden. • Protección de posibles entradas de vectores. • Presencia de cucarachas vivas y muertas y huellas en todas las áreas del establecimiento • Presencia de excremento de roedores en bodega de productos secos y en cajas de tuberías de zona de lavado. • No se cuenta con procedimientos establecidos de L&D ni formatos de aplicación • Equipos de cocción con carbonización y acumulación de grasa • Acumulación de suciedad y deficiente limpieza en área de difícil acceso y zona de lavado. • Canastillas con acumulación de agua estancada procedente de la filtración del techo. • Cava No.3 con filtración de agua. • Marcos de puertas con oxido y acabados deteriorados. • Cavas con malos acabados en uniones, empaques deteriorados, sin sistema de drenaje interno y acumulación de agua. • Revisar y mantener L&D cava en desuso • Control de temperaturas de las cavas. • Revisar manijas y mantenimiento de carros transportadores. • Tablas de picar

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					deterioradas • Ollas con abolladuras • Recipientes plásticos deteriorados • Personal con dotación incompleta • Uso de accesorios y malas prácticas higiénicas • No se maneja el protocolo de lavado de manos • No se cuenta con plan de capacitación permanente • No se evidencia evaluación de impacto • No se utiliza adecuadamente la dotación y elementos de PP • No se evidencia controles en recibo de MP • No se evidencia especificaciones de aceptación y rechazo • No se evidencia practicas adecuadas de manejo higiénico de alimentos • No se llevan formatos de seguimiento y control de temperaturas en las áreas de operación • No se evidencia termómetros ni registros diferenciales de temperatura en diferentes áreas de operación del servicio de alimentos • Deficientes condiciones de almacenamiento • No se respeta separación de alimentos de la pared y piso • Almacenamiento con elementos en desuso • No se realiza debida selección de MP, sobre maduración de alimentos perecederos con presencia de mohos y mal olor • Almacenamiento de ensalada preparada en cava junto a MP crudas • Presencia de lixiviados dentro del equipo • No se evidencia controles de calidad del agua • Revisar limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua interno y externo • Se evidencia apozamiento de agua en todo el establecimiento con generación de olores ofensivos • Revisar conexiones de tuberías y realizar mantenimiento • Suministro de agua sin válvulas para apertura y cierre • Revisar suministro de agua de manera permanente en el servicio de alimentación • Recipientes sin dotación de bolsa plástica, sobresaturadas sin tapa • No se realiza separación de residuos in situ • Se evidencia presencia de plagas y rastros de roedores • Se evidencia cadáveres de insectos • Diagnóstico de la empresa de fumigación establece que las condiciones del establecimiento no son las mejores • Deficiente L&D en áreas, equipos y utensilios • No se evidencia uso de productos de L&D • Acumulación de suciedad y grasa en diferentes áreas del servicio de alimentación • Presentan plan de saneamiento básico documentado pero no ajustado a las necesidades del establecimiento • No se llevan formatos de control y seguimiento a los programas de saneamiento básico.
CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	-	-	-	-	Servicio en contingencia. Suministro desde planta externa, no se verifica instalaciones. No se realiza verificación de concepto sanitario
CPMSSDO SANTO DOMINGO	-	-	-	-	El servicio no cuenta con concepto sanitario emitido luego de la intervención de infraestructura, el contratista no suministra concepto sanitario anterior no cuenta con este.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	25/06/2024	FAVORABLE	97,0%	3 MESES	Uniones entre pared-pared son rectas
EPMSC ANDES	09/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5%	21 DIAS	No cumple con flujo secuencial del proceso, cárcamo con deterioro en los sistemas de desagües, áreas faltantes
EPMSC APARTADÓ	01/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	--	30 DIAS	El acta no especifica puntaje obtenido -Se evidencia estancamiento de agua en área interna y externa - No todas las áreas están identificadas -Algunos objetos en desuso en baño inhabilitado. - Se evidencia lavamanos de acción no mecánica -El servicio no cuenta con drenaje. - Se evidencian ventanas con acumulación de suciedad. - No se cuenta con trampa de grasa. - No se observa calibración de equipos de medición - Algunas ollas presentan hollín. - los equipos no cuentan con soportes de mantenimiento - Se evidencian manipuladores de alimento con uniforme en mal estado.
EPMSC CAUCASIA	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84,0%	4 MESES	-Se observa tapa de trampa de grasa en piso deteriorada. los desagües del área de preparación carecen de rejilla protectora. - Lampara del área de almacenamiento de sustancias de limpieza y desinfección se encuentra averiada. El material del techo del área de procesos no facilita las actividades de limpieza y desinfección eficiente. -La unidad sanitaria carece de papelera. -El equipo de refrigeración del área de procesos presenta corrosión en parte interna de puerta.
EPMSC LA CEJA	26/09/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85,0%	12 MESES	Ninguna
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	17/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	5 MESES	1. Uniones entre pared-pared son rectas. 2. Patas de mesón del área de procesos presenta corrosión. 3. Personal de guardia en el área de preparación sin la debida dotación. 4. No se cuenta con equipos y utensilios que garanticen el mantenimiento de las temperaturas en caliente a más de 60°C. 5.
EPMSC SONSÓN	04/07/2024	FAVORABLE	94,0%	3 MESES	1. Se observa ventana en área de almacenamiento de materias primas, que tiene protección por malla, la cual no es efectiva para impedir el ingreso de plagas al establecimiento. Para el servido de alimentos, no hay un flujo secuencial, ya que se debe pasar por el área donde se ubican canecas para el almacenamiento de residuos. 2. Se observa en área de ensamble y en zona de almacenamiento de las materias primas, que las uniones entre pared y pared no son redondeadas. En pisos de área de preparación, se observan algunas fisuras. 3. En área de preparación de alimentos, se observa ventana con malla que puede facilitar el ingreso de plagas, no hay ventilador o extractor de aire y olores. 4. Se observa equipo de frio para almacenamiento preliminar y almacenamiento de muestras de alimentos, que presenta corrosión y estantería en área de almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. 5. Se evidencia que en el programa de saneamiento no se

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					especifica la frecuencia de recolección de los residuos, en el formato de temperatura no se especifica hora de toma de cada temperatura.
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	4 MESES	Se observa que las áreas de prealistamiento de Fruver están desprotegidas contra el ingreso de plagas en aberturas entre techos y paredes en parte superior. Los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. - La campana de extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas, además no cuenta con la capacidad suficiente de extracción de vapor y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, -Los equipos de frio ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área apara almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	09/05/2023	FAVORABLE	91,0%	16 MESES	En puertas de ingreso de materia prima se evidencia luz que favorece el ingreso de plagas. Pisos y drenajes deteriorados y con acumulación de agua. Techos con alta condensación, poca ventilación, iluminación con intensidad baja, cuentan con cortinas de separación en diferentes áreas. Difusores de cavas con goteo, sistema de extracción con luz intermitente, ollas abolladas, programa de mantenimiento ejecutado de manera parcial. Manipuladores con calzado y dotación sucia. A pesar de las capacitaciones el personal no tiene claridad en medición de variables como temperatura, recepción, sobrantes, la ficha técnica de la bolsatina no cuenta con valor de resistencia térmica. Vegetales en proceso de descomposición y con presencia de mosquitos. Las mediciones de pH y cloro residual no están acordes a la escala del instrumento utilizado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Tuberías con filtración o goteo de agua, olores ofensivos de trampa de grasa, no se evidencia disposición final de residuos de la trampa de grasa. Suciedad en algunas áreas del establecimiento y no se evidencia proceso de limpieza y desinfección de acuerdo al programa.

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

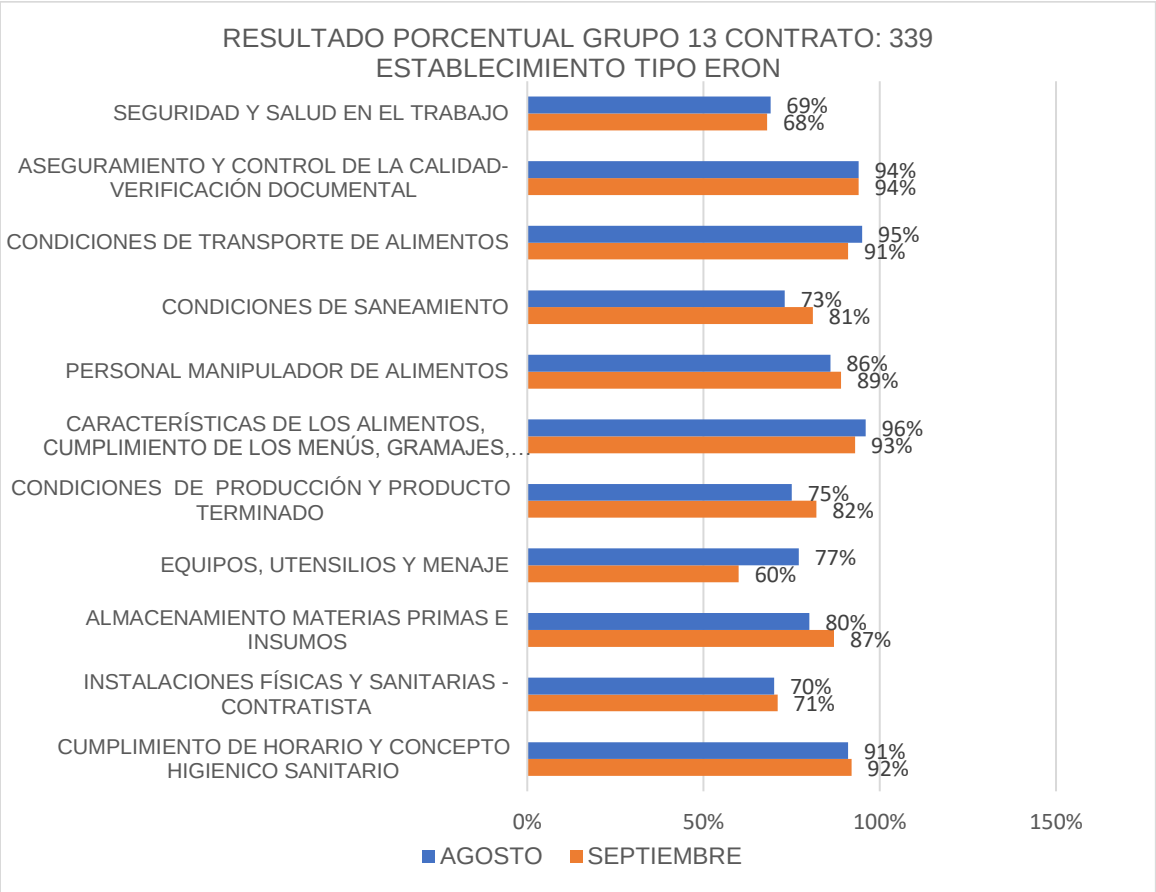
Sin embargo, cabe señalar que el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 cuentan con concepto FAVORABLE; pero su vigencia es mayor a un (1) año, no se evidencia gestión para la actualización del mismo con la Entidad Territorial de Salud. El establecimiento CPAMSPA ITAGUI LA PAZ se encuentra en contingencia, el suministro lo están realizando desde planta externa, no se verifica instalaciones por lo que no se realiza verificación de concepto sanitario y el establecimiento CPMSSDO SANTO DOMINGO no cuenta con concepto sanitario emitido luego de la intervención de infraestructura, el contratista no suministra concepto sanitario anterior no cuenta con este.

Finalmente, es preciso indicar que el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13, no cuenta con concepto higiénico sanitario; sin embargo, el operador soporta la gestión realizada en el mes de agosto de 2024, solicitando la visita.

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 agosto y septiembre 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 septiembre de 2024, se observa un cumplimiento general del 85% con concepto de CUMPLE PARCIALMENTE, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto y un aumento del 2% con respecto al mes anterior; lo anterior proporcionalmente por la mejora en las variables de: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (incremento 3%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (incremento del 8%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (incremento del 7%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (incremento 7%), INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS-CONTRATISTA (incremento del 1%) y CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (incremento del 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, PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13, PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13.
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 del 92%, calificación que se incrementó un 1% con relación al periodo anterior (91%); esto debido a que se cumplió con los horarios de entrega de los tiempos de comida verificados: desayuno, almuerzo en: ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ, ERON COPED PEDREGAL y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13, mientras que en ERON EPMSC ANDES se presentó incumplimiento en el concepto sanitario ya que supera un año y el soporte de gestión no cuenta con radicación ante la secretaria de salud. Se presenta incumplimiento en ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ con un porcentaje de 50%.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA: Se obtiene un porcentaje de cumplimiento parcial de 71%, calificación que aumentó un 1% con relación al periodo anterior 70%, reflejando incumplimiento solo para los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (54%), ERON EPMSC LA CEJA (54%), PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ y MEDELLÍN G13 (46%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (0%); 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, mesones), sistema de desagüe de aguas residuales, algunas luminarias sin funcionamiento y/o sin protección, tomas eléctricas rotas o sueltas, cables sueltos, no se evidencia algunos letreros alusivos al cuidado personal, conexiones hidráulicas de equipos con daño y lavamanos de acción manual o ausencia de lavamanos en área de producción.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: Presentó un cumplimiento parcial del 87%, calificación que presenta un aumento del 7% en relación del mes anterior, presentando una mejora notoria ya que este periodo ningún establecimiento obtuvo incumplimiento siendo CRM EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina) el que presenta menor calificación con un 73% de cumplimiento, el resto de establecimiento presenta cumplimiento a partir del 80%, se evidenció deficiencias y falta de rotulado de materias primas almacenadas, ausencia de fichas técnicas de las materias primas (proteínas), , deficiencias en empaque primario y secundario, almacenamiento en empaques no sanitarios (guacal en madera, bolsas, cajas, costales), condiciones inadecuadas de apilamiento así como el incumplimiento de las medidas perimetrales, alimentos almacenados sin clasificación por tipo y características generando riesgo de contaminación cruzada (almacenamiento en conjunto de materias primas y contra muestras), incumplimiento al plan de compras al evidenciarse faltante de componentes en almacenamiento para las preparaciones del día o día siguiente, productos con fecha de vencimiento caducada sin presencia de rotulación como SNC, presencia de fruver en almacenamiento con signos de contaminación biológica (hongo).

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: presentó un cumplimiento parcial del 60% lo cual representa una disminución del 17% con respecto al periodo anterior (77%), presentando incumplimiento en esta variable, encontrándose criticidad ya que de los 13 establecimientos evaluados 7 presentan incumplimiento, los cuales se describen a continuación: ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ (50%) ERON EPMSC LA CEJA (60%), ERON COPED PEDREGAL (32%), ERON EPMSC CAUCASIA (50%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (42%), PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (43 %) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (25%), en los cuales se evidenciaron incumplimientos relacionados con falta de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5, hidro lavadoras, procesador de alimentos, refrigeradores o congeladores; se evidencian equipos y utensilios con falta de mantenimiento y deterioro y en inadecuado funcionamiento, equipos de frio fuera de servicio o con fallas en el cumplimiento requerido para la temperatura; además de observar carros transportadores, cambros, menaje en mal estado, ausencia y/o daño de trampa de grasa. Equipos y menaje en inadecuadas condiciones higiénicas presentando una posible contaminación cruzada, equipos como estufas con instalación en desnivel presentando un riesgo alto en la seguridad del personal, equipos en desuso dispuestos en áreas no adecuadas (servicio sanitario).

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: Presenta un cumplimiento parcial de las condiciones evaluadas con 82%, calificación que aumentó en un 7% con relación al periodo anterior (75%), 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 ya sea por falta de conocimiento o por falta del utensilio, empozamiento de agua, utilización de materiales no sanitarios (costal) para la elaboración de algunos alimentos como el jugo, realización de prealistamiento sin previo proceso de limpieza y desinfección, procesos de descongelación inadecuados), incumplimiento en temperatura de distribución del producto terminado y en el protocolo establecido para tal control debido a que se presentaron desviaciones en temperaturas especialmente en ensaladas y jugos así como en alimentos en refrigeración, incumplimiento de protocolo de contramuestras al no encontrarse almacenadas, también no se cuenta con la totalidad de equipos de medición; los establecimientos que presenta menor desempeño y oportunidades de mejora para esta variable corresponden a: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (55%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (50%).

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL: Esta variable obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 93% calificación que disminuye un 3% con relación al periodo anterior (96%), cuyas desviaciones se presentan en el incumplimiento de: correcto etiquetado de fiambreras para dietas, calidad organoléptica de componentes como cereal elaborado (arepa), bebida jugo sin azúcar o entrega del azúcar por aparte, intercambios no informados, sin documento de concertación del menú especial con la PPL, documento de entrega de menú especial por fuera de la fecha estipulada o sin soporte de entrega, control diario de entrega de dietas se diligencia y firma cada quince días, o se evidencia sin firmas, gramajes de los alimentos por debajo de lo requerido; el establecimiento con menor calificación para esta variable es corresponde al ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ con un 56%, de los 13 establecimientos evaluados 10 presentaron cumplimiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Frente a este aspecto se presenta un nivel de cumplimiento parcial del 89%, calificación que aumentó un 3% con relación al periodo anterior (86%), 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, en inadecuadas condiciones higiénicas o deteriorada de los manipuladores de alimentos; en algunos establecimientos no hay lavado de manos frecuente, no se dispone de una estación de lavado en área de producción o cerca a ésta, el personal manipulador no utiliza el tapabocas de manera adecuada, cubriendo boca y nariz, así como también se evidencia que no se cuenta con soportes de evaluación de capacitaciones para el mes julio y agosto en algunos establecimiento, también se evidencia manipuladores sin certificación en BPM ni exámenes médicos, se observa que la mayoría de los establecimientos no cuentan con visita de control o de supervisión por parte de los profesiones en ingeniera de alimentos y SST. Los establecimientos con menor calificación para esta variable son: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (75%) y ERON EPMSC CAUCASIA (70%), el resto de los establecimientos se encuentra por encima del 80%.

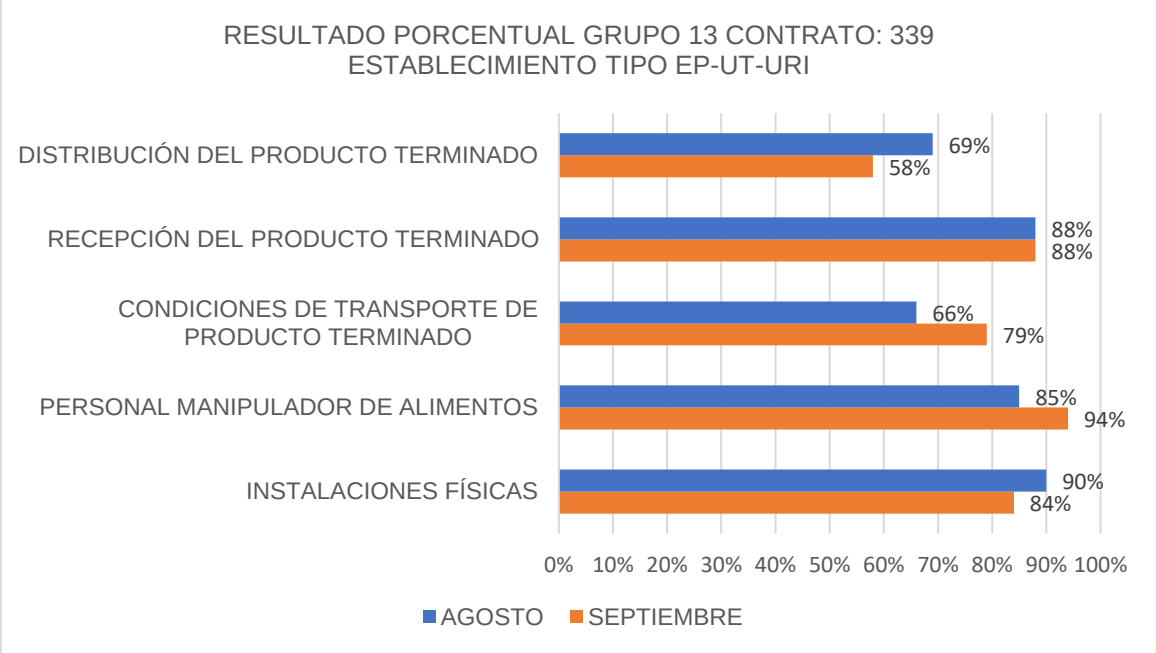
CONDICIONES DE SANEAMIENTO: Con cumplimiento parcial del 81%, calificación que aumentó un 8 % con relación al periodo anterior (73%) se observa que la mayor afectación se presentó en los establecimientos: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%), ERON EPMSC LA CEJA (60 %) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (50%), 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) reportándose hollín, grasa, manchas negras, residuos de comida, hongo, inadecuada clasificación de residuos, insuficiencia y mal estado de recipientes para la recolección de residuos como la falta de bolsas; falta de registros de control de plagas y evidencia de presencia de plagas como moscas, cucaracha viva; certificado de lavado de tanque mayor de 6 meses sin gestión a la fecha, trampa de grasa sin certificado de limpieza y desinfección, certificado de fumigación no es presentado en algunos establecimientos; no se evidencia entrega de kit de aseo y tampoco se cuenta con el soporte; área de almacenamiento de implementos de aseo no exclusiva, elementos de aseo en material no sanitario (madera); vehículo de trasporte interno con trapero en un interior con presencia de cucarachas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Obtuvo la calificación para el periodo evaluado con un cumplimiento del 91%, calificación que disminuyó un 4% con relación al periodo anterior (95%); esto debido a que se evidencian incumplimientos relacionados con que el vehículo transportador no cuenta con concepto sanitario menor a 1 año, no uso de estibas disponiendo los alimentos directamente en el piso, se evidencia trapero dentro del vehículo con presencia de cucarachas, se observa transportando queso en vehículo sin termo King sin control de temperatura ni alguna barrera de conservación, vehículo en inadecuadas condiciones higiénicas. Los establecimientos con oportunidades de mejora son: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (88%), ERON EPMSC APARTADO (60%).

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL: Lo que respecta a este aspecto presenta un nivel de cumplimiento del 94%, calificación que se mantuvo con relación al periodo anterior (94%). Las desviaciones que se encuentran se basan en que faltan mantenimientos preventivos y correctivos de equipos en general, no se tiene registro de programa de mantenimientos preventivos y correctivos, ni hojas de vida de los equipos, no se cuenta con seguimiento microbiológico ni cumplimiento del plan de muestreo ya que se no tiene los resultados de los análisis ni los soportes de toma, así como tampoco se evidencia la implementación de los criterios de aceptación y rechazo de materias primas debido a que se evidencia en almacenamiento producto con falencia en rotulación, incumplimiento en la toma de contramuestras, no se cuenta con exámenes pre-ocupacionales de personal del contratista ni con soportes de capacitación de los meses de julio y agosto, el plan de emergencias y el plan de contingencia no está ajustado conforme las necesidades del establecimiento. Los establecimientos con oportunidades de mejora son: ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (83%), y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (84%), de los 13 establecimientos evaluados 11 presentaron cumplimiento por encima del 90%.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Obtuvo la calificación más baja del grupo para el periodo evaluado con un 68%, la calificación disminuyó en 1% con relación al periodo anterior (69%); Las desviaciones que se encuentran se basan en: deficiencias en los extractores de aire por falta de mantenimiento o falta del equipo, falta de dotación de elementos de protección personal para el personal manipulador (guantes de neopreno, gafas de seguridad, chaqueta térmica) dentro de los servicios de alimentación, falta de soportes de capacitación del mes de agosto, así como la ausencia de Oportunidades de mejora que se presentan de forma critica en ERON COPED PEDREGAL (21%), ERON EPMSC LA CEJA (20%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (0%).

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 16 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 83%, calificación que aumento en 2% con relación al periodo anterior; teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto. La calificación se vio impactada por la afectación en el cumplimiento de las cinco variables evaluadas: INSTALACIONES FÍSICAS (84%), disminuyó 6 puntos, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%), con un aumento del 9%; CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO (79%), aumentó significativamente un 13%; RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%) se mantuvo respecto al periodo pasado y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (58%), que también disminuyó de forma significativa un 11 %. 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 LA CEJA, EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS, EP ESTACION DE POLICIA TARRAZA, EP ESTACION DE POLICIA YARUMAL, EP GIRARDOTA y EP SAN CRISTOBAL.
INSTALACIONES FÍSICAS: Obtuvo un cumplimiento del 84%, calificación que disminuyó en 6% con relación al periodo anterior (90%); afectado principalmente por: almacenamiento temporal de los alimentos en contacto directo con el piso, canastillas y estibas en inadecuadas condiciones de higiene, incumplimiento de horarios por retraso en la llegada del manipulador de alimentos en: EP ARANJUEZ (50%), UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 "CLARA ELISA NARVAEZ" (50%), EP COPACABANA (50%), EP ESTACION DE POLICIA APARTADO (50%) y EP BELLO (50%).

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Con un desempeño parcial del 94%, la calificación aumentó un 9% con respecto al periodo anterior (85%); 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, el vehículo es contratado por una aplicación (INDRIVER). El establecimiento que presenta oportunidades de mejora es: EP GIRARDOTA (0%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO: Con un desempeño parcial del 79%, la calificación aumentó significativamente en un 13%; afectado principalmente por: vehículos de transporte que no cumplen con la normatividad vigente, no cuentan con concepto sanitario, SOAT, técnico mecánica y no cuenta con leyenda de transporte de alimentos debido a que son vehículos particulares o contratados por aplicación; además no se evidencian planillas de registro de temperatura de los alimentos ni plan de rutas con rangos de horario de acuerdo a lo establecido en la OTM. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: EP ESTACION DE POLICIA BELLO (60%) y EP ESTACION DE POLICIA GIRARDOTA (0%)

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Obtuvo cumplimiento parcial del 88%, calificación que se mantuvo con respecto al periodo anterior (88%); afectado principalmente por el incumplimiento al horario de entrega para los tiempos de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno, se evidencia la entrega de cena y almuerzo en la hora del almuerzo, así como también no suministro de la totalidad de los componentes para estos mismos tiempos de comida en especial la bebida, no se observa la publicación y/o socialización de ciclo de menús, se realizan intercambio de las preparaciones del menú sin autorización, algunas preparaciones no son permitidas como el intercambio de papa por pasta, se presenta alimentos como bebida con temperaturas elevadas lo que afecto directamente las características sensoriales presentando acidificación, en general las bebidas no presentaron dulzor probablemente por la falta de adición de azúcar. El establecimiento que presenta oportunidad de mejora es: EP ESTACION DE POLICIA ARANJUEZ (56%).

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: Obtuvo un desempeño bajo del 58%, calificación que decayó 11% con relación al periodo anterior (69%); afectada principalmente por: entrega de los componentes en fondos, canecas, bolsas plásticas y no de forma individual en las estaciones de policía, en algunos establecimientos los alimentos son ensamblados en el punto por el personal manipulador; además, no se evidencia entrega de utensilios o acta de entrega de estos, por lo cual ésta última no cumple con los aspectos evaluados en esta variable. Los establecimientos que presentan oportunidades de mejora son: EP ARANJUEZ (50%) EP COPACABANA (50%), EP CASTILLA (50%), EP CTI BUNKER DE LA FISCALÍA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP APARTADO (50%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS (50%), EP YARUMAL (50%), EP SAN CRISTOBAL (0%) y EP GIRARDOTA (0%).

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

GRUPO 14					
ESTABLECIMIENTO	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**CONCEPTO**	**PUNTAJE**	**TIEMPO DE EXPEDICIÓN**	**OBSERVACIONES**
EPMSC BARRANCABERMEJA	04/09/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	26 días	* El diseño del servicio de preparación de alimentos no se ajusta a los volúmenes de producción reportados 642 servicios. * No hay continuidad en los pisos del área de preparación de alimentos. Falta continuidad en las paredes y presenta señas de desgaste en algunas zonas del servicio. * Techos sin continuidad en los techos.

GRUPO 14					
ESTABLECIMIENTO	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**CONCEPTO**	**PUNTAJE**	**TIEMPO DE EXPEDICIÓN**	**OBSERVACIONES**
					* El área donde se ubica actualmente el lavado de manos no garantiza una adecuada asepsia de las mismas. * No se evidencia inscripción del capacitador actual. * No se cuenta con espacio suficiente para una adecuada gestión en el proceso de almacenamiento de frutas, verduras y carnes. * Se observa residuo líquido en el piso del área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. * El área de disposición de residuos sólidos no se encuentra totalmente adecuada. * La frecuencia en la limpieza de los cauchos de los equipos de almacenamiento refrigerado y congelado no es la adecuada.
CPMS BUCARAMANGA	20/02/2024	Favorable con requerimientos	87,50%	7 meses y 10 días	* 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 el lavado del área.

GRUPO 14					
ESTABLECIMIENTO	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**CONCEPTO**	**PUNTAJE**	**TIEMPO DE EXPEDICIÓN**	**OBSERVACIONES**
					* 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%	7 meses y 10 días	* 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%	7 meses y 15 días	* 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%	4 meses y 2 días	* 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%	5 meses y 6 días	* 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%	3 meses y 19 días	* 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, y vestidores. No dispone de filtro sanitario. * Se observa refrigerador con limpieza deficiente, además de signos de óxidos.

GRUPO 14					
ESTABLECIMIENTO	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**CONCEPTO**	**PUNTAJE**	**TIEMPO DE EXPEDICIÓN**	**OBSERVACIONES**
					* Se evidencia almacenamiento en refrigerador de productos preparados con materias primas. * Se evidencia refrigerador con limpieza deficiente.
EPMS SAN GIL	19/07/2024	Favorable con requerimientos	78%	2 meses y 12 días	* No se evidencia separación en el área de ingreso al establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores. 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 medias cañas 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 lockers 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 No 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

GRUPO 14					
ESTABLECIMIENTO	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**CONCEPTO**	**PUNTAJE**	**TIEMPO DE EXPEDICIÓN**	**OBSERVACIONES**
					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. * 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.

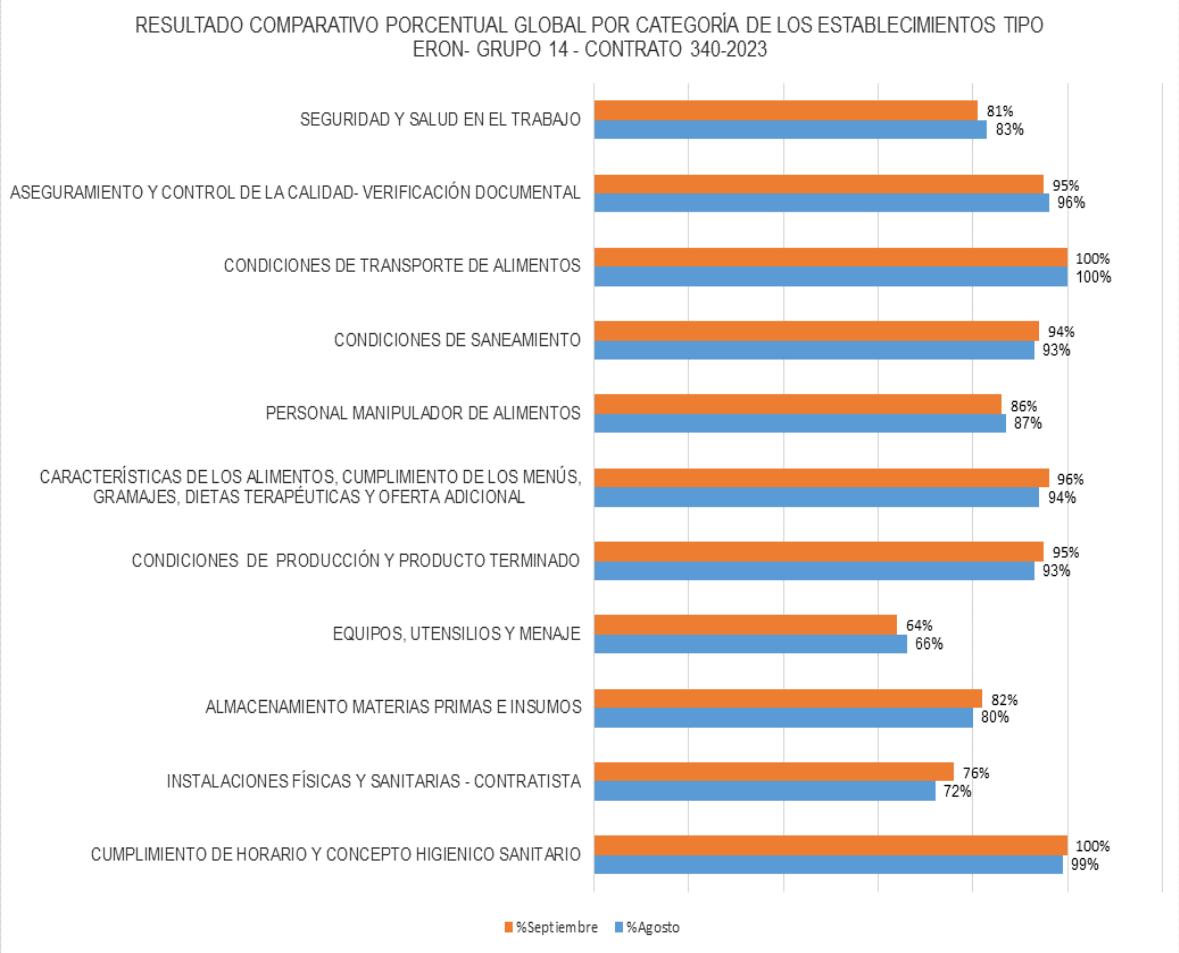
GRUPO 14					
ESTABLECIMIENTO	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**CONCEPTO**	**PUNTAJE**	**TIEMPO DE EXPEDICIÓN**	**OBSERVACIONES**
PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ	29/04/2024	Favorable	90,50%	5 meses y 1 día	* Pisos y paredes presentan deterioro. * El techo no es de material higiénico. * Congeladores 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%	4 meses y 10 días	* 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%	6 meses y 18 días	* El área de proceso corresponde a una bodega que ha sido adaptada como cocina integral. Su distribución interna no garantiza independencia y separación física y de ambientes de las áreas requeridas (área administrativa, bodega de insumos y materia prima, área de preparación, área de lavado de utensilios). Las puertas de acceso desde la calle y del lote contiguo ubicado en el costado izquierdo permanecen abiertas; si bien se ubicó una cortina plástica esta no garantiza hermeticidad, ni constituye una barrera para el ingreso de plagas. * No se garantiza la pendiente requerida para evitar empozamiento de agua. * Techo en teja de fibrocemento La unión entre techo y muros no facilita las labores de limpieza. Se evidencian ambientes compartidos, con temperatura y humedad alta, que afecta la vida útil de alimentos frescos almacenados (frutas, verduras y

GRUPO 14					
ESTABLECIMIENTO	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**CONCEPTO**	**PUNTAJE**	**TIEMPO DE EXPEDICIÓN**	**OBSERVACIONES**
					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. * 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

GRUPO 14					
ESTABLECIMIENTO	**FECHA DE EXPEDICIÓN**	**CONCEPTO**	**PUNTAJE**	**TIEMPO DE EXPEDICIÓN**	**OBSERVACIONES**
					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.

2.2.14.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 septiembre presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 89% aumentada en 1 punto en relación 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 septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, aumentada en 1 puntos en relación 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 evaluados en el mes de septiembre perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. En el presente mes se evidencia renovación del concepto sanitario del servicio de alimentación del EPMSC BARRANCABERMEJA el día 4 de septiembre del 2024.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 76%, aumentada en 4 puntos en referencia al mes anterior.
La mayoría de los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPAMS GIRÓN, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, CPMS BUCARAMANGA, EPMS SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC MALAGA, CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPMSC SOCORRO y PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ con porcentajes de desempeño entre el 64% y 86%. Entre los hallazgos de estos establecimientos están medias cañas desgastadas, grietas en el pegue del mesón y pared, luminarias averiadas o sin protección, baldosas levantadas, techos con desprendimiento de pintura y con orificios, aberturas de extractores sin protección, conector partido y tomacorrientes destapados, sifón sin rejilla de protección, puerta (reja) sin barrera en el espacio entre piso y puerta y puertas con oxido. Todo lo anterior en áreas específicas.

Se destacan en *cumplimiento* el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE con porcentaje de desempeño del 92%. En los establecimientos EPMSC VÉLEZ y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ no se evalúa esta categoría puesto que los alimentos se producen en plantas externas.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 82% mejorando 2 puntos en referencia el mes anterior. El establecimiento con calificación *no cumplimiento* fue el EPMS SAN GIL con porcentaje de desempeño 55%, entre los hallazgos evidenciados están materia prima almacenada en recipientes sin tapa (usan una bolsa) y almacenamiento de las materias primas en malas condiciones higiénicas (con residuos de otros alimentos) y colorante con tartrazina en almacenamiento.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC BARRANCABERMEJA, CPMS BUCARAMANGA, EPMSC MALAGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE, EPAMS GIRON y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, con porcentajes de desempeño entre 62 y 86%. Entre los hallazgos están incumplimiento con las distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos asociados en la mayoría de casos a la falta de espacio para esta actividad, ficha técnica del pan mestiza y pan queso de Panadera Mantilla sin información del registro sanitario, huevos con etiqueta del proveedor sin información de lote ni fecha de vencimiento, materia prima fruver almacenada a la intemperie sin ninguna protección, ficha técnica de pescado no corresponde al producto almacenado (proveedor SYP), prima (papa, mazorca, yuca, maduro, naranja y pollo) en cajas y costales y no en recipientes de material sanitario, alimento prohibido PESCADO BASA el cual no cuenta con información del proveedor SYP suministros, ni información del importador y ficha técnica de COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS que presenta el contratista NO corresponden al pescado almacenado, falta de fichas técnicas de carne de res y pollo, proteínas en almacenamiento (carne de res, pollo, pescado mojarra) sin empaque primario según resolución 5109 de 2005 y proteínas tales como carne de res, carne de cerdo, salchichas, menudencias y pescado mojarra en el mismo espacio del congelador y las bolsas en contacto directo una sobre otra generando contaminación cruzada.

Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos EPMSC SOCORRO, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ y CPMSMBUC BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 95% y 100%. En los establecimientos EPMSC VÉLEZ y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ no se evalúa esta categoría puesto que los alimentos se producen en plantas externas.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 64% desmejorando 2 puntos en referencia el mes anterior y es la categoría de menor desempeño.

Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron el CPMS BUCARAMANGA, EPAMS GIRON y EPMSC MÁLAGA con porcentajes de desempeño del 39%, 55% y 50% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se observó fondos en mal estado con abolladuras y partidos, carro transportador con desprendimiento de pintura, falta de equipos mínimos (sartenes basculantes y los refrigeradores ya que los cuartos de refrigeración #1 y 2 están fuera de servicio). En EPAMS GIRÓN se observó en el rancho de Alta antigua falta de equipos mínimos (sartenes basculantes e hidro lavadora), marmitas con indicios de abombamiento (deformación), estufas deterioradas que producen exceso de hollín y presentan fugas de gas y carros transportadores con presencia de oxido y desprendimiento de pintura; y en el rancho se observó recipientes plásticos partidos (tipo ensaladera). Y en el EPMSC MÁLAGA se evidenció congelador y refrigerador no alcanzan la capacidad exigida por el anexo 5 y refrigerador deteriorado con bisagra desprendida y desgaste de pintura.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC SOCORRO, EPMS SAN GIL, EPMSC VÉLEZ, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, CPMSMBUC BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ, EPMSC BARRANCABERMEJA y PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE con porcentajes de desempeño entre el 70% y 86%. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo (sartén basculante, refrigeradores, procesador de alimentos e hidro lavadora), menaje mal estado como ollas con abolladuras y deformidades y tapa de contenedor plástico rota y congeladores sin manijas, con tapas desprendidas y óxido en las paredes y piso.

Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI con porcentaje de desempeño del 100%, aquí se evaluó las condiciones de equipos usados en la distribución puesto que los alimentos se producen en la planta externa.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 95% mejorando 2 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue EPAMS GIRON con porcentaje de desempeño del 86% y hallazgos por incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (ensalada a 10.3°C- 20.7°C, Pescado a 43.8ºC, Papa a 45.9ºc), falta de tabla marrón para el picado de alimentos cocidos e inadecuado uso de las tablas de corte según convención de colores establecida en la OTM. Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 94% y 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 96% mejorando 2 punto en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue CPMS BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 85%. En este establecimiento y en el EPAMS GIRON (rancho alto) se observó suministro de dietas en fondos y no en empaque individual.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 92% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 86% desmejorando 1 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMS SAN GIL, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPAMS GIRON, PLANTA DE PRODUCCIÓN, SAN VICENTE y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 79% y 88%. Entre los hallazgos encontrados falta de personal mínimo requerido (manipuladores, nutricionista) e incumplimiento en la frecuencia de visitas del ingeniero de alimentos y nutricionistas, no se evidencia entrega de segunda dotación y en otros casos esta no cuenta

con identificación de color en brazo y pantalón para verificar su renovación, elementos de seguridad (petos) en mal estado y manipuladores no usan los guantes acordes a la actividad que desarrollan.
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 septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94% mejorando 1 punto en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue CPMS BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 81% y hallazgos relacionados con estancamiento de agua en el área de cocina y de prealistamiento, drenado de aceite en el techo de cocina caliente, recipientes para residuos sólidos insuficientes, (utilizan canastillas para la disposición de residuos orgánicos), los recipientes de residuos no cuentan con bolsa plástica, lámparas fluorescentes desechadas en el recipiente de residuos orgánicos, presencia de cucarachas en el almacén de abarrotes y mallas de extractores con acumulación de grasa y hollín.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 91% y 100%.

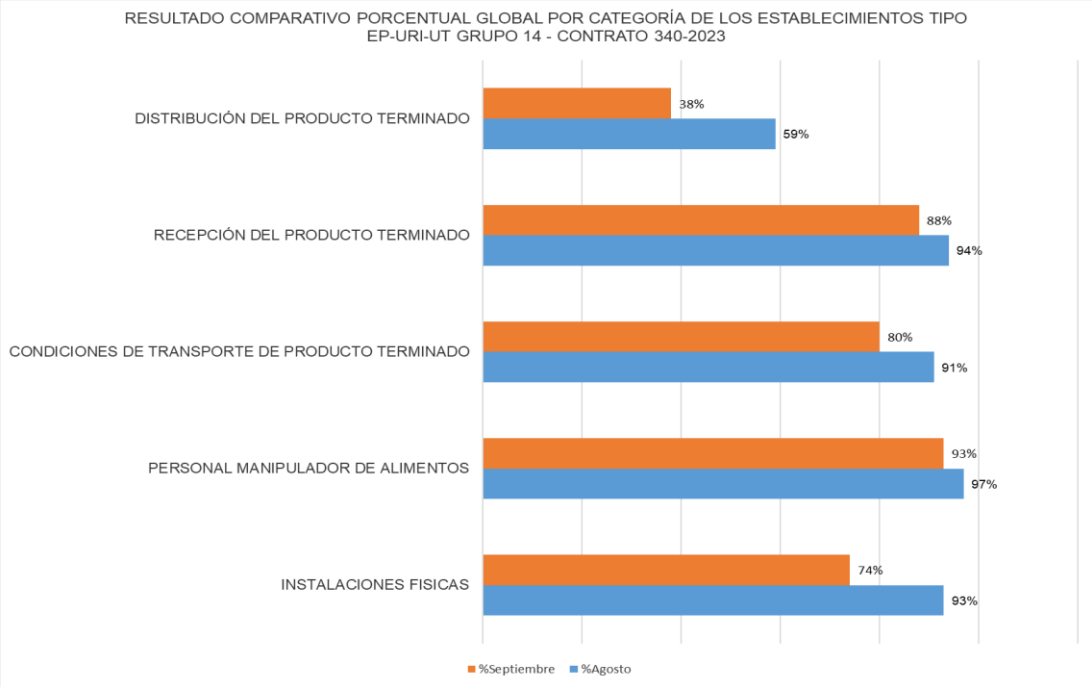
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100% igual al mes anterior.
Las condiciones de transporte fueron evaluadas en EPMSC VELEZ y PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ en donde se evidenciaron vehículos 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 septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 95% desmejorada en 1 punto con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 85% y con hallazgos por incumplimiento con la frecuencia de muestreo microbiológico (ultimo soporte de fecha 29 de junio de 2024), no se cuenta con registros de mantenimiento correctivo cuarto #1 de refrigeración y falta de soporte de mantenimiento de carros transportadores los cuales presentan desprendimiento de pintura y averías.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 92% y 100% por falta de soportes de registros de mantenimiento preventivos y correctivos.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81% desmejorada en 2 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPAMS GIRON con porcentaje de desempeño del 50% y hallazgos en Rancho Alta por falta de campana extractora o extractores en área de cocción, extintor al ingreso de cocina caliente vencido (Agosto 2024) y despresurizado y no de careta durante la fritura por parte del personal manipulador y en Rancho mediana por campana extractora fuera de servicio con guaya partida de la válvula de seguridad para corte de emergencia del gas y petos en mal estado. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMS SAN GIL y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentaje de desempeños del 67% y 75% respectivamente y hallazgos por manipuladores sin hacer el uso adecuado de los elementos de protección en labores de fritura (no usan guantes de neopreno para manipular objetos calientes, usan guantes negros) y petos deteriorados.
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 agosto y septiembre 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.



RESULTADO COMPARATIVO PORCENTUAL GLOBAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS TIPO EP-UT-URI- GRUPO 14
Fuente: Interventoría FUV – USPEC – Sistema de Información K2

El grupo 14 en el mes de septiembre presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 80% mejorando 10 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 74% disminuida en 19 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES, EP BARBOSA, EP CUMBRE, EP NORTE, EP SUR, EP GIRÓN y EP SAN VICENTE DE CHUCURI con porcentajes de desempeño del 0% y 50%. Entre los hallazgos evidenciados están: disposición de alimentos directamente sobre el piso y no hay un sitio definido para la ubicación de los alimentos.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 93% disminuida en 4 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP GIRÓN y EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 50% y por hallazgo relacionado falta de certificado de manipulador de alimentos - personal repartidor.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%, desmejorando en 11 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES, EP PIEDECUESTA y EP FLORIDA con porcentaje de desempeño del 0%, 40% y 60% respectivamente. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP BARBOSA SANTANDER, EP CENTRO, EP SUR y EP GIRÓN con porcentajes de desempeño del 80%. Entre los hallazgos están la inadecuada toma de temperatura por durante el transporte de alimentos por parte del conductor, vehículo motocicleta de placa QFL-34G no cuenta con concepto sanitario ni SOAT vigente, vehículo no se tiene letrero alusivo a transporte de alimentos, vehículo no cuenta con un recipiente para el transporte de los alimentos se realiza el transporte en bolsas, falta de planillas de registro de temperaturas y no se cuenta con plan de rutas con placa y rangos de horarios. y hallazgo por falta de planilla de registro de temperaturas durante el transporte de los 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 septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, desmejorando en 6 puntos con referencia al mes anterior
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP PIEDECUESTA con porcentaje de desempeño del 50%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP GIRÓN, EP BARBOSA SANTANDER, EP CUMBRE, EP SUR, EP PUERTO WILCHES, EP SAN VICENTE DE CHUCURI con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%. Entre los hallazgos están falta de publicación del menú en el interior de las celdas o soportes de socialización con los representantes los patios, incumplimiento en la normativa de rotulado para el cereal elaborado pan de cascarita y pan queso (sin empaque primario) e intercambios sin soporte de notificación a la interventoría.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de septiembre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 38% disminuida en 21 puntos en referencia al mes anterior y es la categoría con menor desempeño.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP MUELLE, EP GIRÓN, EP PIEDECUESTA, EP SUR, EP CENTRO, EP CUMBRE, UT BATALLÓN A.S.P.C. NO.5 MERCEDES ABREGO y EP FLORIDA con porcentajes de desempeño entre 0% y 50%. El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EP NORTE con porcentaje de desempeño del 75%. 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

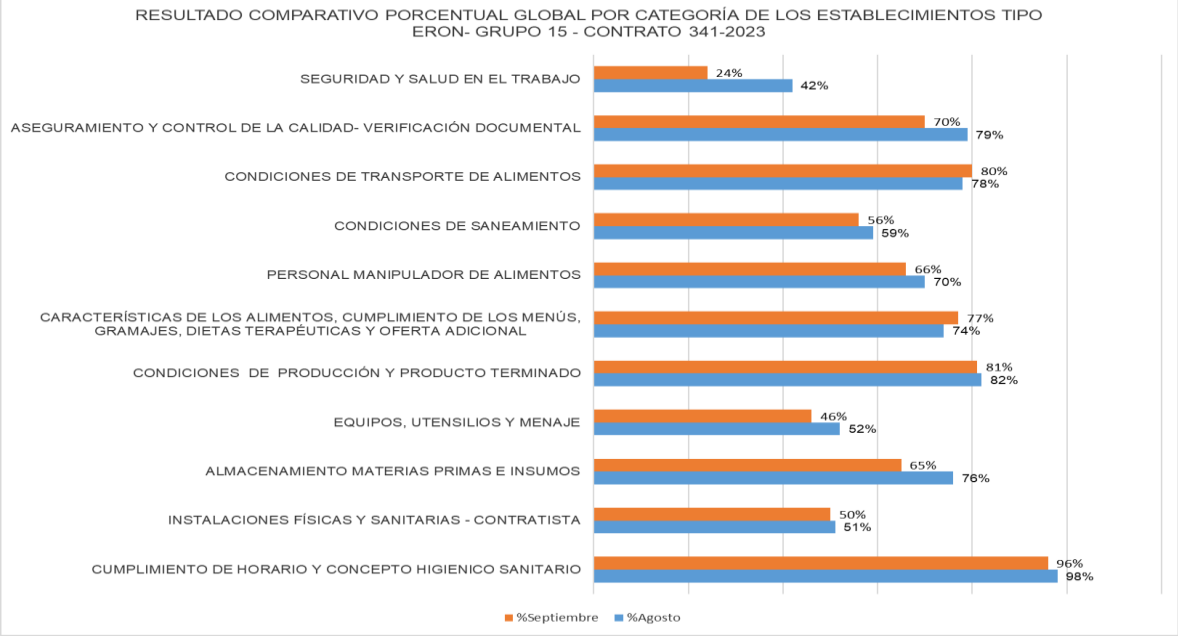
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC AGUACHICA	28/08/2024	Favorable	9%	1 mes y 2 días	* Se evidencian pisos con grietas y acumulación de aguas. Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en el área de preparación y en el área de Fruver. * Se evidencia utensilios como ollas y calderos con acumulación de grasas y corrosión, lo cual evidencia que cumplieron su vida útil. * Se evidencian puntos de desagüe sin rejillas protectora que impida el ingreso de plagas y roedores. * Se evidencia deficiencia en los procesos aplicados en los utensilios de preparación.
EPMSC ARAUCA	26/06/2024	Favorable con requerimientos	80,50%	3 meses y 5 días	* 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 del 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.
COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 2	15/02/2024	Favorable	91%	7 meses y 15 días	* Algunas áreas de piso en mal estado (cerámicas rotas). * Baterías sanitarias en deterioro y falta de mantenimiento y cambio de accesorios. * Equipos con falta de mantenimiento y utensilios que ya cumplieron la vida útil. * Carretas utilizadas en el transporte interno de los alimentos en estado inadecuado para este uso.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 3	15/02/2024	Favorable	93%	7 meses y 15 días	* 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).

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EXPEDICIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC OCAÑA	5/04/2024	Favorable	91%	5 meses y 25 días	* 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	05/09/2024	Favorable con requerimientos	78,50%	25 días	* La edificación funciona bajo una estructura que no permite un correcto flujo de procesos. Los ductos eléctricos se encuentran expuestos. * Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste de material de recubrimiento en paredes y pisos (estuco, pintura y baldosas). * Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento. Los techos presentan acumulación de suciedad y material graso (presentan hongos). Ventanas de ventilación con acumulación de grasa. * Se evidencia equipos de refrigeración en mal estado estético pérdida de esmerilado y pintura. Los equipos de refrigeración no tienen equipo de medición de temperatura adecuado. Algunas tablas de picado presentan deterioro y suciedad. Se evidencia cuchillo de corte con cacha de madera, estantes oxidados. Se evidencian recipientes partidos, menaje en regular estado. * Se evidencian algunas tablas de picado deterioradas. * Se evidencian algunos manipuladores sin tapabocas y alimentándose. Se evidencia que personal de seguridad entra al área de preparación de alimentos sin las medidas de protección. * Se evidencian equipos de control de temperaturas no adecuados. Cada equipo de refrigeración debe contar con su respectivo equipo de control de temperaturas, para evitar contaminación. Tabla de control de temperaturas no muy diligente. * Se evidencia acumulación de suciedad en rejillas, malla de rejilla en regular estado. Láminas desprendidas en el área de lavado. * Se evidencia deficiencia en limpieza en todas las áreas. Se evidencian elementos de limpieza en áreas de preparación de alimentos.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15	28/05/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	4 meses y 2 días	* 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 servicio 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.

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

2.2.15.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 septiembre presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 66%, desmejorando 4 puntos 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 septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 96%, desmejorada en 2 puntos con 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 la mayoría de las visitas ejecutadas, se exceptúan dos visitas en el establecimiento COCUC CÚCUTA – Estructura 2 los días 14 y 24 de septiembre en donde se observó incumplimiento de los horarios asociados a demoras de la producción e incumplimiento del plan de compras.
El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de septiembre perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. En el presente mes se evidencia renovación del concepto sanitario del servicio de alimentación del EPMSC PAMPLONA el día 5 de septiembre de 2024.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de septiembre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 50%, desmejorando en 1 punto con referencia al mes anterior. Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el ERON COCUC CÚCUTA, EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 42%, 46%, 46% y 60% respectivamente. En el COCUT CÚCUTA Estructura 2 se evidenció los drenajes sin rejillas, empozamiento de agua, paredes con desprendimiento de pintura y poseen formación de hongos, mesones no cuentan con tuberías instaladas a la red hidrosanitaria, angeos averiados y no están adheridos a la las aberturas, lavamanos de accionamiento mecánico desinstalado y letreros alusivos a las BPM de material no lavable (borrosos e ilegibles) y en Estructura 3 se observó falta de gestión para limpieza de alrededores (acumulación de material en desuso, escombros y reciclaje en los alrededores del servicio de alimentación), paredes con desprendimiento de pintura y cerámicas averiadas, medias cañas deterioradas, área de lavado de manos sin señalización ni avisos alusivos a BPM. En el EPMSC ARAUCA se evidenció luminaria fuera de servicio, cables expuestos que generan riesgo eléctrico, marcos de las puertas del rancho sin protección y lavamanos no cuenta con sistema de accionamiento mecánico. En el EPMSC OCAÑA se observó que luminarias dañadas y sin protección no han sido retiradas, toma corriente con cables expuestos, rejillas de los sifones sin protección y rotas, mesón para disposición de menaje con pata partida, abertura superior sin protección, falta de lavamanos cerca del área de producción y área de depósito temporal de los residuos sólidos sin señalización ni protección. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció pared con humedad en pared y techo en área de ensamble con humedad y desprendimiento de pintura, abertura sin protección y falta de lavamanos de accionamiento mecánico en área de producción.

Los establecimientos con calificación *cumplimiento parcial* fueron EPMSC AGUACHICA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 61% y 73% respectivamente y con hallazgos luminarias sin protección y fuera de servicio, sifón sin rejilla de protección, extractores sin malla de protección y falta de lavamanos de accionamiento mecánico en área de producción.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 65% desmejorada en 11 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 39%, 40% y 55% respectivamente. En el EPMSC ARAUCA se observó alimentos de alto riesgo como huevo, pollo y carne sin cumplimiento de la normativa de rotulado en su empaque primario, alimentos en almacenamiento no están identificados por rótulo de colores de acuerdo a lo establecido por la OTM, alimentos reenvasados (azúcar) sin rotulo de identificación y almacenamiento aditivo alimentario (colorante artificial color rey). En el EPMSC OCAÑA se observó falta de fichas técnicas (carne de res, el pernil de pollo y el queso) de alimentos en almacenamiento, incumplimiento en el plan de compras, alimentos como huevo y pollo sin cumplimiento de la normativa de rotulado en su empaque primario, alimentos almacenados en costales (verduras y pollo) y se evidenció granos como lentejas, frijol y arvejas almacenados en bultos de harina de trigo. Y en el EPMSC AGUACHICA se evidenció pescado basa sin permiso de comercialización en el territorio nacional (solo presenta certificado de importación de Marcomex sas), alimentos como huevo, queso, hielo, callo de res y pollo sin cumplimiento de la normativa de rotulado en su empaque primario, alimentos como pechuga almacenada en recipientes de material no sanitario (costales) y falta de implementación del método PEPS (Rotulación por parte del operador) para alimentos como queso y hielo.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: COCUC CÚCUTA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 70% y 84%. Algunas de las desviaciones observadas fueron incumplimiento del plan de compras (no cuentan con proteína en almacenamiento, fruver), alimentos almacenados en recipientes de material como frutas en costales), alimentos dispuestos sobre el piso de cuarto frío, no se aplica distancia mínima a pared perimetral para los tubérculos (papa común, plátano, yuca) observándose desorganización e inadecuadas condiciones de limpieza, pescado basa en almacenamiento sin certificado de inspección sanitaria para nacionalización, alimentos de alto riesgo como pechuga y huevo sin cumplimiento de la normativa de rotulado en su empaque primario, leguminosas en costales sin rótulo en el empaque primario, ahuyama almacenada en el exterior del cuarto de tubérculos, falta de fichas técnicas, contaminación cruzada por queso campesino y huelo en congelación junto a proteínas (carne y pollo) sin barrera protectora y uso de empaques de material no celulósico (bolsas negras de residuos sólidos) para proteger los alimentos cocidos.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de septiembre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 46%, desmejorando 6 puntos con referencia al mes anterior
Todos los establecimientos obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se relacionan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA, COCUC CÚCUTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC PAMPLONA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 38%, 38%, 46%, 50%, 55% y 57% respectivamente. En el EPMSC AGUACHICA se observó falta de equipos mínimos (procesadores de alimentos, sartenes basculantes), estantería oxidada en bodega de abarrotes, equipos de refrigeración en mal estado sin agarre en las puertas, con las bisagras partidas y con desgaste de la pintura, carros transportadores con desprendimiento de pintura y presencia de óxido y el servicio de alimentación no cuenta con trampa grasa portátil. En el EPMSC ARAUCA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, congelador, refrigerador, procesador de alimentos y los discos de corte (5) del que se encuentra en servicio), quemadores de las estufas con llama no es uniforme generando ahumado y hollín, carros transportadores con corrosión y no hay trampas de grasas en el servicio de alimentación. En el COCUC CÚCUTA, Estructura 2 se observó falta de equipos mínimos (sartenes basculantes), equipos con deterioro (bandejas asadoras con superficies corrosivas, estufas sin llama uniforme generando ahumado y hollín y el sartén basculante con fuga en quemadores), menaje deteriorado (ollas averiadas) y carros transportadores con corrosión y óxido, y en la Estructura 3 se observó sartén basculante sin funcionamiento, equipo industrial extractor presenta corrosión y láminas deterioradas, bandejas asadoras poseen superficies corroídas, ollas con desgaste en regulares condiciones sanitarias, campana extractora no se encuentra funcional y los carros transportadores con presencia de óxido. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció falta de equipos mínimos (basculante, bandeja asadora, equipo de refrigeración, puesto cocción) y el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa portátil. En el EPMSC PAMPLONA se observó falta de equipos mínimos

(sartén basculante, licuadora industrial e hidro lavadoras), bandeja asadora averiada, con láminas corroídas y con soporte de base suelto, neveras de refrigeración y congelación con superficies averiadas y no poseen ajuste hermético y procesador de vegetales con fractura en el asa de agarre y cuenta con solo un disco de corte (de acuerdo con anexo técnico se requieren cinco discos de corte diferentes). Y en el EPMSC OCAÑA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, procesadores de alimentos, bandeja asadora),
exprimidor de naranjas con amarre de alambre y cuerdas, utensilio espumadera con agarre de madera, presentan con abolladuras, los recipientes plásticos partidos y carros transportadores con deteriorado, no están cubiertos de pintura anticorrosiva y oxidados.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81%, desmejorando 1 punto con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC PAMPLONA y COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 81%. Algunas de las desviaciones observadas fueron procesos de pre alistamiento de alimentos en superficies no sanitarias directamente sobre el piso, inadecuado uso de tablas de picar según la convención de colores descrita por la OTM para evitar contaminación cruzada y faltas de tablas de corte (marrón), incumplimiento de la temperatura de servido de producto terminado (jugo a 12.4°C, ensalada a 23°C – 25.9°C), hielo en almacenamiento en área de congelación de alimentos cárnicas sin barrera de separación, hielo sin rotulación en su empaque primario, raciones dieto terapéuticas de ppl con diagnósticos de inmunosupresión entregadas en fondos e incumplimiento con el protocolo de contramuestras (temperatura, número de muestras).
Se destaca el establecimiento EPMSC AGUACHICA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 95%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 73%, mejorando 3 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: COCUC CÚCUTA, EPMSC ARAUCA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño entre el 66% y 87%. Entre los hallazgos observados están intercambios sin soporte de notificación a la interventoría al momento de la visita y no entrega de la totalidad de los componentes del menú sopa para la cena y bebida del refrigerio nocturno para EPMSC ARAUCA y verduras de la cena en COCUT CÚCUTA, entre otros hallazgos para el COCUC CÚCUTA están dietas entregadas en fondos, registros de entrega de dietas con toma semanal e inadecuada característica organoléptica en el sabor de la bebida por baja concentración de fruta y de la leguminosa falta de cocción.
Los establecimientos EPMSC PAMPLONA, EPMSC AGUACHICA PLANTA y DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje entre el 97% y 100% respectivamente.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 66%, desmejorando en 4 puntos con referencia al mes anterior
El establecimiento con calificación *no cumplimiento* fue COCUC CÚCUTA con porcentaje de desempeño 53% y hallazgos en la Estructura 2 por falta de personal mínimo (auxiliar de proceso, manipuladores), no presentación registros de control de las horas laboradas del personal manipulador de alimentos, no han realizado entrega de botas, manipuladores sin examen médico, manipulador con dotación deteriorada (suelas lisas y delantales en deterioro), personal operativo (auxiliares de procesos) en ropa particular y en la Estructura 3 se observó falta de personal mínimo (auxiliar de procesos, calderista), falta de registros de entrega de dotación para auxiliares de procesos, falta de entrega de petos y pendientes soportes de exámenes médicos de algunas manipuladoras

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC ARAUCA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño entre el 65% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están la falta de personal mínimo requerido (ingeniero de alimentos) e incumplimiento en la frecuencia de visitas del ingeniero de alimentos y profesional SST, jefe de cocina y un manipulador de alimentos no utilizan dotación (pantalón de color oscuro y camisa negra), no se ha realizado entrega de petos, ingreso de personas sin la debida dotación y manipuladores de alimentos hacen uso inadecuadamente el tapabocas.
Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos EPMSC OCAÑA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 90% y 94% respectivamente.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de septiembre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 56%, desmejorada en 3 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron COCUC CÚCUTA y EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño del 40% y 60% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA estructura 2 se evidenciaron hallazgos por falta de señalización de diferentes áreas de procesos (hay algunas de operadores anteriores), paredes de las áreas de ensamble de las dietas terapéuticas, porcionado de carnes, cocina caliente bandejas asadoras poseen formación de hongos y suciedades, pisos presentan acumulación de suciedades en área de cocina caliente, angeos con acumulación de grasas, techo con acumulación de suciedad en área de rancho y cuarto de tubérculos, campana extractora con acumulación de grasa y de suciedades, lavado de los recipientes usados como fondos en superficies no sanitarias (en área externa del servicio de alimentación),
Falta de toallas desechables en áreas de instalaciones sanitarias, escobas y recogedores con cabo de madera, detergente multiusos aroma limón-azul para el lavado de menaje (con corresponde al detergente definido en plan de saneamiento), utensilios de aseo no garantizan el código de colores de acuerdo al área de proceso, acumulación de residuos sólidos en canastillas, registros de limpieza de trampa de grasas vencido (última fecha de higiene de trampas: 17/06/2024) y presencia de cucarachas y chiripas en el área de marmitas; y en la estructura 3 se evidenció falta de señalización (hay algunas de contratistas anteriores), paredes con acumulación de suciedades y con presencia de moho, angeos con acumulación de suciedad, campana extractora y bandeja asadora posee acumulación de suciedades e inadecuadas condiciones higiénicas (incrustaciones de grasa), falta de área exclusiva de limpieza del menaje y esta actividad se realiza cerca al depósito de los residuos sólidos, no se evidencia hipoclorito para la desinfección en almacenamiento, uso de jabón detergente multiusos concentración limón azul con aroma (no corresponde al definido en el plan de saneamiento el cual debe ser neutro), elementos de aseo no cuentan con identificación por código de colores de acuerdo con las áreas de procesos, recipientes de recolección de residuos sólidos no cuentan con tapas y no están identificados, acumulación de residuos orgánicos (lavazas) en el depósito de los residuos sólidos y presencia de palomas en área de producción. Y en el EPMSC ARAUCA se evidenció el prealistamiento de tubérculos en área compartida con las áreas de almacenamiento temporal de residuos sólidos y lavado de elementos de aseo, las paredes del servicio sucias y presentan exceso de humedad, reja ubicada (puerta) sucia, extractores de aire sucios y con residuos, recipientes usados para disposición de residuos no cuentan con bolsas plásticas y el servicio no cuenta con trampas de grasa.
Los demás establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño entre el 71% y 80%. Entre los hallazgos encontrados están paredes con hongos, techos manchados en área de producción, extractores de cocina sucios con grasa, caucho de congelador de contramuestras manchado, estancamiento de agua, no se aplica el código de colores en los elementos de aseo según las áreas, filtro de agua averiado, aberturas con acumulación de suciedades, pisos en área de limpieza del menaje presentan acumulación de suciedades y formación de hongos y angeos adheridos con acumulación de grasas

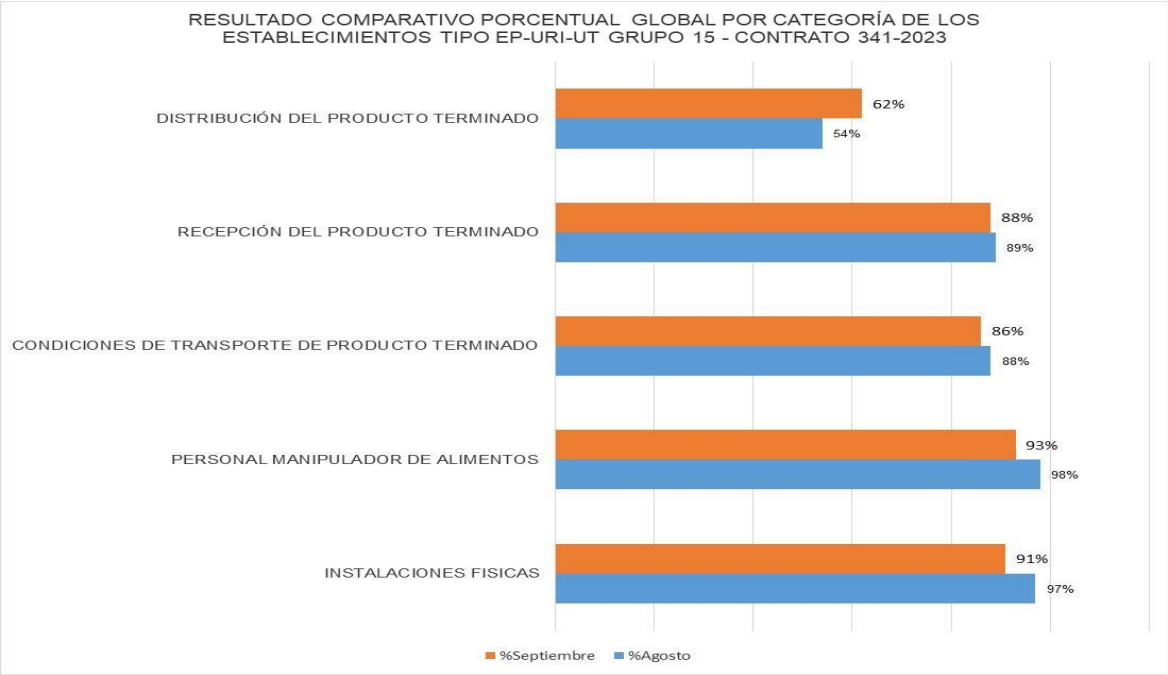
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%, mejorada en 2 puntos en referencia al mes anterior. Solo se

evidenciaron vehículos en el establecimiento COCUC CÚCUTA durante las visitas del mes septiembre. Entre los hallazgos evidenciados están para el primer establecimiento vehículo de placa MAP 553 de proveedor externo de fruver no cuenta con estibas para el transporte de materia prima y conductor no presenta certificado de manipulación de alimentos.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de septiembre una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 79%, disminuida 9 puntos con referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño en 52% y hallazgos por falta de soportes del mantenimiento correctivo de estufas, equipos de frío y carros transportadores, no se cuenta con registros de la verificación semanal que incluya el rango de tolerancia en equipos de medición, no se cuenta con resultados de muestreos microbiológicos ni de análisis fisicoquímicos de agua, no se observan los registros actualizados del programa de trazabilidad y no cuenta con soportes de la capacitación de la oferta adicional.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: COCUC CÚCUTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño entre el 66% y 85%. Entre los hallazgos encontrados están falta de soportes del mantenimiento correctivo de equipos (congeladores, carros transportadores), no se cuenta con resultados de muestreos microbiológicos ni de análisis fisicoquímicos de agua, falta de información de laboratorio que realiza muestras, falta de registros actualizados de capacitaciones y de formatos de trazabilidad y falta de paz y salvo de los meses de julio y agosto

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de septiembre una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 24% disminuida en 18 puntos con referencia al mes anterior y es la categoría con mayor criticidad.
Todos los establecimientos obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente COCUC CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 14%, 20%, 25%, 33%, 40% y 60% respectivamente. Entre los hallazgos están falta de registros actualizados de capacitaciones del SST (no hay soportes de visita de este profesional a los establecimientos), extintores con carga vencida y campanas extractoras fuera de servicio y falta de elementos de protección personal tales como chaqueta térmica, guantes de neopreno, guantes de acero y petos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 septiembre presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 86%, desmejorando 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.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%, desmejorando 6 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP TRIGAL SIJIN y EP OCAÑA con porcentaje de desempeño entre el 0% y 50%. Entre los hallazgos están la disposición de alimentos directamente sobre el piso durante el almacenamiento temporal. En los establecimientos EP GAULA SAN RAFAEL y EP ZULIA no se observaron las condiciones del almacenamiento temporal.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93%, desmejorando 5 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA t EP OCAÑA con porcentaje de desempeño del 33% y 50% respectivamente y hallazgos porque el manipulador no cuenta con certificado médico apto para manipular alimentos y no cuenta con la dotación adecuada. En los establecimientos EP CAI AEROPUERTO y EP CAI VILLA DEL ROSARIO no se observó personal manipulador.
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 septiembre una calificación en c*umplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 86%, desmejorando 2 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PAMPLONA NORTE DE SANTANDER y EP OCAÑA con porcentajes de desempeño del 20%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA, EP ARAUCA y EP URI FISCALÍA con porcentajes de desempeño del 80%. Entre los hallazgos están

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, no se presentan registros de control de temperaturas y no cuenta con plan de rutas que describa el vehículo. En los establecimientos EP SARAVENA y EP TAME no se evaluaron las condiciones de transporte al ser tercerizados y los establecimientos EP CAI AEROPUERTO y EP CAI VILLA DEL ROSARIO no se observaron vehículos durante la visita.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, desmejorando 1 punto en referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP CAI AEROPUERTO con porcentajes de desempeño del 44% y hallazgos relacionados con el incumplimiento de los horarios (la cena se entregó con el almuerzo a las 2:00 pm información suministrada por el custodio), entrega de gaseosas y cereal elaborado no cuenta con empaque primario (entregan todo en una bolsa). Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP OCAÑA, EP SARAVENA, EP PAMPLONA, EP LOS PATIOS, EP BETANIA PATIOS, EP AGUACHICA, EP ARAUCA, EP SAN FERNANDO y EP TAME con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%, entre los hallazgos están no entrega de la totalidad de componentes (bebida de refrigerio nocturno EP OCAÑA), intercambios de los alimentos (incluyendo cortes no permitidos como alas de pollo) sin soporte de notificación a la interventoría, entrega de gaseosas como bebida (alimento no permitido) y cereal elaborado sin empaque primario ni rotulado en donde se evidencie la información de procedencia.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de septiembre una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 62%, mejorada en 8 puntos en referencia al mes anterior y es la categoría con menor desempeño.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP ARAUCA, EP CAI AEROPUERTO , EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA, EP CENTRO, EP GAULA SAN RAFAEL, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP LOS PATIOS, EP SAN FERNANDO y EP TRIGAL SIJIN con porcentajes de desempeño entre el 0% y 50%. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA, EP PAMPLONA y EP OCAÑA con porcentajes de desempeño del 67%. 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

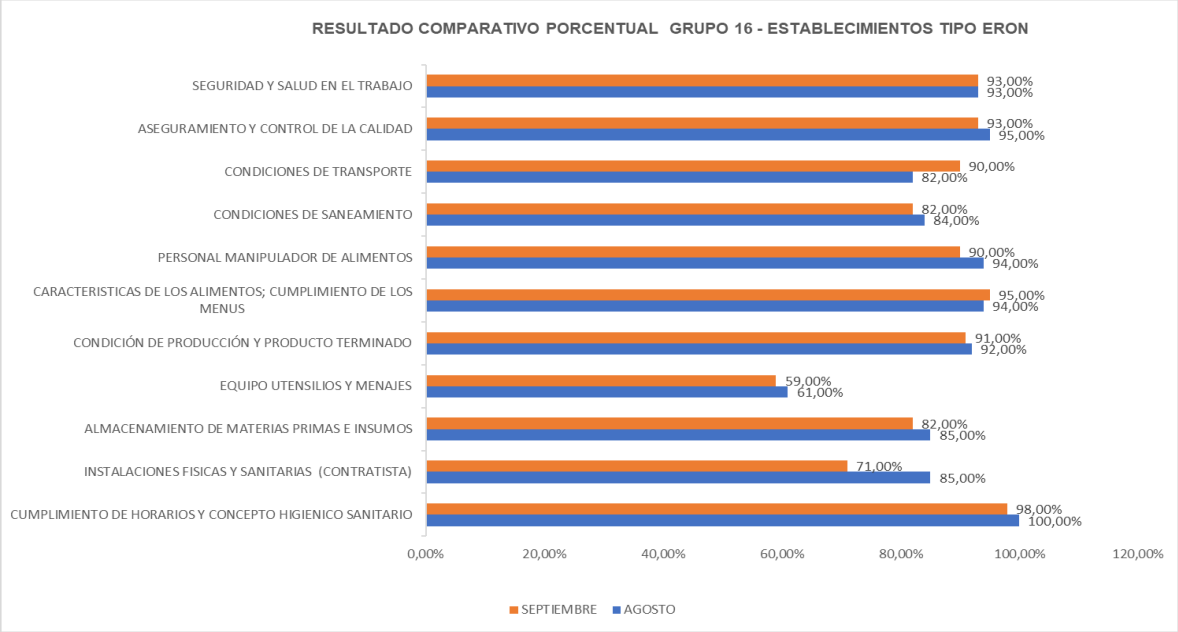
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA NORTE	08/06/2024	Favorable	99,0%	3 meses y 22 días	Ninguna consignada en el acta de inspección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	3 meses y 22 días	La ETS deja como acción de mejora para las áreas de infraestructura el cambio de las baldosas que se encuentra en mal estado.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	21/03/2024	Favorable	98,0%	6 meses y 09 días	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC SINCELEJO	11/06/2024	Favorable con requerimientos	88,5%	3 meses y 19 días	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC SINCELEJO- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA-0427- DE 2022. En seguimiento de las acciones de mejoras.
PMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	4 meses y 08 días	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC MAGANGUE- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA-0427- DE 2022. En seguimiento de las acciones de mejoras.
PLANTA EXTERNA MONTERIA	04/03/2024	Favorable	98,0%	6 meses y 26 días	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC TIERRALTA	16/07/2024	Favorable con requerimiento	71,5%	2 mes y 14 días	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 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%	5 meses y 13 días	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC SAN ANDRES ISLAS- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA-0427- DE 2022. 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 3 y 6 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 (Tierra Alta, San Andrés Islas, Magangué y Sincelejo) se encuentran en un cumplimiento entre el 71.5% al 88.5%. NO aplica medida sanitaria para ninguno de los establecimientos del grupo 16.

2.2.16.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 71,00% al 82,00% en tres (3) categorías, un cumplimiento sobre el promedio del 90% en siete (7) categorías, y una (1) sola por debajo del 60% en este periodo del informe, la cual corresponde al igual que el periodo anterior a la categoría de equipos, utensilios y menajes, quien continua su decrecimiento para corte del informe promedia sobre 59%, perdiendo así en septiembre el promedio mínimo de cumplimiento parcial del 60% obtenido en agosto.

El cumplimiento de las categorías en orden ascendente en septiembre se establece de la siguiente manera: categoría equipos, utensilios y menajes, en el periodo de agosto decreció el 13% respecto a los periodos anteriores, en septiembre pierde el 1% que lo ubicaba en cumplimiento parcial del 60%, para en este periodo promedia en 59%. Los establecimientos

de Cmsba Barranquilla – La Modelo, Epmsc Barranquilla, Epmsc Cartagena y Epmsc Sincelejo obtienen nuevamente el menor cumplimiento con promedios entre 0% y 50%, los establecimientos de Magangué, Tierra Alta, Sincelejo y planta de producción de Montería obtienen rangos entre el 70% y el 86%, mientras que Epmsc Montería y San Andrés promedian con 100%. Para este periodo de informe se registra nuevamente que los ítem de mayor afectación corresponden con los que verifican en campo el estado de equipos, menaje y utensilios no deteriorados o en desusos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales aptos para alimentos, así como el cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, el único establecimiento que cumple con las dos ítems es San Andrés Islas, Tierra Alta cumple con las condiciones de equipos inertes y en buen estado y la Planta de producción de Cartagena con la tenencia de todos los equipos requeridos. En cuanto a los equipos de frio, Barranquilla La Modelo, el Bosque, Epmsc Sincelejo y La planta de producción de Cartagena persisten en el no cumplimiento de los requerimientos frente al funcionamiento adecuado de los equipos, para garantizar las temperaturas de almacenamiento (congeladores, refrigeradores y neveras) en mal estado o fuera de servicio. En Barranquilla el Bosque y Modelo y Epmsc Cartagena no hay disponibilidad de carros transportadores en la cantidad requerida de acuerdo con las particularidades y características de cada establecimiento. Se registra cumplimiento en cuanto a disponibilidad o el mantenimiento adecuado de la trampa de grasas con un promedio con 100%. Se registra cumplimiento total frente a la entrega de menajes a los PPL.

Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, decrece para el periodo del informe en 14%, disminuyendo así el promedio de cumplimiento en comparación con agosto del 85% al 71%. Los establecimientos de Barranquilla la Modelo y Barranquilla Norte (Bosque) presentan el menor cumplimiento con 50% y 57% respectivamente, seguidos de Epmsc Magangué y Epmsc Sincelejo con 69% cada uno, los establecimientos de SAI y Tierra alta obtienen entre el 92% y 93%, mientras que Epmsc Cartagena, Epmsc Montería y plantas externas para este periodo no fueron objeto de verificación. Se subsana en septiembre las desviaciones en el ítems que corresponden con las gestiones para la limpieza de los alrededores, que no cumplieron en agosto en el Eron de Barranquilla la Modelo, se encuentran para este corte del informe hallazgos en techos, pisos, paredes, medias cañas, mesones (este ítem se afecta en cinco establecimientos de la regional, con excepción de SAI), se registra no cumplimiento en los sistemas de evacuaciones de aguas residuales se evidencian sin protección, se registra hallazgos por ventanas y aberturas sin mallas y protecciones contra el ingreso de vectores en los Erones de Barranquilla la Modelo y Bosque, así como también se registra hallazgo frente a que los sanitarios no son de accionamiento mecánico. No se registra para el periodo de septiembre que el contratista no garantice un área exclusiva para ensamble de fondos en los ranchos de Barraquilla Modelo y Bosque. Sin embargo, se afecta en Barranquilla la Modelo, que no se tenga un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos con 0%, el mismo hallazgo para este corte del informe se subsana en Planta externa de Cartagena. En 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. Se registra para agosto que las instalaciones eléctricas de los establecimientos cumplen con el 100%.

La categoría de almacenamiento de materias primas e insumos cede para el corte de septiembre 3%, el cual gano agosto, en este periodo del informe pasa de 85% al 82%, el establecimiento que obtuvo menor cumplimiento correspondió a Barranquilla la Modelo con 67%, seguida de Epmsc Cartagena (Eron de Ternera) que pasa del 0% al 71%, la planta de producción de Cartagena pondera con 73% y el resto obtuvo promedios de entre 91% al 100%. Los hallazgos que se evidenciaron corresponden nuevamente con el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario persiste en (Barranquilla Bosque y Modelo, Magangué, Sincelejo, Cartagena y Magangué), frente a la verificación de que los productos se cuenten con el etiquetado y rotulado vigente para empaque primario no cumplen los Erones de Barranquilla Modelo y Bosque, se subsana en Epmsc Cartagena (planta externa y Eron de Ternera), el ítem que verifica el almacenamiento de las M.P según sus características naturales, presenta hallazgo del entre el 0% y 50% en (Planta externa de Cartagena, Barranquilla Bosque y Modelo), persiste el registro del no cumplimiento de las distancias perimetrales en cuatro (4) establecimientos del grupo 16, (Barranquilla Bosque y Modelo y plantas de producción externa de Cartagena y Montería) el hallazgo de las perimetrales se subsana en Sincelejo. Para el corte de septiembre se subsana

el hallazgo de agosto frente al uso de aditivos alimentarios de agosto en Barranquilla el Bosque. De manera general 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, los alimentos almacenados se encuentran libre de cualquier tipo de contaminación (100%, de cumplimiento), las materias primas fraccionadas están identificadas de acuerdo con los 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, se mantiene el cumplimiento durante la verificación de las fichas técnicas de las materias primas en los establecimientos (100%) de cumplimiento.

La categoría correspondiente a condiciones de saneamiento, para el periodo de septiembre cede 2% respecto al informe de agosto, continua en decrecimiento pasa del 84% al 82%. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde nuevamente a Epmsc Cartagena con 33%, seguido de Barranquilla el Bosque y la planta de producción externa de Cartagena con 66%, mientras que para este periodo Barranquilla la Modelo crece 13% alcanzando 79%. Los demás establecimientos están entre el 79% al 100%. Se evidencian hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, puertas, techos y ventanas en 5 establecimientos (Barranquilla Bosque y Modelo, Tierra Alta, Sincelejo y Planta de producción externa de Cartagena) se registra no conformidad frente a las operaciones de limpieza de los equipos de producción y campanas extractores, en los establecimientos de Magangué y planta de producción de Cartagena, se subsana el hallazgo del mes de agosto en los establecimientos de Barraquilla la Modelo, el Bosque y San Andrés Islas. En la verificación del control de plagas no hay cumplimiento de acuerdo con la periodicidad de la ficha técnica, así como en el registro de inspección interno y externa se evidencia huella o daño causado por plagas (palomas, moscas y gatos) en Barranquilla el Bosque, la Modelo y Epmsc Cartagena. El Eron de Barraquilla norte (Bosque) 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 75%, subsana para septiembre este mismo requerimiento el establecimiento Barranquilla la Modelo. Persiste el no cumplimiento en Barranquilla la Modelo frente a las condiciones requeridas para el tanque de almacenamiento de agua, ya que este no se encuentra construido en material sanitario, en el Bosque se subsana frente a la alberca que se encontraba sin tapa, pero para septiembre se realiza requerimiento por no garantizar el suministro de agua potable en el servicio de alimentación. En este periodo se registra la acción de mejora en el establecimiento Epmsc El Bosque, que fue afectado por no cumplir con los procesos de limpieza y desinfección de la Trampa de grasa en el periodo de agosto. Todos los establecimientos verificados cumplen con el ítem que corresponde con el seguimiento al contratista por tener un correcto manejo (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (Lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes, baterías etc.) incluido Tierra Alta que no cumplió el periodo de agosto. En SAI, 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. Se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en los establecimientos, 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. En el periodo de septiembre se registra cumplimiento en los establecimientos en el ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de la dotación de fiambreras, con el 100%. Se mantiene el cumplimiento de la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua.

Categoría condiciones de transporte de alimentos, en el mes de septiembre obtuvo un promedio del 90%, creciendo 8% sobre el periodo de agosto. Con respecto al periodo pasado, los establecimientos: Epmsc Bosque y Planta externa de Cartagena presentan hallazgos, el de menor cumplimiento corresponde a Barranquilla el Bosque con 60%. Se registran desviaciones frente a las condiciones físicas y de higiene de los vehículos y el ítem que verifica la tenencia del certificado de manipulación de alimentos, y el no cumplimiento de la vestimenta adecuada durante las operaciones de transporte. En la planta de producción de Cartagena se afecta al contratista con 0%, ya que los alimentos no se reciben y/o transportan

de acuerdo con su naturaleza (Transporte sin canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del medio de transporte). Sé registra cumplimiento en Barranquilla la Modelo en el ítem que corresponde con la verificación de que los vehículos portan la leyenda Transporte de alimentos. El establecimiento de menor cumplimiento es Barranquilla el Bosque con 60%, 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. Los establecimientos del Barranquilla la Modelo, SAI, Epmsc Sincelejo y Tierra Alta no son objetos de la verificación en este periodo del informe.

La categoría personal manipulador de alimentos, que en agosto alcanzó el 94%, para el periodo de septiembre cede 4%, decreciendo a 90% en este corte. Los establecimientos de menor cumplimiento corresponden con Barraquilla la Modelo, Epmsc Magangué, San Andrés Islas y Epmsc Cartagena (planta de producción) con promedios entre 70% y 88%, el resto de establecimiento promedian con entre 90% y 100%, en septiembre el de menor cumplimiento es SAI 70%. El hallazgo de mayor afectación corresponde al que hace seguimiento con el cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional se registran hallazgos en Epmsc SAI y Barranquilla la Modelo y Bosque, Epmsc Magangué y planta de producción de Cartagena, los establecimientos Epmsc Sincelejo y Epmsc Tierra Alta promedian con el 100%. Durante la verificación realizada al uso de la dotación completa por parte del personal manipulador, hay hallazgos en Epmsc SAI y Barranquilla la Modelo, donde también se registran no cumplimiento de los hábitos hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas de los manipuladores (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 BPM, se evidencian practicas regular del lavado de manos de los manipuladores antes, durante y en cada cambio de actividades con cumplimiento del 100%. 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 cumplimiento del 100% en el ítem que verifica el desarrollo de las actividades de manipulación de alimentos se realice cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo, por parte de la PPL.

La categoría condiciones de producción y producto terminado, para el mes de septiembre cede 1% frente al periodo de agosto pasa del 92% al 91%. Para este corte del informe Barranquilla la Modelo es el de menor cumplimiento con 78%, mientras que Epmsc Cartagena (Planta de producción externa) supera en septiembre los promedios de bajo cumplimiento presentados en julio y agosto con 88%. Nuevamente esta categoría ocupa el sexto lugar de cumplimiento en orden ascendente, el resto de establecimiento promedian entre 87% al 100%. Para este corte del informe el ítem que corresponde con el cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo con la OTM es el de mayor incidencia en 4 establecimientos (Barranquilla Modelo, Barraquilla el Bosque, Epmsc Magangué y planta de producción externa de Cartagena) se subsana el requerimiento para Epmsc Tierra Alta. Se registra no cumplimiento en el servido del producto terminado en las temperaturas mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, en Barranquilla la Modelo y Epmsc Sincelejo, mientras que se registra subsanación en Epmsc Magangué y Planta externa de Cartagena, los demás establecimientos alcanzan el 100%. Persiste la desviación en las condiciones de rotulado del hielo en Barranquilla la Modelo y Epmsc Barranquilla el Bosque, desviaciones que identifican como persistente desde el informe de mayo. El contratista cumple con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, con excepción de la planta de producción externa de Cartagena, en septiembre se subsanan los hallazgos en este ítem que se presentaron para agosto en Epmsc Barranquilla el Bosque y Barranquilla Modelo. Para este periodo del informe se evidencia que hay cumplimiento frente al uso de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los alimentos, se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos con ex opción de Barranquilla el Bosque que obtuvo el 75%. El contratista

cumple con la totalidad de los equipos de medición y control de gramajes, se 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.

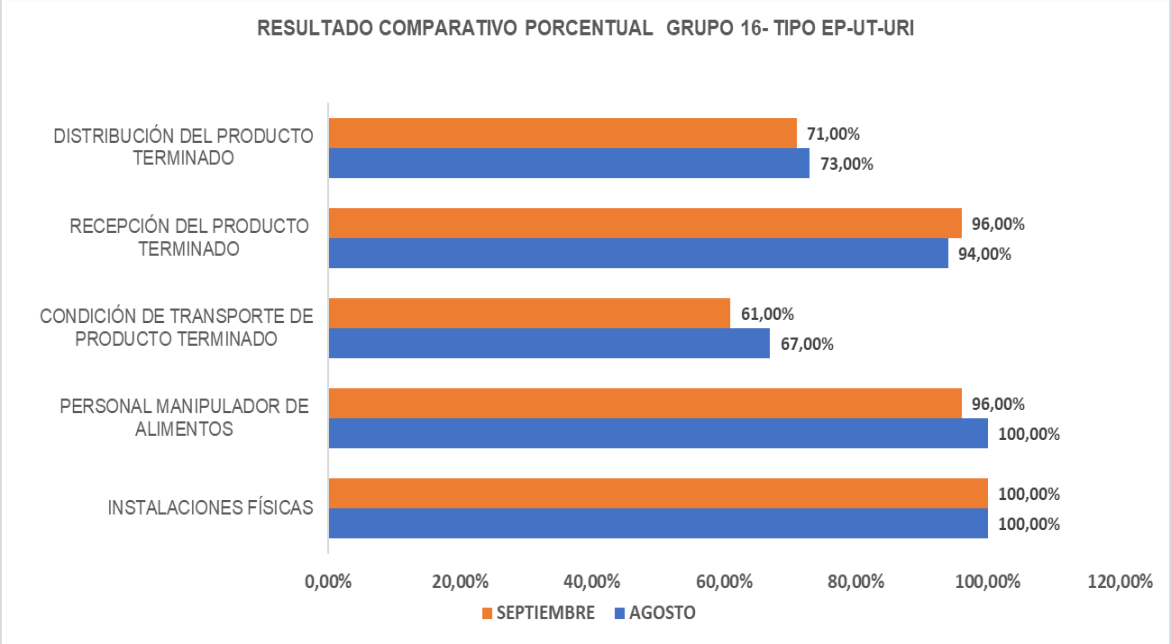
La categoría de seguridad y salud en el trabajo, en septiembre mantuvo el promedio de agosto del 93%, el menor cumplimiento para el corte del informe lo obtiene en este periodo Epmsc Barranquilla el Bosque, con 67%, Barranquilla la Modelo crece un 50% adicional en septiembre pasando del 50% al 100%. Los demás establecimientos verificados promedian sobre el 100%, se registra como única observación en el establecimiento del Bosque el ítem que corresponde con la dotación de los manipuladores de alimentos frente a los elementos de protección, acordes a la actividad que realizan, frente a los ítems correspondientes a la verificación del manual de seguridad y salud en el trabajo, así como la existencia de los implementos de seguridad (Botiquín, extractores, campanas y extintores vigentes) todos cumplen al 100%.

La novena categoría de mayor cumplimiento para el periodo de septiembre es aseguramiento y control de la calidad, aun así, cedió 2% de su promedio de cumplimiento en septiembre respecto a agosto, es decir pasa del 95% al 93%. El establecimiento de menor promedio correspondió a la Planta de producción de Cartagena con 84%, los demás promedian entren el 88% al 100%. En el mes de septiembre el operador persiste en el no cumplimiento de 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% en Barranquilla el Bosque, Epmsc Sincelejo y la planta de producción de Cartagena, en este periodo se suma al no cumplimiento Barranquilla la Modelo. El ítem que corresponde con la calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y gramajes presenta acción de mejora en septiembre, ya que en Barraquilla la Modelo se registra cumplimiento del 100%, así como también en los demás establecimientos, persiste el hallazgo en este mismo establecimiento por cuanto la toma de muestreos microbiológicos no se realiza de acuerdo con la frecuencia establecida en el anexo 6. No se registra cumplimiento en el protocolo de las contra muestras para el caso en que se presente una ETA, en los Erones de Barraquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque y la planta externa de Cartagena, establecimientos que persiste en este hallazgo, subsana frente al periodo anterior Tierra Alta. Se registra nuevamente para el corte de este informe que los carros transportadores en Barranquilla El Bosque no cuentan con la respectiva hoja de vida, no si les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Durante el seguimiento en septiembre se registra que el contratista realiza 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.

La categoría; característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional, crece 1% en relación con el periodo de agosto el promedio obtenido en el informe anterior fue de 95% y en este fue 94%. Nuevamente el establecimiento con menor promedio de cumplimiento es Epmsc Cartagena (Ternera), aun así, supera el 64% del periodo de agosto, alcanzando en septiembre 83%, lo sigue Barraquilla la Modelo con 87%. El resto de los establecimientos promedian entre el 92% al 100%. No hubo cumplimiento frente al número de intercambios permitidos, no soportan gestión frente al procedimiento estipulado para tal fin en los Erones de Barranquilla la modelo con 50%, y la planta externa de

Cartagena con 00%, mientras que a comparación de agosto en este mismo ítem la planta externa de Montería con pasa del 50% al 100% en septiembre, los demás establecimientos promedian con 100%. Durante el seguimiento del periodo de septiembre se registran que en Epmsc Sincelejo y Epmsc Magangué no cumplen con la rotación del ciclo de menús de acuerdo con las concertaciones establecidas entre el establecimiento y el Cosal, mientras que la Planta de producción de Epmsc Cartagena supera el no cumplimiento de este ítem en el mes de agosto con 100%. Nuevamente el Eron del bosque fue afectado por el uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales para preparaciones no permitidos, el mismo establecimiento se afecta con cumplimiento parcial por el no suministro de los refrigerios nocturnos con 75% (no cumple la frecuencia establecida en la OTM), el resto cumplen con el 100%. En Barranquilla la Modelo se registra cumplimiento del 50% en los ítems que verifica la entrega de las raciones terapéuticas de acuerdo con la OTM (condiciones de entrega a la PPL y rotulado) para el caso de la entrega sin rotulado o entrega individual de las dietas (no uso de fondos) se afecta con no cumplimiento también a Epmsc Cartagena. El contratista no cumple con emitir un diagnóstico nutricional de los PPL con patología contar con los registros de la valoración en Epmsc Barranquilla Bosque. Se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos del grupo 16 respecto a la verificación del cumplimiento de los gramajes de las preparaciones del menú verificado, se registra entrega del menú especial con 100% de cumplimiento, se registra para el periodo de septiembre cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú. En el caso de Epmsc Tierra Alta, Epmsc Magangué, Epmsc Tierra Alta y Epmsc Montería se realiza el suministro de la alimentación a grupo poblacional étnico conforme a la OTM, solo en estos establecimientos se observó entrega a este grupo poblacional. Se evidencio registro de la entrega del menú especial, entrega de refrigerios a PPL en remisión, 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. Se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos en el ítem que verifica las características de las preparaciones de los alimentos, ya que cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.
La Categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, decrece para el periodo de septiembre en 2% pasando del 100% de cumplimiento en agosto al 98% para el mes de septiembre. Se presenta un hallazgo en Barranquilla la Modelo por no cumplimiento de los horarios de entrega de los alimentos de acuerdo con la OTM, por lo cual promedia con 50%, por desviación en la entrega del tiempo de comida almuerzo (entrega de fiambreras), para septiembre el resto de los establecimientos presentan promedios del 100%. Ningún establecimiento del grupo 16 Eron- UT-CRM, posee medida sanitaria de cierre impuesta, se registran cumplimientos del 100%, incluyendo las plantas externas.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 septiembre y posterior al seguimiento realizado a las Seis (6) EP-UT- URI del grupo 16, para este corte del informe persiste Ejema Biver Malambo con promedio de no cumplimiento pasa del 50% en agosto al 59% en este corte, las otras cinco (5) EP-UT- URI restantes obtienen rangos y cumplimiento entre el 91 % al 100%, este último promedio corresponde a UT- ARACAR. En orden ascendente de menor a mayor cumplimiento se registran para agosto las siguientes categorías.

Para el corte del informe de septiembre, persiste como la categoría de menor cumplimiento condiciones de Transporte de Producto terminado, manteniendo la perdida en el promedio mensual desde julio, en agosto obtuvo el 67% y para septiembre el 61%, es decir cede 6% adicional. Nuevamente para este mes Cpams Ejema Biver Malambo es la de menor cumplimiento pasando del 0% de agosto a un 10% en septiembre, seguida de UT. Arcor- Bacaim 1, que gana un 20% respecto a agosto promediando con 80%. Mientras que la EP. La Esmeralda cede el 20% bajando a 80% y UT Cacique Tirrome y EP. Barranco de Loba promedian en 100%. Particularizando los ítems de no cumplimiento Arcor, presenta hallazgos respecto a; no cumple con la documentación del vehículo de transporte (SOAT- Concepto higiénico sanitarios), y subsana el hallazgo por el no diligenciamiento de las temperaturas de los alimentos en las planillas de registro. Mientras que la EP. La Esmeralda se afecta por el no registro de las planillas de temperatura. Ejema Biver Malambo, solo obtuvo un promedio del 50% durante la verificación, el resto de los ítems se afectaron con 0% de cumplimiento.

Distribución de producto terminado, en septiembre esta categoría cede 2% del promedio que obtuvo en agosto, pasa del 73% al 71% de cumplimiento. Está afectada nuevamente por el reiterado bajo cumplimiento de Ejema Biver Malambo, que mantiene el 00% de cumplimiento de los periodos de julio y agosto, seguida de EP. Barranco de Loba con 50% de cumplimiento para septiembre. UT- Arcor Bacaim, U.T Cacique Tirrome y UT. Arcar- Cartagena se mantiene en el 100%, mientras que EP. Barranco de Loba alcanza el cumplimiento minino del 60%. UT. Ejema Biver Malambo y EP. La Esmeralda y EP. Barranco de Loba son afectados con el 0% de cumplimiento en el ítem que corresponde a la entrega en empaque individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados. No aplica para los seguimientos la verificación de la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, así como tampoco se reportan que existan PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

La categoría recepción de producto terminado, para el periodo de septiembre aumenta un 2% adicional de lo obtenido en agosto, por tanto, pasa del 94% al 96%. EJEMA BIVER MALAMBO, se mantiene como el de menor cumplimiento, aun así, crece individualmente un 6% alcanzando un promedio de 81% para el mes de septiembre. En este establecimiento se registran dos hallazgos que afectan el cumplimiento de la categoría; los cuales corresponden con los ítems no cumplimiento en el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, así como tampoco con la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM. Se registra cumplimiento de las características organolépticas de los menús verificados, en este periodo se registra cumplimiento con la publicación o socialización del ciclo de menú, se promedia con 100%. 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. La Esmeralda, Arcar Cartagena, Ep. La Esmeralda obtuvieron cumplimiento del 100%, en los ítems de verificación de la categoría.

La categoría personal manipulador de alimentos, obtiene para el mes de septiembre un promedio del 96%, perdiendo 4% de lo obtenido en agosto, el único establecimiento que presenta no cumplimiento con el 00% en uno de los tres ítems verificados corresponde a UR. Cacique Tirrome. En los demás establecimientos se cumple con el 100% en lo que corresponde a uso de la dotación, limpia y de colores claros, los manipuladores cuentan con certificados médicos (aptos para manipular alimentos y BPM vigente). Así como también hay cumplimiento parcial en el registro del recurso humano adicional ofertado.

Nuevamente en el periodo de septiembre igual que los anteriores y agosto, la categoría de Instalaciones físicas obtiene cumplimiento del 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	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	26/09/2023	Favorable con requerimiento	73,0%	12 meses y 04 días	Concepto sanitario superior a 1 año (vencido), la ETS es la única autorizada para revocar o prolongar el concepto emitido, Se solicitará al contratista las acciones para la consecución del CHS, trámite que debe surtir en la ETS. Solicitud de Plan de Mejora CIA 0428-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA CONTRATO 343- 2023.

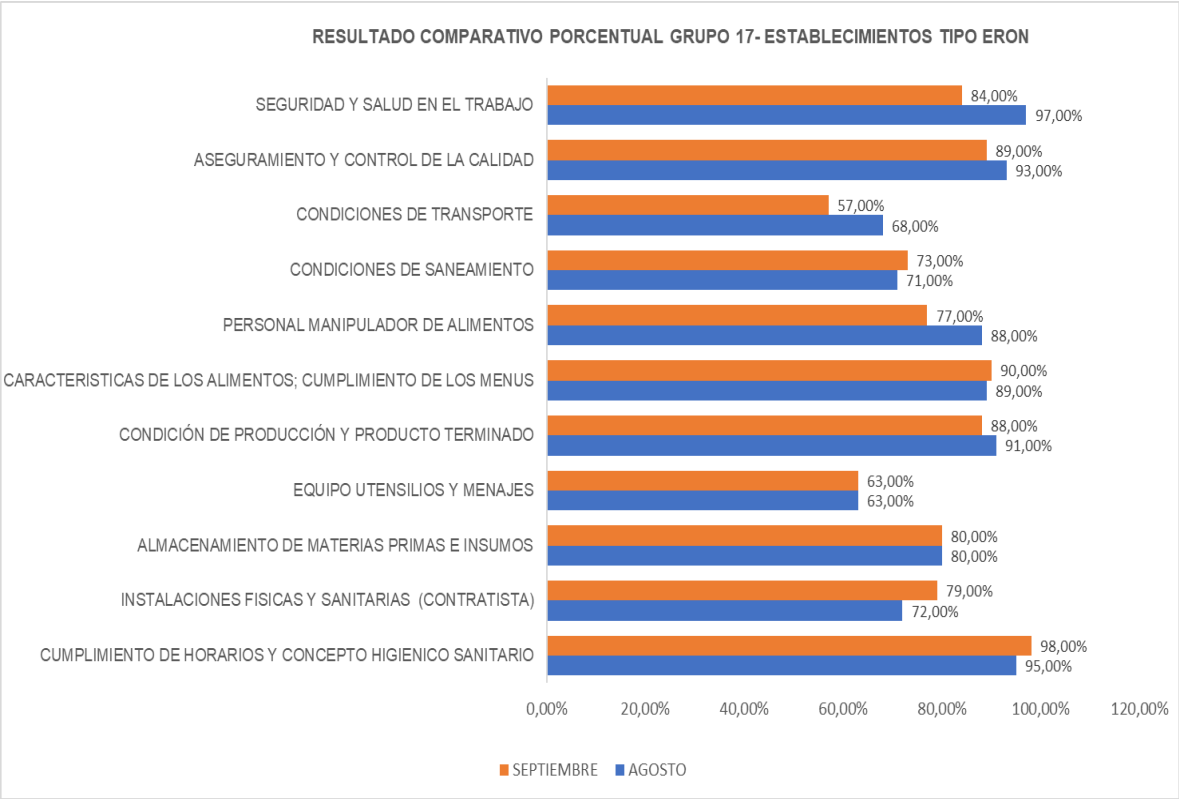
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Presenta oficio de solicitud para el seguimiento y visita por parte de la ETS. - 27-05-2024.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	1 meses y 28 días	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR, EPMSC RIOHACHA. - 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%	7 meses y 01 días	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023. En seguimiento de las acciones de mejoras
EPMSC RIOHACHA	12/09/2024	Favorable	96,0%	18 días	Presenta oficio de solicitud para el seguimiento y visita por parte de la ETS. - 27-05-2024.
PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR	31/07/2024	Favorable con requerimiento	93 %	2 meses	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	07/03/2024	Favorable	92,0%	6 meses y 23 días	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023. En 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 7 meses, el establecimiento EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA 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 26-09-2023 (No se ha solicitado 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 VALLEDUPAR LA TRAMACUA CONTRATO 343- 2023.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 septiembre refleja cumplimiento parcial entre el 63% al 89% en ocho (8) categorías y cumplimiento sobre promedio del 90% al 98% en dos (2) categorías un cumplimiento menor del 60% en una (1) categoría. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde con:

La categoría de condiciones de transporte de alimentos decrece 11% en el periodo de septiembre, pasa del 68% al 57%, dos (2) establecimientos presentan promedios de cumplimiento entre 20% y 50% (Epms Santa Marta, Epmsc Valledupar Alta). 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, y Epmsc Riohacha) que no fueron objetos de verificación, todos los establecimientos estuvieron entre el 00% y el 50% de cumplimiento, este último promedio para Epmsc El Banco. 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%, (Epmsc El Banco, Epmsc Santa Marta, planta de producción el Banco y Valledupar la Tramacua), subsana este requerimiento para el periodo de septiembre la planta externa de Valledupar. Se registra cumplimiento para este corte del informe por el no uso de canastillas o implementos de material sanitario para separar los alimentos del piso de los vehículos en (Epmsc Santa Marta y Valledupar La Tramacua) requerimiento de agosto que se subsana en las plantas externas del Banco y Valledupar. Se registra hallazgo en Valledupar Alta la Tramacua ya que los vehículos de transporte de alimentos no cuentan en su exterior con la leyenda “Transporte de Alimentos” en septiembre se supera el hallazgo en la planta externa de Valledupar con un promedio de 100%.

La categoría equipos, utensilios y menajes, decrece nuevamente para el periodo de septiembre pasa del 69% al 63%, en este corte de septiembre el establecimiento de menor cumplimiento frente a las verificaciones de los ítems corresponde a Epmsc Santa Marta con 30%, seguido de Epmsc Valledupar Alta- La Tramacua con 35%. Los promedios en los otros establecimientos se encuentran en un rango de cumplimiento entre el 67% y el 100%, esté último corresponde nuevamente en este periodo a Epmsc El Banco. Se registran nuevamente 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), Epmsc Santa Marta, mientras que en los establecimientos Epmsc Riohacha, Epamscas Valledupar y Epmsc Valledupar no se realizó seguimiento al ítem. Se registra no cumplimiento en el 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 en todos los establecimientos con excepción de Epmsc El Banco. El contratista no dispone de carros transportadores de acuerdo con las particularidades de cada Eron y ajustados a los requerimientos de la OTM, se registra hallazgo en Epmsc Santa Marta, Valledupar Alta y Valledupar Norte, se mantiene el cumplimiento de este ítem en Epmsc el Banco. Referente al funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, se registran que persisten los hallazgos en Epmsc Valledupar Alta y Epmsc Santa Marta los equipos no cumplen con las temperaturas requeridas para garantizar la cadena de frio de los alimentos, mientras que para Epamscas Valledupar se registra subsanación. Se evidencia que en Valledupar la Tramacua se registra promedio del 50% de cumplimiento frente al ítem que realiza la verificación de si eexiste algún tipo de menaje y/o equipos en desuso en el servicio de alimentación que genere algún tipo de contaminación. Se encuentra identificado "FUERA DE USO - OBSOLETO". Se cuenta con trampas de grasas y/o el contratista instala trampas de grasa portátil, las cuales se encuentran en buen estado, funcionales, de acuerdo con la capacidad instalada para cada servicio. Se evidencia entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM) con cumplimiento del 100%.

En septiembre la categoría condiciones de saneamiento, crece el 2%, sobre el promedio obtenido en agosto, pasa del 71% al 73%. El de menor cumplimiento corresponde nuevamente a Epmsc Valledupar la Tramacua, pero para este periodo el cumplimiento alcanza un 135 adicional en comparación a agosto pasa del 50% al 63%. Los demás establecimientos presentan cumplimiento entre el 65% al 100%, este promedio lo obtiene la verificación que se registra en Epmsc El Banco. Para septiembre se reiteran como hallazgos comunes en todos los establecimientos los que verifican el estado de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras sin protección de angeos, los cuales no se encuentran limpios, así como tampoco se evita el estancamiento de agua, y los registros no se encuentran actualizados. Los techos, campanas y extractores se encuentran sucios, con presencia de grasa y hongos en los establecimientos con excepción de la planta de producción del Banco. El contratista no garantiza las limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con los que cuenta en los establecimientos con excepción de Epmsc Santa Marta y la planta de producción de Valledupar. Persiste en Epamscas Valledupar y Epmsc Riohacha el hallazgo frente a que no hay suficientes recipientes identificados para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. No se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación verificados con excepción de la planta externa de Valledupar y Epmsc Riohacha. Para Epmsc Santa Marta se registra que no se suministra los elementos de aseo y lo insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, así como tampoco se evidencia en este establecimiento que el contratista garantice el suministro de agua potable en el servicio de alimentación y/o cuenta con un plan de acción que garantice el suministro de acuerdo a la OTM (turbidez del agua), mientras que en Epmsc Valledupar la Tramacua se registra cumplimiento del 75% en el ítem que verifica que los insumos tengan las fichas técnicas, hallazgo que es subsanando para el periodo de septiembre en la planta de producción externa de Valledupar. El contratista no realiza procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasas, ni se encuentran registros de la actividad en Valledupar Alta, se subsana para septiembre el hallazgo en Valledupar planta de producción. Frente a que el control de plagas se realice de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación, con la periodicidad establecida y de acuerdo con la normatividad sanitaria legal vigente, solo registran cumplimiento el establecimiento de Riohacha y la planta externa del Banco. En Epmsc Valledupar la Tramacua 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 de Epmsc Santa Marta, no se encuentran limpias, ni dotadas de los elementos de aseo.

En cuanto a los análisis de control de pH y cloro residual, se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos, se registra que se encuentran los espacios adecuados y ventilados 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, 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 personal manipulador de alimentos, persiste en el decrecimiento frente a sus promedios de cumplimiento, el cual se evidencia mes a mes, para septiembre pierde 11% respecto al mes de agosto, pasa del 88% al 77%, por tanto, es la cuarta en cumplimento en orden ascendente. Persisten los hallazgos en los mismos establecimientos 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, Epmsc Riohacha y Epamscas Valledupar con promedios del 0% al 50%, para el corte de septiembre Epmsc Santa Marta obtiene un cumplimiento parcial del 67% en este ítem. Se presentan en los establecimientos de Valledupar hallazgos por no uso de la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, delantal, guantes), que esta se encuentre limpia, en buen estado, de color claro y cumpla con las especificaciones de la norma legal vigente, en estos mismos establecimientos se afecta la no entrega de la dotación de acuerdo con lo establecido en el código sustantivo de trabajo. Epmsc Valledupar Alta es el único que tiene afectación con ponderación del 75% en la verificación que corresponde con el cumplimiento de los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (uñas cortas, limpias y sin esmalte) de los manipuladores de alimentos, hallazgo que para el corte de septiembre se subsanan en la Planta de producción externa de Valledupar. Epmsc Banco (Eron) registra cumplimiento del 100% en el periodo del informe frente al no cumplimiento de la tenencia de los certificados médicos anuales vigentes en el contrato (apto para manipular alimentos) y los exámenes clínicos, promedio en cual lo acompaña los establecimientos de Epmsc Riohacha, Epmsc Santa Marta, mientras que las plantas externas de Valledupar y el Banco y Epmsc la Tramacua no cumplen para este periodo. Para el mes de septiembre se registra cumplimiento del 100% en todos los establecimientos en las verificaciones que corresponden con; los manipuladores realizan lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, la PPL desarrolla las actividades de manipulación de alimentos, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo, así como también se registra con cumplimiento total la entrega la dotación a los visitantes (bata, gorro y tapabocas) y no se permite el ingreso a personal sin la debida dotación.

La categoría de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, para el mes de septiembre recupera el 4% cedido en el mes de agosto, pasando del 72% al 74%. Los menores promedios de cumplimiento para el corte de septiembre lo obtienen EPMSC El Banco (Eron), el cual persiste con un cumplimiento del 50% y para este corte se suma Epmsc Santa marta con 64%, mientras que Epmsc Riohacha pasa de 50% en el mes de agosto a 92% en septiembre, los demás establecimientos promedian entre 64% y 80%. Los hallazgos son reiterativos en los ítems que corresponde con el estado de pisos, media cañas, paredes y techo (se registran en todos los establecimientos y plantas de producción externas), se afecta nuevamente el estado de los mesones en los establecimientos del grupo 17 con excepción de Epmsc El Banco (Eron) y Epmsc Santa Marta. Solo se registra cumplimiento en el estado de las ventanas marcos, puertas y aberturas con protección de manera que se impida el ingreso de vectores en la planta de producción del Banco. Persiste el hallazgo frente al buen estado de las instalaciones eléctricas en Epmsc Banco y Epmsc Valledupar la Tramacua, para septiembre se une a este grupo de hallazgo Epmsc Riohacha, los 4 cuatro establecimientos restantes cumplen al 100%. Los sistemas de evacuación de agua no se encuentran protegidos por rejillas en (Epmsc Banco, Epmsc Valledupar la Tramacua y plantas de producción Banco y Valledupar), no se presentan evidencias de instalación y/o calibración y/o acuerdo de pago de los servicios públicos en Epmsc Santa Marta y Planta externa del Banco, se registra cumplimiento para Epmsc Valledupar. Se afecta al contratista puesto que no garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos de Epmsc Santa Marta y la planta externa del Banco, este mismo requerimiento no se registra para Epmsc Riohacha como se registró en el periodo de agosto.
Se cumple con los espacios exclusivos para deposito temporales de residuos, en cinco de los Erones verificados, 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 persiste en el no cumplimiento del ítem en comparación al mes de agosto cede 17%, pasando de 50% al 33%. Existen lavamanos de accionamiento no manual, así como también letreros alusivos a la ley 1335 de 2009, en la totalidad de los establecimientos con cumplimiento del 100%.

La categoría de almacenamiento de materia primas e insumos, para el periodo del informe mantiene el promedio de cumplimiento del 80%, alcanzado en agosto. El establecimiento de menor cumplimiento en este corte de informe es nuevamente Epmsc Santa Marta que pasa del 57% al 69% alcanzando cumplimiento parcial, seguida de Epmsc Valledupar la Tramacua que cede 2% en septiembre frente a agosto y promedia con 64%. Los establecimientos de mayor cumplimiento nuevamente corresponden a las plantas de producción externa de Valledupar y El Banco con 90% y 100% respectivamente. Para el mes de septiembre los ítems que presentan mayor afectación, es decir se registran en 3 establecimientos corresponden a; el cumplimiento de las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, del cual solo se registra cumplimiento desde hace tres periodos en Epmsc Santa Marta, para este informe ingresa planta de producción El Banco y entra al grupo de los que no cumplen Epmsc Riohacha, en segundo lugar está el item relacionado con el cumplimiento de etiquetado y rotulado del cual solo se registra cumplimiento en Valledupar Norte (judicial) y la planta de producción del Banco con 100%, mientras que Epmsc Riohacha cumple parcialmente con 67%. No hay cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario para el periodo de septiembre en los establecimientos de Valledupar Alta y Santa Marta (que persiste para este informe), por el mismo hallazgo en el mes de agosto se afectó a Epmsc Riohacha, la cual subsana, los demás establecimientos cumplen con el 100%. Persiste la afectación por la no guarda de las distancias perimetrales en Santa Marta, se registra cumplimiento parcial de la implementación del método PEPS en Valledupar Alta, mientras que los otros establecimientos promedian con el 100%. Para el periodo de septiembre nuevamente se afecta con el no cumplimiento del almacenamiento de las materias primas de acuerdo con las características de los alimentos en los establecimientos de; Epmsc Riohacha (cumple parcial 67%), Epmsc Tramacua (25%) y Epmsc Santa Marta (33%). Se registra cumplimiento del 100% en los establecimientos durante la verificación del ítem que registra, que los alimentos almacenados como materias primas, no se encuentran libres de algún tipo de contaminación. Las áreas de almacenamiento presentan alimentos con fecha de vencimiento vigentes, existen áreas exclusivas para almacenamiento temporal de PNC, en Epmsc Riohacha se registra falta de rotulado de los alimentos estibados en esta área. 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, se registra cumplimiento del 100% en todos los establecimientos objeto de la verificación mensual.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo, para el periodo de agosto fue la de mayor cumplimiento, pero para septiembre cae al séptimo lugar cediendo 13% respecto al mes anterior, es así como pasa de 97% al 84 en este periodo del informe. Se registra cumplimiento parcial del 89% en Epmsc Riohacha por no contar con los equipos e implementos de seguridad en funcionamiento, buen estado y bien ubicados, el mismo requerimiento se registra en Valledupar la Tramacua. No se observa el uso completo de la dotación acorde con la actividad realizada en Epmsc Santa Marta el promedio del establecimiento para este informe es de 40%%, los demás establecimientos verificados en septiembre no registran hallazgos en ninguno de los tres (3) ítems que conforman la categoría.

Para el periodo de septiembre la categoría de condiciones de producción y producto terminado cede 3% frente al promedio de cumplimiento del 91% en agosto, así la cosa obtuvo un cumplimiento del 88% para septiembre. De manera general los establecimientos presentan porcentajes entre el 82% al 100%, persiste Epmsc Santa Marta como el establecimiento de menor cumplimiento con 82%. La verificación de los procesos de pre- alistamiento y preparación de las materias primas, en tanto se realicen bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada nuevamente es la que presentan mayor incidencia de hallazgos, para septiembre no cumplen con este requerimiento cuatro (4) establecimientos, uno más que el mes de agosto; planta de producción del Banco, Epmsc Riohacha, Epmsc Santa Marta y Valledupar la Tramacua (se evidencian preparaciones de los alimentos en condiciones que no garantizan se evite la contaminación cruzada u operaciones de pre-alistamiento inadecuadas). Se evidencia acción de mejora 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, cumple parcialmente el establecimiento de Santa Marta en este ítem, los demás establecimientos obtienen 100%. Respecto al control de temperaturas del producto terminado persiste el requerimiento en Epmsc Santa Marta, para el periodo de septiembre promedia con 67% la verificación que corresponde a que los alimentos se sirvan a una temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC. Epmsc El Banco, no cumple con el protocolo de contra muestras de acuerdo con la OTM, mientras que Epmsc Santa Marta y Epmsc Riohacha persisten para septiembre en un cumplimiento parcial de la verificación con 67%.
Para el corte del informe de agosto Valledupar Alta la Tramacua, obtuvo cumplimiento parcial del 75%, por no disponer e implementar el Plan de muestreo (control de gramaje) con base en la NTC ISO-2859-1. Así como tampoco registra cumplimiento en tanto que no cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados,

en el periodo de agosto este establecimiento presento cumplimiento del 75% en la valoración del ítem, para septiembre decrece al 25%, los demás establecimientos promedian con 100%.
Se garantiza en los establecimientos con cumplimientos del 100% 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, también se registra que cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos (termómetros, balanzas, grameras o básculas). Se implementan en los establecimientos el protocolo de control de temperatura, desde la recepción de materias primas, hasta la distribución final. Así como también se garantiza que el hielo utilizado en el servicio de alimentación se rotule y se almacene en adecuadas condiciones.

La categoría aseguramiento y control de la calidad, el análisis que corresponde al periodo de septiembre muestra que hubo decrecimiento del 4%, respecto a agosto el promedio de cumplimiento de la categoría pasa de 93% a 89%. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde para este periodo a Epamscas Valledupar con 71%, mientras que Epmsc Riohacha que obtuvo el menor cumplimiento el periodo anterior pasa de 79% al 91%. Para el corte del presente informe se presentan no cumplimiento en los ítems que realizan el seguimiento a; el cumplimento de la frecuencia de los muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, no cumple (Valledupar Norte y Valledupar Planta de Producción) subsana este requerimiento Epsmc Riohacha y la planta de producción del Banco, estos mismos establecimiento se afectan en septiembre con no cumplimiento las verificaciones correspondientes a que el contratista presente los resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, así como tampoco registran cumplimiento por no observar resultados microbiológicos CONFORMES, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección.

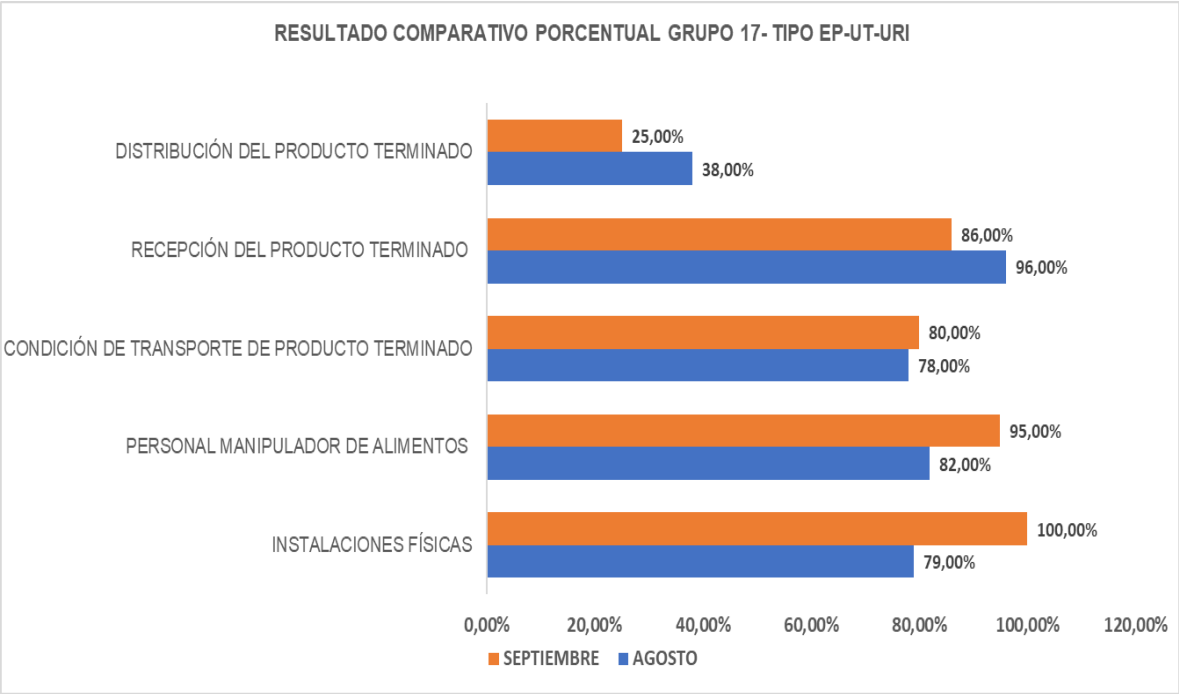
No se registra cumplimiento en la toma de los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM en el establecimiento de Riohacha, Valledupar Judicial y Valledupar Alta. El contratista registra cumplimiento parcial del 67%, frente a la adquisición de los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos en el establecimiento de Epmsc Valledupar Alta, se subsana el requerimiento para Epmsc Riohacha. Para el periodo de septiembre se registra no cumplimiento en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en Epmsc Santa Marta promedia con 00%, mientras que Epmsc Valledupar la Tramacua alcanza el 75%. Los carros transportadores cuentan con la respectiva hoja de vida y se les realiza mantenimiento preventivo trimestral. No se cumple con la oferta de capacitación adicional a su personal de Buenas prácticas en la planta externa del Banco, así como tampoco en este periodo de septiembre se registra cumplimiento frente a contar con un programa de trazabilidad, que este definido e implementado, con excepción de los establecimientos de Santa Marta y Riohacha cumplen al 100%, Valledupar alta promedio con 75% y el resto obtuvo entre 0% y 50%. Nuevamente para septiembre Epmsc Valledupar la Tramacua presenta hallazgo en el ítem que comprueba que se realiza la verificación de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, hallazgo que había sido superado en el mes de agosto con 100%, para el mes de septiembre el promedio de cumplimiento es de 50%.
El contratista cumple con 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 registra que el laboratorio que realiza la toma de muestras corresponde al ofertado y este inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB). Para este corte del informe se registra que se diligencian los formatos básicos estandarizados para toma y registro de producción, se cuenta con la calibración de los instrumentos usados para el control de temperatura y control de gramaje los establecimientos cumplen con el 100%. Se lleva control y registro de la temperatura de los equipos de frio en lugar visible (aunque los equipos presente mal funcionamiento en cuanto a las temperaturas), cumpliendo con la frecuencia establecida en la OTM. No se observó durante el mes de septiembre el ingreso o retiro de elementos prohibidos a los establecimientos
En la categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, para el mes de septiembre gana 1% sobre el promedio de agosto pasando de un cumplimiento del 89% al 90%, persisten como ítems de mayor afectación, los que corresponden al seguimiento en campo del cumplimiento del número de intercambios permitidos, realizando el procedimiento estipulado para tal fin, encontrándose que para el mes de septiembre se realizaron hallazgos en seis (6) establecimientos, (1) más que en agosto, por otro lado en el ítem que

verifica el cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a rotación no hubo cumplimiento en Valledupar Alta- la Tramacua, Epmsc Riohacha, planta de producción El Banco y Planta de producción Valledupar, Santa Marta y Valledupar Judicial, siendo estos mismos establecimientos los afectados en las dos validaciones mencionadas. Queda registrado para el periodo de septiembre que en Epmsc Valledupar Alta no se realiza la entrega de dietas terapéuticas a PPL que lo requieran y cumplen con las condiciones de entregas definidas en la OTM (entrega en fondos de bebidas y sopas), en esta misma verificación Epmsc Santa Marta obtuvo cumplimiento parcial del 67%. Los recipientes de la Ración terapéutica no se encuentran rotulado en su totalidad de acuerdo con lo estipulado en la OTM, ni tampoco se observó que se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas en la planta de producción externa de Valledupar. No se cumple con el diagnostico nutricional de los PPL, o no cuenta con el registro de valoración de la totalidad en Epmsc Santa Marta. De maneral general, se entregan los refrigerios a PPL que sale de remisión, se suministra el menú especial concertado, se registra cumplimiento total en la entrega la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación, Epms Santa Marta, subsana presenta no conformidad en la verificación que corresponde con la no entrega de alimentos contemplado en la OTM y el anexo 4 NH010 “preparaciones prohibidas” se registra cumplimiento en la totalidad de los seguimientos realizados.

Durante el periodo de septiembre se dio cumplimiento al suministro de los refrigerios nocturnos en rotación de los componentes y frecuencia en los Erones, se registra acción de mejora en Epmsc El Banco, de igual manera todos los Erones y plantas externas verificadas cumplen con los gramajes de las preparaciones, 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%.

La categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, crece 3% para el corte del presente informe, pasando del 95% al 98% para septiembre. Se presenta nuevamente desviación en el ítem que corresponde con la verificación de los tiempos de entrega de los alimentos (se registra no cumplimiento en el horario de distribución en Epmsc Valledupar alta), mientras que la planta externa de producción de Valledupar, realiza acción de mejora frente al requerimiento de agosto y cumple al 100%, en los demás ítem verificados, se registra 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.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de agosto y septiembre 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 corte del informe de septiembre, durante el seguimiento realizado a las ocho (8) EP-UT- URI del grupo 17, se obtuvo como resultado que las de menor cumplimiento son: UT. Batallón Mecanizado José María Córdoba que del promedio de 71% obtenido en agosto, pasa a 61% cediendo en sept 10%, lo sigue la EP. La Permanente de Valledupar la cual para el periodo de este informe pasa del 70% al 76%. Para el mes del presente informe las otras seis (6) EP-UT- URI obtienen promedios de cumplimiento entre el 80% al 90%. En forma general y de manera ascendente se hace relación del cumplimiento de las categorías así:

La categoría Distribución de Producto Terminado, para el mes de septiembre mantiene el decrecimiento que trae desde julio, por tanto, en este periodo cede un 13% adicional a la pérdida del 17% de los meses anteriores, por lo tanto, pasa del 38% al 25% en septiembre. Para este corte de informe UT Batallón General José María Córdoba quien se mantenía como el único establecimiento en cumplir con la verificación de todos los ítems de la categoría desciende del 100% al 50%, los demás establecimientos promedian entre el 0% y el 50%. Las Ep. Maicao, Ep la Permanente de Valledupar y EP. Dpto. Policía Sijin obtiene 00% de cumplimiento, mientras que Ejupa Bas Cacique 10, obtuvo 17% y Dpto. de Policía Guajira, EP. El Banco Y EP. Fiscalía General promediaron con 50% de cumplimiento. El de afectación común 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, con excepción de U.T Batallón General José María Córdoba. Se afecta en las EP. Con excepción de Dpto. de Policía Guajira y Ep. El Banco y EP. Fiscalía General la entrega de los alimentos en fondos, no utilizan empaques individuales previamente ensamblados y sellados. Mientras que en Ejupa Bas Cacique 10 se registra hallazgo por no garantizar la entrega de alimentos a PPL con diagnóstico nutricional.

La Categoría de Condiciones de Transporte de Producto Terminado, que en el periodo de agosto promedio con el 78% de cumplimento, para septiembre registra aumento del 2%, pasando a 80%. En este periodo del informe persiste con promedio de no cumplimiento la UT. José María Córdoba, los demás establecimientos mantiene rango de cumplimiento del 80% al 100%. El ítem que afecta la mayoría de los establecimientos con la excepción de la Ep. El Banco, Ep. Fiscalía General y EP. Maicao, corresponde con el que verifica que el vehículo transportador cumpla 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. En la UT José María Córdoba, se registra nuevamente el no cumplimiento frente a 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. Así como también que los vehículos porten en su parte externa la leyenda Transporte de alimentos, el mismo establecimiento registra que no cuentan con un plan de rutas donde se pueda identificar la placa del vehículo y rangos de horarios (se evidencia transporte en un vehículo particular), los demás establecimientos cumplen con los ítems que conforman la categoría condiciones de transporte de producto terminado.

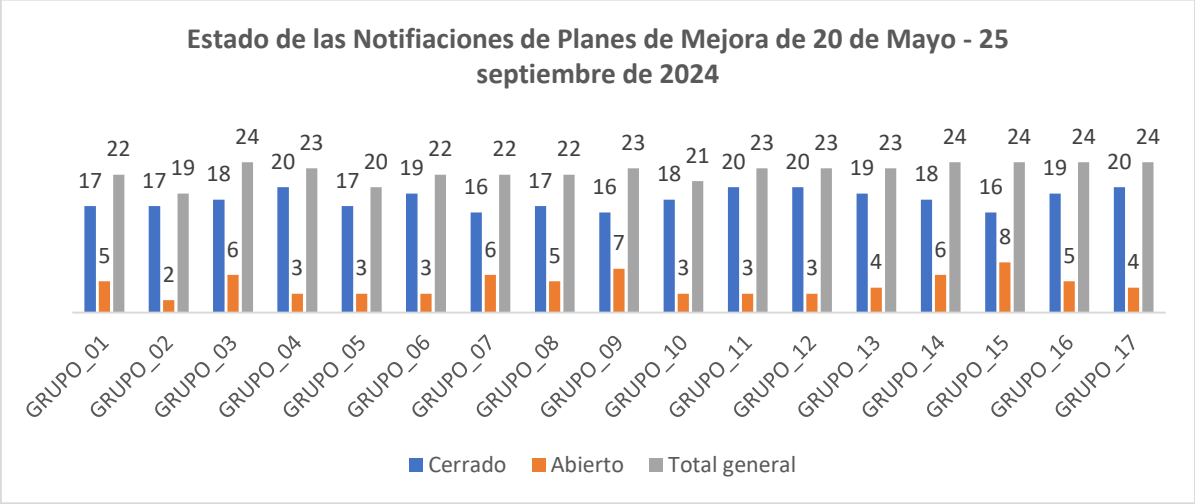
La categoría recepción de producto terminado para el corte del informe de septiembre cede el tercer puesto en cumplimiento respecto a agosto donde alcanzo el 96%, para este mes pierde 10% del promedio y obtuvo un ponderado del 86%. Los establecimientos obtienen promedios de cumplimientos entre 90% y 70% (EP. Fiscalía General- Riohacha), la cual no presenta cumplimiento en el ítem correspondiente al cumplimiento del menú verificado y gramajes de las preparaciones según lo establecido en la minuta patrón y la OTM. En septiembre persiste el hallazgo en la EP. Permanente respecto a que el contratista no suministra la totalidad de los componentes del menú verificado (bebida del 4 tiempo), se registra en el instrumento que el comandante de la EP no recibe la bebida del 4 tiempo, puesto que el traslado se realiza en fondos que no garantizan su palatabilidad hasta alta horas de la noche, por lo tanto, solicita se le entregue bebida UHT, en Ejupa Bas Cacique 10 y EP. Fiscalía General se evidencia que la entrega de las bebidas no cumple con la rotación y características establecidas en la OTM (entrega en fondos). No se evidencia publicación /socialización del ciclo de menús en la UT. José María Córdoba, el contratista no cumplió con el horario establecido para entrega de los alimentos en EP. Dpto. Guajira. Se registra cumplimiento en todos los establecimientos en cuanto a; 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. Cumplen con la calidad organoléptica del menú verificado, así como también se constata que lleva el registro de las renuncias a la alimentación o dietas. Para el periodo de septiembre 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.

La categoría personal manipulador de alimentos, que en agosto promedió con 79%, para el periodo de septiembre aumenta 16%, ubicándose en la segunda de mayor cumplimiento con 95%. Persiste el no cumplimiento para el corte del informe en la UT. José María Córdoba con 50%, mientras que la EP. La EP. La Permanente supera el promedio de agosto del 50% y alcanza el 100%. El único hallazgo que presenta la categoría corresponde a que, los manipuladores de alimentos no cuentan con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. Se registra cumplimiento en el ítem que realiza 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 BPM en todos los establecimientos con el 100%.

En el periodo de septiembre la categoría de Instalaciones Físicas, luego de promediar en agosto 79%, alcanza el 100%, 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) cumplen con los ítems verificados con 100%, no se aplica esta categoría a la U.T Batallón Mecanizado José María Córdoba.

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

La interventoría ha emitido un total de 383 notificaciones de requerimientos contractuales a los contratistas de los 17 grupos, desde el 20 de mayo al 25 de septiembre del año en curso, en los cuales se han solicitado los planes de mejora para los hallazgos que están sujetos a descuento previo o hallazgos categorizados con descuentos directos, según el anexo 23. En respuesta a estos requerimientos, los contratistas han presentado propuestas de acciones para subsanar los hallazgos identificados. Hasta el 25 de septiembre del año en curso, 307 de estas notificaciones, equivalentes al 86,16%%, se encuentran en estado cerrado; el 19,84% restante (76 notificaciones) aún está en proceso de respuesta. Una vez recibidas las respuestas, la interventoría realizará el seguimiento correspondiente en campo para verificar la efectividad de los planes de mejora y proceder con el cierre o los descuentos aplicables.



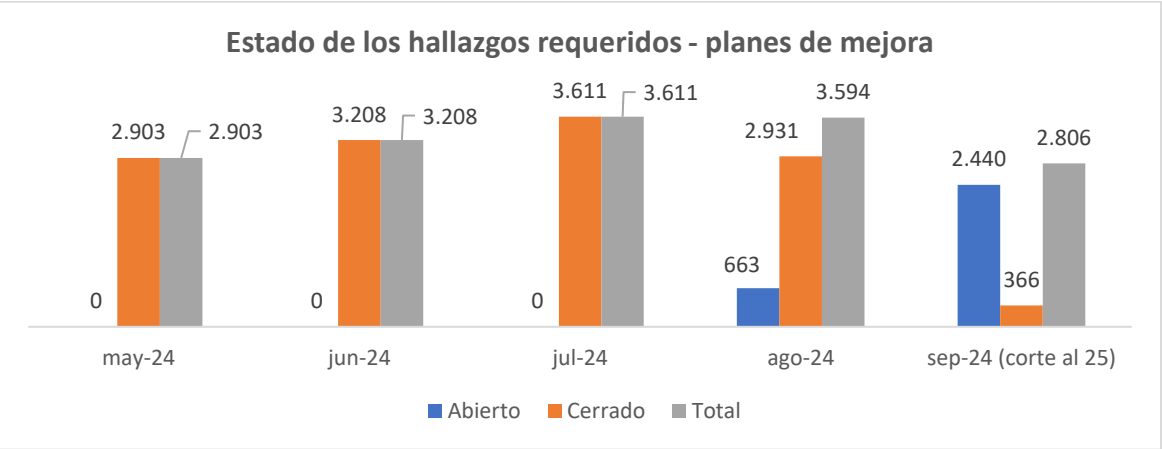
A continuación , se presenta el estado general de los hallazgos que han sido objeto de requerimiento para seguimiento a planes de mejora, así como el comportamiento de estos hallazgos en los 17 grupos y las categorias con mayor insidencia de planes de mejora, lo anterior desde el mes de mayo al mes de agosto del presente año.

Estado General de los hallazgos requeridos – Planes de mejora

Desde el inicio de las actividades el 20 de mayo al 25 de septiembre del presente año, la Interventoría del Consorcio Interalimentos ha emitido un total de 16,122 hallazgos a los 17 contratos activos en la operación. De estos hallazgos, el 80,75% (equivalente a 13.019) ya están cerrados, mientras que el 19,25% restante (3,103) permanecen abiertos. Estos hallazgos abiertos están en proceso de respuesta o seguimiento por parte de la Interventoría. Es importante destacar que los hallazgos abiertos provienen de visitas realizadas en agosto y septiembre, ya que durante los meses de mayo, junio y julio no se registraron hallazgos abiertos en el proceso de requerimiento, esto como resultado del seguimiento oportuno que ha realizado la Interventoría a los planes de mejora que han remitido los contratistas.

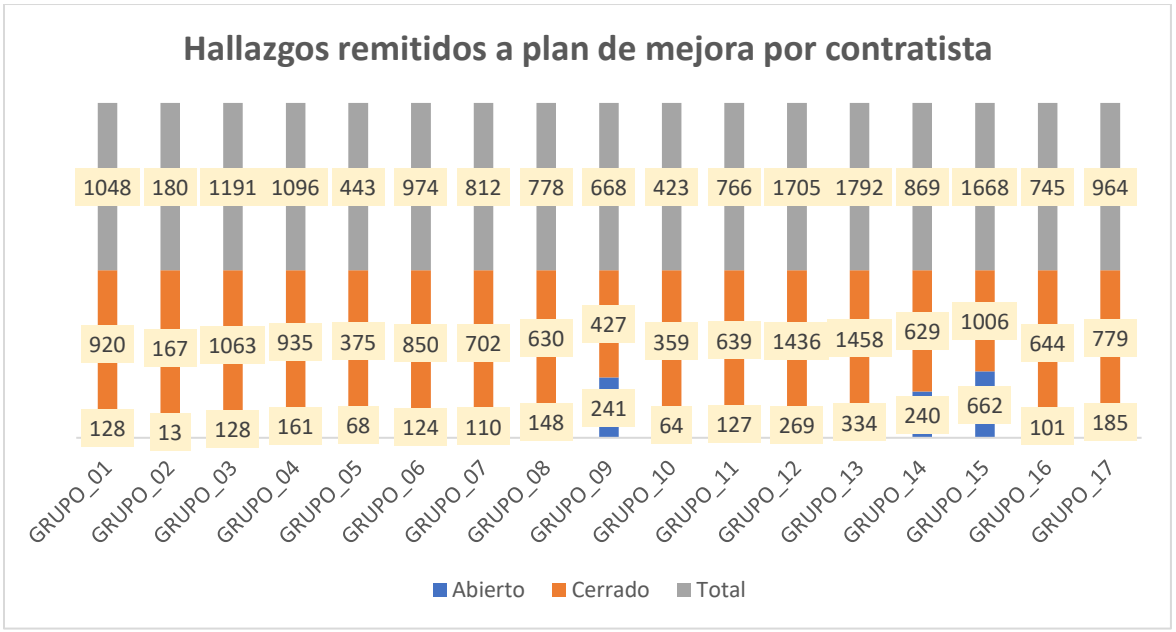
En la siguiente grafica se muestra la distribución de los hallazgos requeridos en cada mes y su respectivos estado.

.



Comportamiento de los hallazgos requeridos – planes de mejora por contratista

El comportamiento de los hallazgos, desde la ejecución de cada contratista se presenta a continuación:



En la gráfica anterior, se puede visualizar que los contratistas con mayor número de hallazgos que han sido llevados a planes de mejora desde el 20 de mayo al 25 de septiembre son los grupos 13,12 y 15, respectivamente.

El **grupo 13**, es el grupo con mayor número de hallazgos que han sido remitidos a planes de mejora, con un total de 1.792 desde el mes de mayo al 25 de septiembre del presente año; los establecimientos de este grupo que más hallazgos han presentado en esta condición son con el COPED PEDREGAL (473 hallazgos), CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (195 hallazgos) y EPMSC LA CEJA (181 hallazgos); los temas que más veces han sido contemplados en planes de mejora corresponden a desviaciones; los temas que han generado mayor cantidad de planes de mejora son: condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de producción y producto terminado, personal manipulador de alimentos y equipos, utensilios y menaje; se encuentran en seguimiento algunos hallazgos del mes de agosto y los generados en el mes de septiembre.

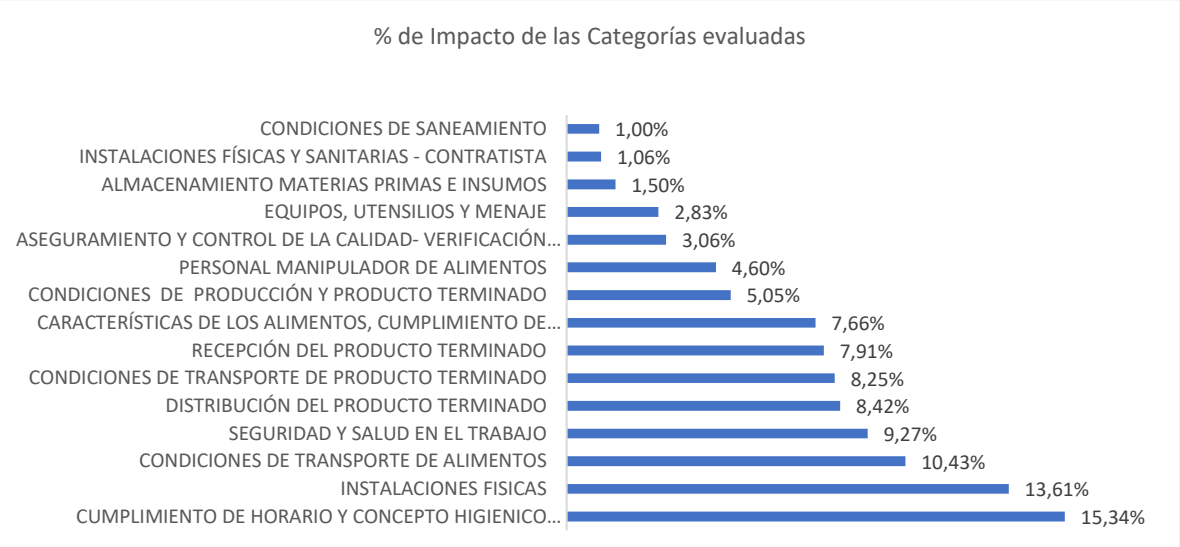
Para el caso del **grupo 12**, los establecimientos que han tenido mayor número de hallazgos generados como planes de mejora son EPMSC MEDELLIN (340 hallazgos), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (202 hallazgos) y EPMSC PUERTO BERRIO (170 hallazgos); ahora bien estos hallazgos fueron objeto de requerimiento y a su vez el contratista presentó planes de mejora, los cuales fueron verificados en campo por la interventoría y logrando el cierre para los meses de mayo, junio y julio; algunos hallazgos evidenciados en el mes de agosto se encuentran en estado abierto, al igual que los generados en el mes de septiembre, los cuales están en tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos.

Por otra parte, los temas que más veces han sido contemplados en planes de mejora corresponden a desviaciones en: almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental, recepción del producto terminado, condiciones de producción y producto terminado y personal manipulador de alimentos.

Finalmente, el **grupo 15**, desde mayo hasta agosto se han generado 1.310 hallazgos que han sido llevados a planes d mejora; los establecimientos de este grupo que mayor número de hallazgos de con este comportamiento son; COCUC CUCUTA con (740 hallazgos), EPMSC ARAUCA (148 hallazgos) y EPMSC AGUACHICA (139 hallazgos); se aclarar que los hallazgos objeto de requerimiento generados para los meses de mayo, junio y julio se encuentran cerrados en su totalidad; para el caso específico del mes de agosto y septiembre, los hallazgos que se encuentran abiertos, ya que el contratista está en tiempo de respuesta y la interventoría se encuentra en tiempo de verificación de los planes propuestos. A nivel general, los temas que mayormente se presentan como planes de mejora son: condiciones de saneamiento, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, instalaciones físicas y sanitarias – contratista.

Comportamiento de las categorías que presentan mayor impacto en los planes de mejora.

Teniendo en cuenta la interventoría aplica en las visitas de campo los formatos de verificación de ERON y estaciones, estos a su vez están subdividas en categorías de seguimiento y estas a su vez en variables específicas; teniendo en cuenta lo anterior, a continuación, se muestra el impacto que se ha presentado en estas categorías y que a su vez han sido llevadas a planes de mejoramiento.



Se puede concluir que las categorías con mayor número de hallazgos que han requerido planes de mejora se concentran en los temas relacionados con las categorías de cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, instalaciones físicas y condiciones de transporte de alimentos

El mayor número se situaciones que se evidencian están relacionados con deficiencia en la limpieza inadecuada en áreas específicas, estancamiento de agua en el piso y en equipos, utensilios y menaje con registros desactualizados. Además, hay una falta de recipientes adecuados para la disposición de residuos sólidos, y el material sanitario no está en buen estado ni adecuadamente identificado. Las campanas extractoras están sucias debido a la falta de gestión oportuna por parte de los contratistas. Las instalaciones sanitarias no están limpias ni equipadas con elementos de higiene personal. El control de plagas es deficiente, con ausencia de planos para la ubicación de cebos y la presencia de plagas como heces de roedores, moscas y cucarachas, lo que indica una ineficiencia en el programa de control de plagas. Además, no se está aplicando el protocolo de colores para evitar la contaminación cruzada.

En la categoría de instalaciones físicas y sanitarias del contratista, se ha observado que los mantenimientos preventivos o correctivos se realizan de manera insuficiente. La iluminación, en forma de lámparas, no tiene la protección adecuada y no funciona correctamente. Falta de tapas removibles (sifones o rejillas) para evitar malos olores y el ingreso de plagas en los sistemas de evacuación de aguas residuales. Las instalaciones eléctricas están en malas condiciones y los mesones no están en buen estado. Se han encontrado lavamanos de accionamiento manual en áreas de procesamiento, y no hay espacios exclusivos para el depósito temporal de residuos sólidos, que deben estar protegidos, ventilados, señalizados y alejados de las áreas de producción y distribución.

A pesar de que los contratistas han propuesto acciones para subsanar los hallazgos y cerrar los planes de mejora, se observa una reincidencia mensual en estos problemas. Esto indica que las medidas adoptadas no se mantienen en el tiempo, lo que contribuye al aumento del número de hallazgos durante los procesos de seguimiento y verificación realizados por la interventoría.

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

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	NUMERO DE RADICADO
02/09/2024	Técnica	Requerimiento_ Ornua _ Formatos de Producción EPMSC PTO TRIUNFO 30 DE AGOSTO AL 01 DE SEPT- 2024.	CIA-1945-2024
04/09/2024	Técnica	Requerimiento de estado y avance del plan de mejora en el establecimiento COPED PEGREGAL, con ocasión a la Sentencia T-216-2024 de la Corte suprema de Justicia	CIA-1993-2024
06/09/2024	Técnica	Requerimiento por preparación anticipada de alimentos en planta externa obligatoria la Spezia.	CIA-2025-2024
06/09/2024	Técnica	Requerimiento por condiciones higiénico sanitarias de transporte del producto terminado	CIA-2026-2024
10/09/2024	Técnica	Requerimiento solicitud de aclaración entrega alimentación en fondos en EP Jamundí Grupo 3	CIA-2056-2024

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	NUMERO DE RADICADO
10/09/2024	Técnica	No entrega de la totalidad de componentes que conforma el menú diario en los establecimientos COCOC CUCUTA y EPMSC ARAUCA (1)	CIA-2051-2024
16/09/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 agosto de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327-2023.	CIA-2111-2024
16/09/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 agosto de 2024 – Grupo 15 Contrato No. 341-2023.	CIA-2112-2024
16/09/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 agosto de 2024 – Grupo 8 Contrato No.334-2023.	CIA-2113-2024
16/09/2024	Técnica	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 agosto de 2024 – Grupo 3 Contrato No.329-2023.	CIA-2114-2024
17/09/2024	Técnica	Requerimiento por aplicación de medida sanitaria de seguridad destrucción de productos CPAMSPY POPAYÁN 17092024. GRUPO 1. CONTRATO 327-2023	CIA-2167-2024
20/09/2024	Técnica	Requerimiento plan de mejora con acciones inmediatas ante novedades en la entrega de alimentación en las Estaciones de Policía: EP SAN CRISTÓBAL, EP GIRARDOTA y EP ARANJUEZ. Grupo 13	CIA-2215-2024
20/09/2024	Técnica	Requerimiento por evidencia en almacenamiento de pulpa sin información de rotulado ni registros de trazabilidad-GRUPO 12. CONTRATO 338-2023	CIA-2231-2024
23/09/2024	Técnica	Requerimiento solicitud de manifestaciones por demoras en la entrega de alimentos COJAM Jamundí Bloque 1 23092024 Grupo 3 – Contrato 329-2023.	CIA-2269-2024

FECHA	COMPONENTE	ASUNTO	NUMERO DE RADICADO
25/09/2024	Técnica	Requerimiento solicitud de manifestaciones por demoras en la entrega de alimentos COJAM Jamundí Bloque 1 y Bloque 4 – 24 de septiembre de 2024 Grupo 3 – Contrato 329-2023.	CIA-2286-2024
25/09/2024	Técnica	Requerimiento por novedad reportada por el Inpec “Proteico en descomposición” en establecimiento EPMSC PUERTO BERRIO. Grupo 12 – Contrato 338-2023	CIA-2394-2024
26/09/2024	Técnica	Requerimiento según hallazgos evidenciados en visita al ERON EPMSC NEIVA Grupo 8	CIA-2427-2024

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

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, 159 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.

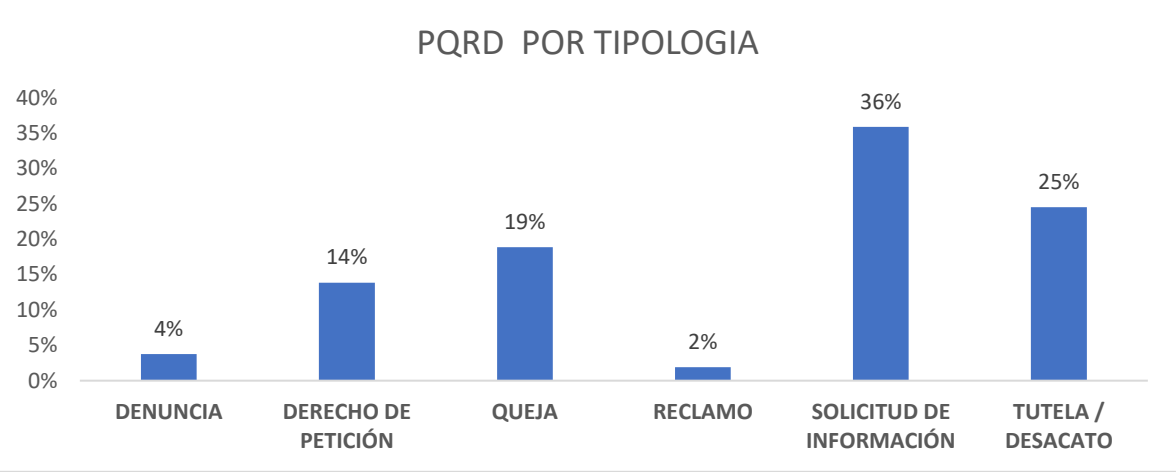
GRUPO	CONTRATISTA	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	TOTAL
1	UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	32	19	75
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	1	0	4
3	ARDIKO A&S SAS	0	5	8	16	9	38
4	UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	12	12	41
5	UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	3	2	10
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	27	14	79
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	7	36	63
8	ARDIKO A&S SAS	1	2	1	9	6	19
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	17	5	81
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	10	10	28
11	UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	29	14	81
12	ORNUA SAS	2	5	6	17	17	47
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	10	4	30
14	UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	6	2	17

GRUPO	CONTRATISTA	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	TOTAL
15	UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	2	1	22
16	CJVN S.A.S	3	2	1	3	0	9
17	CJVN S.A.S	1	0	6	3	2	12
TODOS	TODOS	0	2	2	3	3	10
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	7	3	19
TOTAL, PQRD		**70**	**88**	**154**	**214**	**159**	**685**

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta al 90% de las mismas, se encuentran 16 en trámite y en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

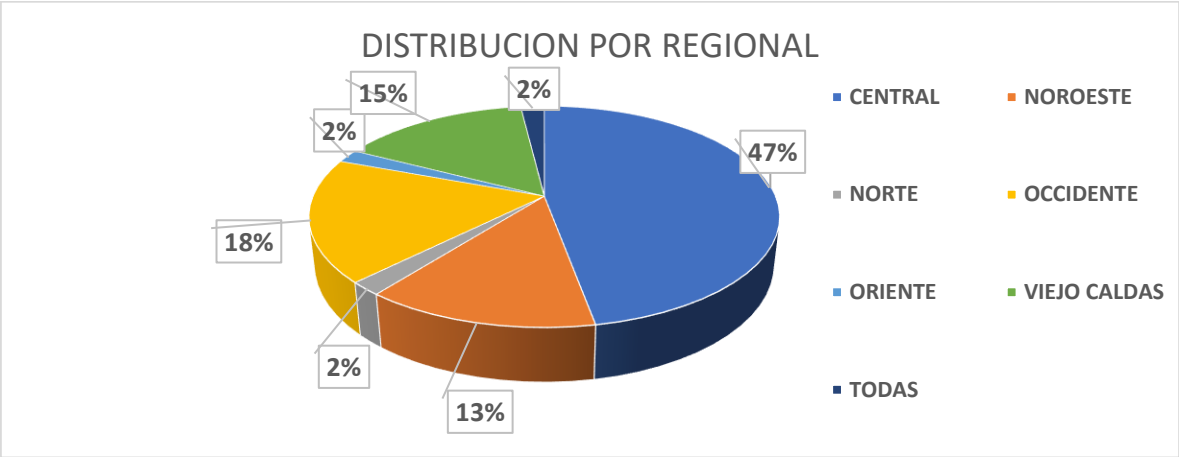
Distribución por Tipología.

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 36% corresponde a solicitud de información, el 25% a acciones constitucionales (tutelas – desacatos), el 19% a quejas, el 14% a derechos de petición, así mismo el 4% a denuncia y el 2% reclamos respectivamente, como se muestra en la siguiente gráfica:



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 47% de PQRD recibidas, seguida por la regional Occidente con el 18% y Viejo Caldas con el 15% y Noroeste 13% respectivamente, la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibieron tres (3) 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.

Así mismo, para el trámite de PQRD se han solicitado visitas en campo con el fin de hacer seguimiento especifico a cumplimiento de entrega de dietas terapéuticas, verificación de estado de equipos, menaje y dotación del personal manipulador de alimentos, verificación de estado de materias primas en almacenamiento, huelga de hambre, seguimiento a estado de Infraestructura entre otros aspectos a asociados a condiciones generales de los alimentos, las visitas fueron programadas por regional, conforme al siguiente número de solicitudes:

REGIONAL	SEPTIEMBRE
CENTRAL	19
NOROESTE	9
NORTE	2
OCCIDENTE	7
ORIENTE	2
VIEJO CALDAS	7
TOTAL	**46**

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

A Continuación, se consolidadas las 123 alertas reportadas a la entidad por grupo

GRUPO	Numero de alertas
GRUPO_01	**22**
CPAMSPY POPAYAN	9
CPMSTUL TULUA	4

GRUPO	Numero de alertas
EPMSC TUQUERRES	1
ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO	3
ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR	1
ESTACION DE POLICIA PIENDAMO	2
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	2
GRUPO_02	**4**
EPMSC CALI	2
ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA	2
GRUPO_03	**12**
COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	4
COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	3
EPMSC CARTAGO	2
ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	2
ESTACION DE POLICIA EP SANTANDER DE QUILICHAO - CENTRO	1
GRUPO_04	**1**
EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	1
GRUPO_05	**1**
EPMSC VILLETA	1
GRUPO_06	**3**
COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 3	1
COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	2
GRUPO_07	**10**
ARBOG	1
CPMMSFFA PONAL	1
CPMS BOGOTA LA MODELO	1
CPMSUBA UBATE	1
EPMSC CAQUEZA	2
EPMSC GUATEQUE	1
PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7	1
SOACHA	1
TERMINAL	1
GRUPO_09	**9**
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	4
EPMSC DUITAMA	1
EPMSC SOGAMOSO	2
GRUPO_10	**3**
CAI LA UNION ARMENIA	1
ESTACION DE POLICIA DE MARMATO	1
ESTACION DE POLICIA SIJIN	1

GRUPO	Numero de alertas
GRUPO_11	**3**
BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 6 "FRANCISCO ANTONIO ZEA"	1
EPAMS LA DORADA	1
ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENERAL DE LA NACION	1
GRUPO_12	**11**
BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ	2
BUENOS AIRES MEDELLIN	1
EPMSC BOLIVAR	1
EPMSC MEDELLIN	3
EPMSC QUIBDO	2
ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	1
VILLA HERMOSA MEDELLIN	1
GRUPO_13	**16**
ARANJUEZ	3
CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
CTI BUNKER DE LA FISCALIA	1
ESTACION DE POLICIA APARTADO	1
ESTACION DE POLICIA CTI CAUCASIA	1
ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE OSOS	1
GIRARDOTA	1
PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13	1
PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	4
UNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABÁ	1
GRUPO_14	**1**
PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA G14	1
GRUPO_15	**17**
BETANIA PATIOS	1
COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	3
COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	3
EPMSC AGUACHICA	1
EPMSC ARAUCA	1
EPMSC PAMPLONA	1
ESTACION DE POLICIA BOCHALEMA	2
ESTACION DE POLICIA CHINACOTA	1
ESTACION DE POLICIA EP CAI AEROPUERTO	2
ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	1
ESTACION DE POLICIA OCANA	1
GRUPO_16	**3**
EPMSC BARRANQUILLA	1

GRUPO	Numero de alertas
EPMSC CARTAGENA	1
PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	1
GRUPO_17	**7**
EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
EPMSC RIOHACHA	2
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	1
ESTACION DE POLICIA DPTO POLICIA GUAJIRA	1
ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	2
Total, general	**123**

Así mismo se detalla el número de hallazgos por tipo de alerta:

CATEGORIA DE ALERTAS	EP	ERON	PLA	UT	Total, general
ALIMENTOS VENCIDOS		2	1		3
CONTIGENCIA INFRAESTRUCTURA		1			1
DEMORAS EN EL INGRESO		2			2
DESABASTECIMIENTO MP		8	3		11
HORARIO	6	7	1		14
MEDIDA SANITARIA SDS		2			2
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	9	12			21
NO PAGO DE BONIFICACION PPL		3			3
OTROS	15	24	4	3	46
REPORTE ETA		1			1
SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	2	3			5
VISITA ENTES DE CONTROL		1	1		2
VISITA FALLIDA	7	3		2	12
Total, general	**39**	**69**	**10**	**5**	**123**

Se evidencia que la mayor alerta se encuentra en la siguiente categoría otros, no entrega de algún componente en el tiempo de comida verificada y horario.

En la categoría de otros se encuentra las siguientes alertas: Equipo de refrigeración fuera de funcionamiento,

Eron de Medellín: Se evidencia que se tiene 34 bidones de 20 L de pulpa de fruta sin ningún etiquetado y rotulado acorde a la normatividad, sin fichas técnicas y sin ningún tipo de trazabilidad del producto. esto almacenado en cava de refrigeración.

PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 Se evidencia cambio de domicilio de la planta de producción de Ep valle de aburra y Medellín grupo 13, en el municipio la Estrella y dirección carrera 48 # 100B sur- 320.

ESTACION DE POLICIA AGUABLANCA: Hacia las 11:58 am, la interventoría evidencia en la Estación de Policía Aguablanca 39 raciones pertenecientes al tiempo de comida desayuno menú No 8, sin ser consumidos por los PPL ya que aún no se han levantado. Los alimentos del tiempo de comida desayuno menú No 8, presentan un color, textura y olor característico de cada producto. El Subintendente Sair Bonilla, comandante de guardia de la EP, refiere que los PPL se levantan sobre las 2 pm. De acuerdo a la OTM, el horario establecido para el suministro tiempo de comida desayuno es de 6 am a 8 am.

Se anexa consolidado de alerta enviadas a la entidad

2.2.22 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. Intercambios Diarios:

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.

El proceso de aprobaciones e inicio de ejecución de cambio de menú en los establecimientos se llevó a cabo durante los meses julio y agosto, por lo tanto, durante el mes de septiembre se dio por finalizada la actividad, se adjunta al presente informe la relación de los establecimientos para los cuales se aprobaron cambios de Menú en Video-concertaciones o se aceptó la propuesta de cambio de menú del contratista por parte de la PPL en los establecimientos; para ver el detalle de las solicitudes y aprobaciones se incluye el **Anexo Consolidado Cambios de menú segundo semestre**:

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 447 intercambios notificados por grupo y establecimiento durante el mes de septiembre:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIAROS 2023	18
ERON - CPAMSPY POPAYAN	3
ERON - CPMSTUL TULUACPMSTULUA	3
ERON - CPMSTUL TULUAEP AGUA CLARA	4
ERON - EPMSC EL BORDO	1
ERON - EPMSC IPIALESUT	2
ERON - EPMSC TUMACO	1
ERON - EPMSC TUMACOEP Tumaco y Guarda costa	1
ERON - EPMSC TUQUERRES	3
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	17
EP AGUABLANCA-JUNIN-FRAYDAMIAN PCC-TERRON	1
ERON - EPMSC BUGAEP	1
ERON - EPMSC CALI	6
ERON - EPMSC CALIEP TERRON, JUNIN, AGUA BLANCA, PCC SAN NICOLAS	3
ERON - EPMSC CALIESTACIONE POLICIA PORVENIR	6
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	60
ERON - COJAM JAMUNDI	20
ERON - COJAM JAMUNDIEP Jamundí	6
ERON - CPAMSPAL PALMIRA	20
ERON - EPMSC CARTAGO	4
ERON - EPMSC PUERTO TEJADAEP P tejada	2
ERON - EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	5
ERON - EPMSC SILVIA	3
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	20
ERON - EP FLORENCIA LAS HELICONIASUT HELICONIAS GRUPO 4	3
ERON - EPMSC FLORENCIAUT	5
ERON - EPMSC GARZONEP GARZON	2
ERON - EPMSC NEIVA	8

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC PITALITO	2
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	12
ERON	1
ERON - CPMS ESPINALUT CPMS ESPINAL	1
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAERON	1
ERON - CPMSMEL MELGAREP	3
ERON - EP GUADUAS LA ESPERANZAEP GUADUAS LA ESPERANZA	2
ERON - EPMSC CHAPARRALERON	4
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	14
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	14
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	28
CPAMS – EJECO	1
ERON - CPMS BOGOTA LA MODELO	9
ERON - CPMSGAC GACHETA	1
ERON - CPMSMOQ MONIQUIRA	1
ERON - EPMSC CAQUEZA	2
ESTACIONES DE POLICIA GRUPO 7	14
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	18
EP YOPAL- URI YOPAL	2
ERON - CPMSACS ACACIAS	7
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	2
ERON - EC YOPAL	4
ERON - EPMSC VILLAVICENCIO	3
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	26
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	7
ERON - CPMSCHO CHOCONTA	1
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 1 ALTA	12
ERON - EPMS RAMIRIQUI	3
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
ERON - EPMSC SOGAMOSO	2
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	3
ERON - EPMSC ANSERMAEP RISARALDA	1
ERON - EPMSC PEREIRA	1
ERON - EPMSC PEREIRAERON PEREIRA	1
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	7
ERON - COIBA IBAGUE	5
ERON - EPAMS LA DORADAEPDORADA	1
ERON - EPMSC HONDAEP	1
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	58
BATALLON VILLA HERMOSA	1
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	6
ERON - EPMSC BOLIVAR	8
ERON - EPMSC ISTMINA	2

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC JERICO	3
ERON - EPMSC MEDELLIN	6
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	15
ERON - EPMSC QUIBDO	2
ERON - EPMSC SANTA BARBARAEP SANTA BARBARA, VERSALLES	3
ERON - EPMSC TAMESIS	1
ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	2
ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	1
ESTACION DE POLICIA BUENOS AIRES	1
ESTACION DE POLICIA CANDELARIA	1
ESTACION DE POLICIA LAURELES	2
ESTACION DE POLICIA LOS GOMEZ	1
ESTACION DE POLICIA MANRIQUE	1
ESTACION DE POLICIA SAN JAVIER	1
PLANTA EXTERNA	1
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	17
ERON - COPED PEDREGAL	5
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
ERON - CPMSSDO SANTO DOMINGO	4
ERON - EPMSC APARTADO	1
ERON - EPMSC CAUCASIA	1
ERON - EPMSC LA CEJA	1
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	2
ERON - EPMSC SONSON	1
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	26
ERON - CPMS BUCARAMANGA	1
ERON - EPAMS GIRON	12
ERON - EPMS SAN GILUT	5
ERON - EPMSC SOCORROEPMSC SOCORRO	1
ERON - EPMSC VELEZEP BARBOSA	2
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	5
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	42
ERON - COCUC CUCUTAUT UNIDOS USPEC	29
ERON - EPMSC AGUACHICAUT UNIDOS USPEC 2024	10
ERON - EPMSC OCAÑAUT UNIDOS USPEC 2024	1
ERON - EPMSC PAMPLONAUT UNIDOS USPEC 2024	2
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	47
EP BARRANCO DE LOBA	1
ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	7
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	1
ERON - EPMSC BARRANQUILLACPAMS EJEMA MALAMBO	1
ERON - EPMSC CARTAGENA	6
ERON - EPMSC MAGANGUE	4

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC MONTERIA	21
ERON - EPMSC SAN ANDRES	1
ERON - EPMSC SINCELEJO	3
ERON - EPMSC TIERRALTA	2
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	34
EP PERMANENTE	7
EP RIOHACHA	4
ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	7
ERON - EPMSC EL BANCO	1
ERON - EPMSC EL BANCOEP BANCO	2
ERON - EPMSC RIOHACHA	4
ERON - EPMSC RIOHACHAEP MAICAO	1
ERON - EPMSC SANTA MARTA	8
TOTAL	447

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 7% (30) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	50% (15)	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	20% (6)	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	30% (9)	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.

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

2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos

Ejecución del cumplimiento microbiológico de los contratistas.

Ejecución Muestreos Realizados Durante el Periodo

De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico se presenta el informe mensual del periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre 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.

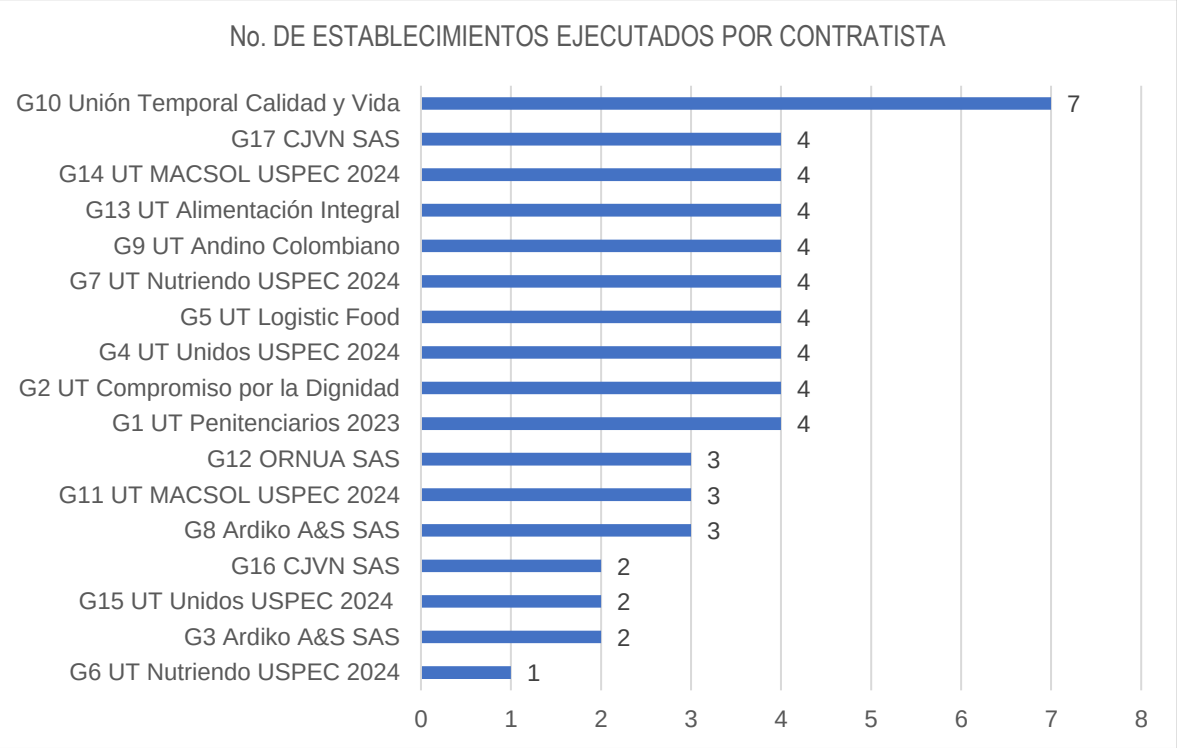
Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 27 de agosto al 16 de septiembre; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida:
almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de septiembre 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	4
5	UT Logistic Food	4
6	UT Nutriendo USPEC 2024	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	4
8	Ardiko A&S SAS	3
9	UT Andino Colombiano	4
10	Unión Temporal Calidad y Vida	7
11	UT MACSOL USPEC 2024	3
12	ORNUA SAS	3
13	UT Alimentación Integral	4
14	UT MACSOL USPEC 2024	4
15	UT Unidos USPEC 2024	2
16	CJVN SAS	2
17	CJVN SAS	4
TOTAL	59	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 30 de septiembre 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.



Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 31 de septiembre

Para el periodo de ejecución del 1 al 30 de septiembre 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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
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	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
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	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
8	ARDIKO A&S SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		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	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
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	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
12	ORNUA SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	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
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

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

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UT PENITENCIARIOS 2023	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
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	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
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	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
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	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
11	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	ORNUA SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
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	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
17	CJVN SAS	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre, 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 27 de agosto al 16 de septiembre de 2024 el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
4	UT Unidos USPEC 2024	6
5	UT Logistic Food	6
6	UT Nutriendo USPEC 2024	6
7	UT Nutriendo USPEC 2024	18
8	Ardiko A&S SAS	12
9	UT Andino Colombiano	24
10	Unión Temporal Calidad y Vida	24
11	UT MACSOL USPEC 2024	12
12	ORNUA SAS	18
13	UT Alimentación Integral	24
14	UT MACSOL USPEC 2024	18
15	UT Unidos USPEC 2024	6
16	CJVN SAS	12
17	CJVN SAS	12
TOTAL	198	

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 27 de agosto al 16 de septiembre de 2024.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre, 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
4	UT Unidos USPEC 2024	5
5	UT Logistic Food	5
6	UT Nutriendo USPEC 2024	5
7	UT Nutriendo USPEC 2024	15

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
8	Ardiko A&S SAS	10
9	UT Andino Colombiano	20
10	Unión Temporal Calidad y Vida	20
11	UT MACSOL USPEC 2024	10
12	ORNUA SAS	15
13	UT Alimentación Integral	20
14	UT MACSOL USPEC 2024	15
15	UT Unidos USPEC 2024	5
16	CJVN SAS	10
17	CJVN SAS	10
TOTAL	165	

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.

Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 25 de julio al 26 de agosto 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**	

RESULTADO PORCENTUAL	CONCEPTO DE DESEMPEÑO	CODIGO DE COLORES	
Aquellos ERON que se encuentran en el rango de evaluación igual o superior al 60% hasta 89%.	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

Muestras No Conformes del periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre de 2024

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.

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
4	UT UNIDOS USPEC 2024	82.00%
5	UT LOGISTIC FOOD	91.00%
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	100.00%
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	94.00%
8	ARDIKO A&S SAS	80.20%
9	UT ANDINO COLOMBIANO	100.00%
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	91.00%
11	UT MACSOL USPEC 2024	82.00%
12	ORNUA S.A.S.	89.00%
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	56.50%
14	UT MACSOL USPEC 2023	97.00%
15	UT UNIDOS USPEC 2024	91.00%
16	CJVN SAS	95.50%
17	CJVN SAS	76.00%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: grupo 5 UT Logistic Food, grupo 6 y 7 UT Nutriendo USPEC 2024, grupo 9 UT Andino Colombiano, grupo 10 Unión Temporal Calidad Y Vida 23-24, grupo 14 UT Macsol USPEC 2023, grupo 15 UT Unidos USPEC 2024, y grupo 16 CJVN SAS, cabe resaltar que solamente el grupo 6 UT Nutriendo USPEC 2024 arrojó un desempeño del 100% toda vez que, no se presentaron resultados no conformes

en cada una de las muestras evaluadas; como se describió anteriormente 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, Ardiko A&S SAS grupo 8, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11, Ornua S.A.S. grupo 12 y CJVN SAS grupo 17, 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. Es importante mencionar que UT Alimentación integral grupo 13 presentó un cumplimiento de NO CUMPLE dado que en ERON Apartado 9 de las 11 muestras evaluadas presentaron desviación. 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 5, 6, 11 y 12 mantuvieron su comportamiento con calificación por encima del 90% con un concepto de CUMPLE. Por otra parte, grupo 10 también ha mantenido una calificación por encima el 90%. Es importante mencionar que para el caso del grupo 13, este continua con una calificación de no cumple dados los resultados no conformes presentados en las muestras de CHS donde se evidenciaron patógenos en estas muestras como en las de los alimentos.

Se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Para el periodo comprendido entre el 27 de agosto y el 16 de septiembre, se presenta un total de 38 muestras no conformes, lo que indica que de los 363 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 10,4% 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.

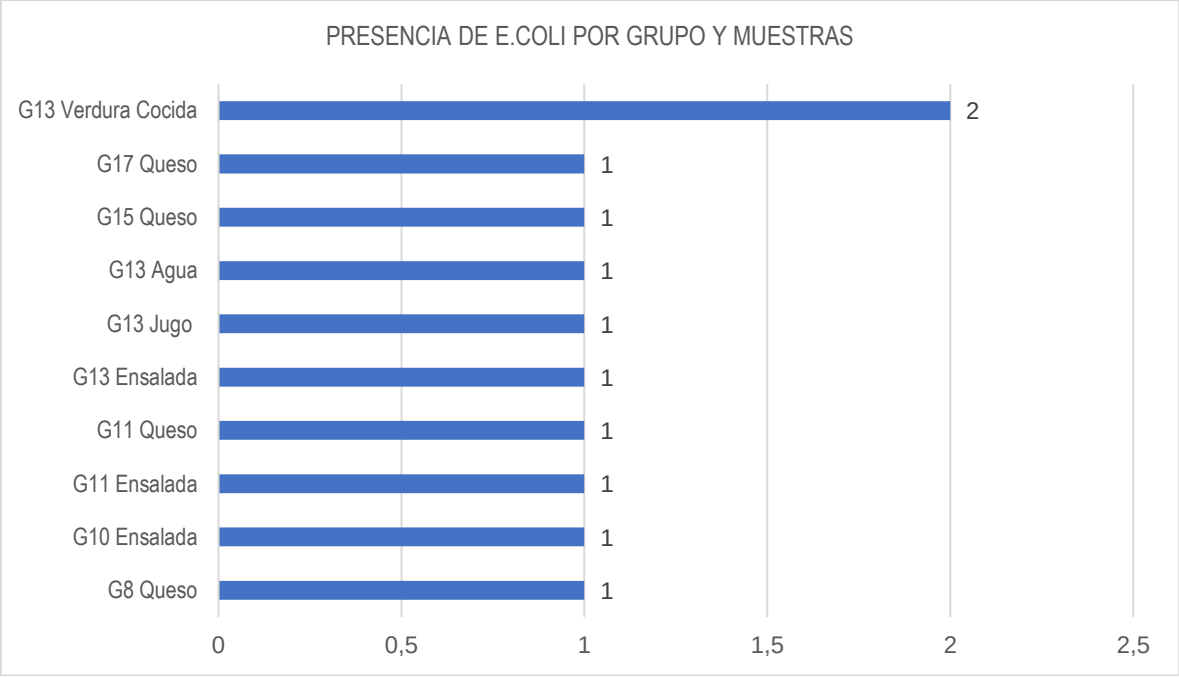
Microorganismos patógenos del periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre

Durante el periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre se reportaron por parte del laboratorio un total de 18 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli*, *Staphylococcus aur*eus coagulasa positiva, *Listeria monocytogenes* y *Baciillus cereus* la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E. coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
11	Producto Terminado: Verdura Cocida (Habichuela, zanahoria)	*E. coli*
15	Materia Prima: Queso Blanco (Queso campesino)	*E. coli*
13	Producto Terminado: Ensalada Cruda De Repollo y Zanahoria	*E. coli*
11	Materia Prima: Queso Campesino Noval	*E. coli*
10	Producto Terminado: Ensalada cruda de tomate, lechuga, zanahoria	*E. coli*
17	Producto Terminado: Queso costeño la montesa	*E. coli*
13	Producto Terminado: Ensalada cocida de remolacha y cebolla	*E. coli*
13	Producto Terminado: Jugo de guayaba	*E. coli*
13	Producto Terminado: Verdura cocida remolacha y zanahoria	*E. coli*
13	Agua Tratada Grifo de Área de Lavado de Manos (Ensaladas)	*E. coli*
8	Materia Prima: Queso Doble Crema	*E. coli*

Para el periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre, se reportaron por parte del laboratorio un total de 11 muestras con una presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue *E. coli* el cual se presentó 11 resultados en las siguientes muestras y contratistas: UT Alimentación Integral grupo 13 con dos verduras calientes, una ensalada, un jugo y un agua. UT Macsol USPEC 2024 grupo 11 una muestra de queso campesino y una muestra de verdura cocida. Ardiko A&S SAS grupo 8 en donde se presentó presencia del microorganismo en una muestra de materia prima queso, UT Calidad y Vida 23 grupo 10 una muestra de ensalada, UT Unidos USPEC 2024 con una muestra de queso campesino y CJVN S.A.S.grupo 17 con una muestra de materia prima queso costeño.

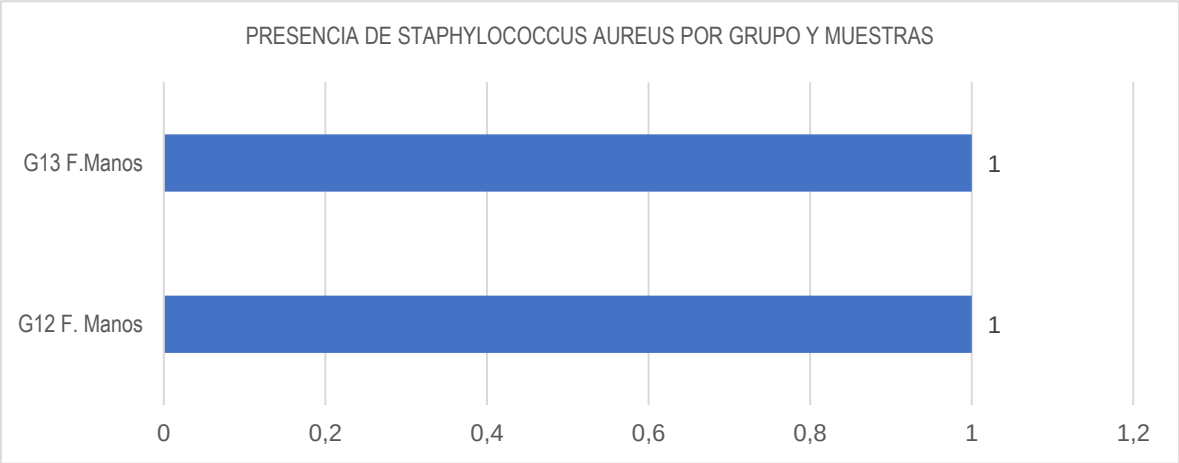


Es importante mencionar que de las 11 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 61.11%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias 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	Frotis De Manos Limpias: Haminton	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Frotis De Manos Limpias: Robinson Vásquez	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre fue *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas, para los grupos grupo 13 operado por el contrista UT Alimentación Integral 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.

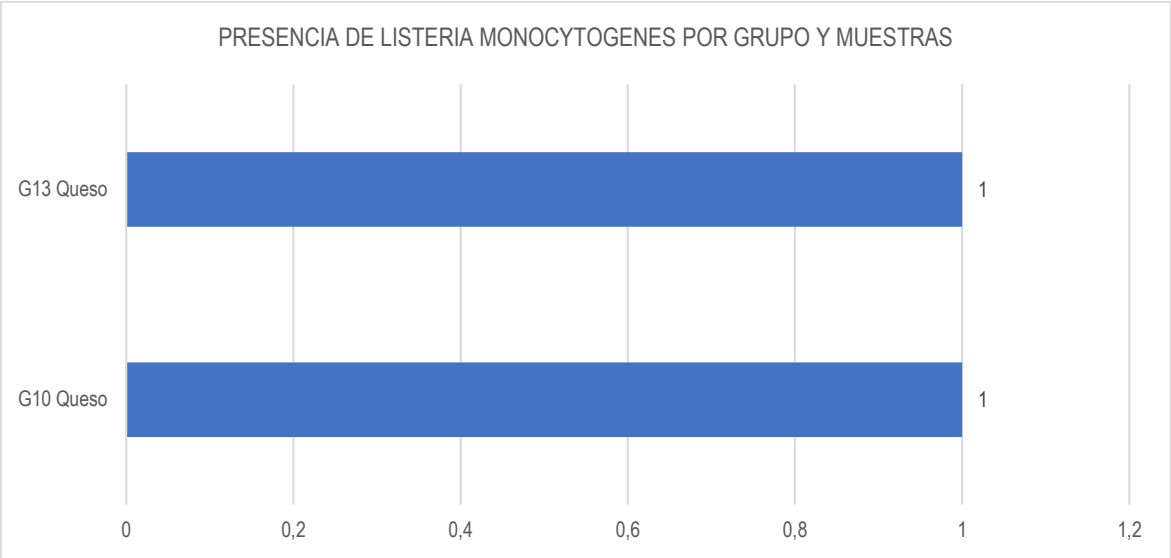


Es importante mencionar que de las 18 muestras con patógenos *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ocupa el 11.1%, Es importante señalar que la presencia *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en los alimentos pueden ser causada cuando los manipuladores contienen las bacterias *Staphylococcus 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
10	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	*Listeria monocytogenes*
13	MATERIA PRIMA: QUESO FRESCO SEMIGRASO - CUAJADA	*Listeria monocytogenes*

Por otra parte, durante el periodo para el contratista UT Calidad y Vida 23 grupo 10, así como, UT Alimentación Integral grupo 13, en uno de los resultados de las muestras de materia prima de queso se presentó el microorganismo *Listeria monocytogenes*, para cada uno de los grupos.



Es importante mencionar que de las 18 muestras con patógenos *Listeria monocytogenes* ocupa el 11.11%, 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 psicotrofo, 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.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO
14	Producto Terminado: Arroz Blanco	*Bacillus Cereus*
8	Producto Terminado: Carne De Cerdo En Salsa, Repollo, Cebolla, Zanahoria	*Bacillus Cereus*

Por otra parte, durante el periodo para el contratista UT Macsol USPEC 2024 grupo 14 en una de las muestras de muestras arroz presento la presencia de *Bacillus cereus*, así como, ARDIKO A&S S.A.S grupo 8, en uno de los resultados del proteico presento la presencia del microorganismo Bacillus *cereus*.

Así mismo, es importante mencionar que de las 18 muestras con patógenos *Bacillus cereus,* ocupa el 11.11%, Es importante señalar el microorganismo *Bacillus cereus* es un grupo de bacterias aerobias patógenas ubicuas en el medio

ambiente, presentes habitualmente en el suelo, polvo, agua y vegetación, por lo que puede encontrarse habitualmente en una gran variedad de materias primas y alimentos de origen agrícola y ganadero: cereales, especias, hierbas aromáticas, hortalizas, frutas, leche, carne, etc. *B. cereus* provoca dos tipos de toxiinfecciones alimentarias en las personas: Intoxicación emética debida a la ingesta de la toxina cereulida formada en el alimento, caracterizada por náuseas y vómitos, síntomas que aparecen inmediatamente después de la ingesta del alimento contaminado.

Toxiinfección gastrointestinal debida a la ingesta de células y esporas de *B. cereus* que producen enterotoxinas diarreicas en el intestino delgado, caracterizada por diarrea y dolores abdominales, síntomas que suceden entre 6 y 15 horas de la ingesta del alimento contaminado.

Los síntomas gastrointestinales unido a la toxicidad de las propias toxinas, hace que sea de especial importancia en personas con el sistema inmunitario débil (bebés y población infantil menor de 5 años, personas mayores de 60 años, enfermas de cáncer, diabéticas, portadoras del VIH, pacientes tratados con corticoesteroides, etc.) a los cuales les pueden desencadenar problemas más graves como insuficiencia hepática (por la toxina emética) o enteritis necrótica (por las enterotoxinas).

Por otro lado, cabe resaltar la ausencia de patógenos en las muestras evaluadas correspondiente a los grupos 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,12, 13, 14, 16 y 17 esto 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.

Seguimiento de microrganismos patógenos

presentaron microrganismos patógenos durante el mes de agosto y se realizó el respectivo seguimiento de estas en el mes de septiembre, lo anterior se relaciona a continuación:

AGOSTO			SEPTIEMBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
3	Materia Prima: Queso Cuajada	Listeria monocytogenes	No evidenciado
3	Materia Prima: Queso Cuajada	Escherichia coli	No evidenciado
7	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	No evidenciado
8	Materia Prima: Queso doble crema	Escherichia coli	Evidenciado
10	Materia Prima: Queso Campesino	Escherichia coli	No evidenciado
11	Producto terminado: ensalada cruda de zanahoria, tomate	Escherichia coli	No evidenciado
12	Producto terminado: ensalada cocida de zanahoria y remolacha	Bacillus cereus	No evidenciado
14	Materia prima: queso doble crema	Escherichia coli	No evidenciado
16	Materia Prima: Queso Costeño	Escherichia coli	No evidenciado

cómo se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado durante el periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre al grupo de muestras que presentaron patógenos en el mes de agosto, se pudo evidenciar que de las 9 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 8 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, el grupo en el que aún persisten patógenos grupos en los que aún persiste la presencia de patógenos fueron: 7,8, 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 muestra de queso doble crema, 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.

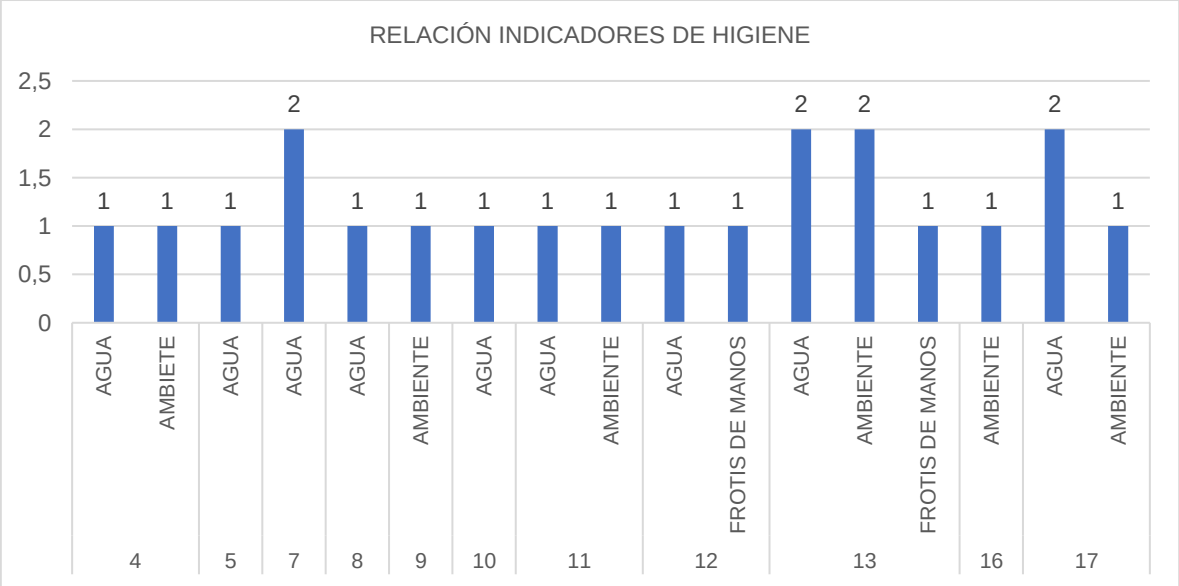
Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre

Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 21 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 55.26% del total de muestras no conformes presentadas durante el periodo.

En cuanto a microorganismos indicadores de higiene se presentaron recuentos fuera de norma para Mesófilos aerobios, en 7 muestras de tipo ambiental, Coliformes Totales en 2 muestras de agua potable 1 muestra con *E. coli*; 2 muestras de mohos y levaduras en muestra ambientales y 2 muestras de frotis de manos con recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva; para un total de 14 muestras con microrganismos indicadores de calidad higiénica deficiente.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 9 muestras por resultados no conformes en cloro residual, 2 con el parámetro de pH fuera de los límites establecidos por la normatividad, 1 muestra con turbiedad, 1 muestra fuera de límites para alcalinidad, 1 muestra con alcalinidad total fuera de los límites, 1 muestra con hierro fuera los límites, para un total de 15 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, el grupo 13 operado por UT Alimentación Integral fue uno de los grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a dos muestras de agua potable en donde se presentó recuento elevado de coliformes totales, desviación en pH y una muestra que presentó *E.coli* 1, así mismo, se presentó dos muestras de ambiente por recuento de mohos, finalmente 1 muestra de frotis de manos 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.

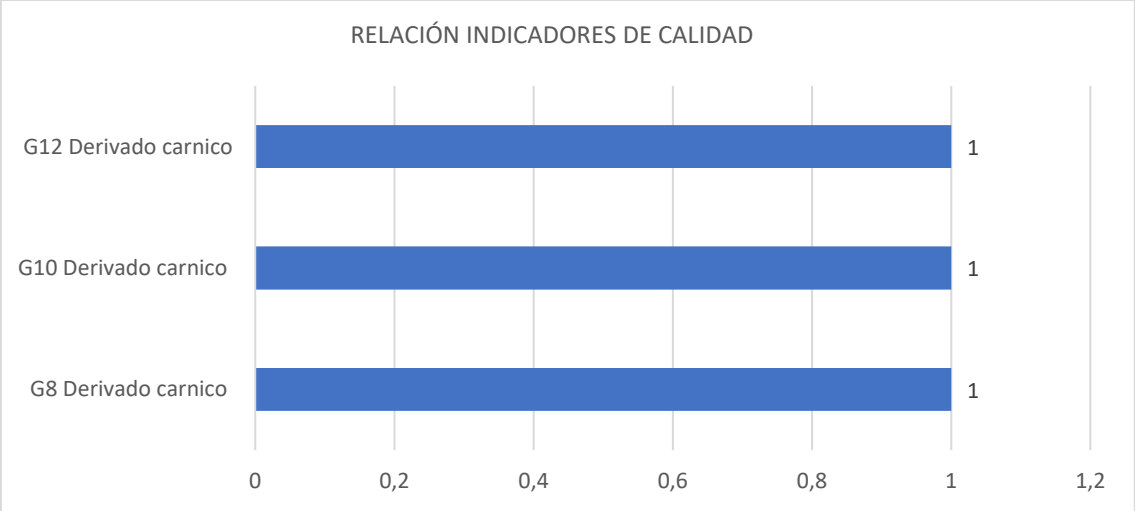
Por otra parte, en el grupo 17 el cual es operado por CJVN S.A.S. se presentaron dos muestras no conformes de agua con desviación en los parámetros fisicoquímicos evaluados, así mismo, una muestra de ambiente con recuento elevado de mesófilos.

Finalmente, se resaltan los grupos 3 y 6, en los cuales no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

Indicadores de Calidad del periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre, se presentaron 3 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 y coliformes totales.

En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquellos grupos en los que se evidencian tales hallazgos.



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre, los indicadores de calidad ocupan el 7,8% 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 UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Logistic Food grupo 5, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6 y 7, Unión Temporal Andino Colombiano grupo 9, UT.Calidad y Vida 23-24 grupo 10, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11, grupo 14, grupo 15 UT Unidos USPEC, CJVN S.A.S. grupo 16 y 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.

Consolidados casos de atención de ETAS.

Durante el mes de septiembre del 2024 para el presente periodo se notificó, un reporte relacionado con presunta Enfermedad Transmitidas por Alimentos ETA.
El reporte fue notificado a la Interventoría el día 17 de septiembre, relacionado con el ERON CPAMSPY POPAYAN, por lo anterior ese mismo día la interventoría programa el respectivo seguimiento a través del laboratorio contratado por la interventoría a las contramuestras relacionadas con el desayuno y almuerzo del día 14 de septiembre a través del muestreo microbiológico de los alimentos y condiciones higiénico- sanitarias (CHS), así como el análisis fisicoquímico del agua. Los resultados obtenidos de este seguimiento se encontraron dentro de los límites establecidos según la normatividad aplicada; por lo anterior se puede inferir que los alimentos y el agua potable, no tuvieron relación con la ETA reportada. La información relacionada anteriormente se describe con precesión en la siguiente tabla:

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
2024-05-20	ERON - CPAMSPY POPAYAN	PRODUCTO TERMINADO: PECHUGA DE POLLO - GUISADA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE MANGO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (ZANAHORIA, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA)	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: HUEVOS COCIDOS	CONFORMES
		MATERIA PRIMA: QUESO CREMA	CONFORME
		MATERIA PRIMA: LECHE EN POLVO ENTERA	CONFORME
		FROTIS DE MANOS LIMPIAS: NIBALDO PEÑA	CONFORME
		AMBIENTE: Ã•REA ENSAMBLE DE DIETAS - PRODUCCIÓN	CONFORME
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO – PRODUCCIÓN	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO AREA DE DIETAS	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO AREA DE DIETAS	CONFORME

Teniendo en cuenta lo anterior se puede inferir que los alimentos entregados el día 14 de septiembre no tuvieron relación con los síntomas reportados por los PLL presuntamente afectados.

2.2.24 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 y 15 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, esta solicitud fue formalizada mediante oficio **CIA-01572-2024** de asunto: Solicitud de Aclaración sobre Valoración Nutricional Practicada a Gestantes y Lactantes y Solicitud de Mecanismo de información de PPL en Dieta Terapéutica perteneciente a Régimen Contributivo, Excepción o Especial, remitido a la entidad el 3 de septiembre; a la fecha sin respuesta por parte de la entidad.

Para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes agosto 2024, teniendo en cuenta la información contenida en los informes mensuales de los contratistas de alimentación para cumplimiento de la obligación número 7; en la tabla a continuación, se presentan los establecimientos en los cuales fueron realizadas valoraciones o seguimientos nutricionales; los establecimientos no mencionados no realizaron esta actividad, atribuyendo que no fueron recibidas notificaciones o solicitudes desde el área de sanidad del establecimiento.

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA AGOSTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS AGOSTO EN FORMATO N-N012
2	EPMSC LA UNION	11	1
3	CPAMSPAL PALMIRA	87	12
3	EPMSC BUENAVENTURA	38	2
4	EPMSC LA PLATA	26	2
5	CPMSFUS FUSAGASUGA	37	1
7	CPMS BOGOTA LA MODELO	279	38
7	CPMS CHIQUINQUIRA	26	12

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA AGOSTO	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS AGOSTO EN FORMATO N-N012
7	CPMSGAC GACHETA	7	4
7	CPMSLME LA MESA	1	1
7	CPMSMOQ MONIQUIRA	7	2
7	CPMSUBA UBATE	5	1
7	EPMSC CAQUEZA	9	6
7	EPMSC GUATEQUE	5	1
7	EPMSC LETICIA	17	17
8	EC YOPAL	101	1
8	EPMSC GRANADA	12	7
9	CPMSCHO CHOCONTA	18	1
12	EPMSC ISTMINA	5	5
12	EPMSC MEDELLIN	202	8
12	EPMSC QUIBDO	13	12
13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	38	11
13	CPMSSDO SANTO DOMINGO	7	1
13	EPMSC APARTADO	68	63
14	EPMSC MALAGA	13	11

El detalle de las valoraciones nutricionales se muestra en el **ANEXO CONSOLIDADO DE VALORACIONES NUTRICIONALES REALIZADAS**

Adicionalmente, 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_03	2024-09-02	COJAM JAMUNDI	Al momento de la visita no se evidencia diagnostico nutricional de los ppl con patología ni se cuenta con registro de valoración, tratamiento y seguimiento nutricional de las 147 ppl que hacen parte de la dieta y son atendidos por el servicio de alimentación
GRUPO_03	2024-09-13	COJAM JAMUNDI	Al momento de la visita no se evidencia diagnóstico nutricional de los PPL con patología ni se cuenta con registros de la valoración, tratamiento y seguimiento nutricional, de los 145 PPL que hacen parte de la dieta y son atendidos por el servicio de alimentación del bloque 4.
GRUPO_10	2024-09-09	PEREIRA	No se cuenta con seguimientos a las valoraciones nutricionales suministrados por el área de sanidad

GRUPO	FECHA_VISITA	ESTABLECIMIENTO	HALLAZGO
GRUPO_12	2024-09-20	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	Se evidencian 24 historias de atención nutricional sin fecha de seguimiento,16 sin ningún registro nutricional y 4 con seguimiento mayor a 3 meses.
GRUPO_16	2024-09-16	EPMSC BARRANQUILLA	Se observan 60 seguimientos de 166
GRUPO_17	2024-09-24	EPMSC SANTA MARTA	Se evidencian 94 seguimientos nutricionales de 105

2.2.25 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 especifico el cual se realiza con la siguiente frecuencia:

- Establecimientos con frecuencia de visitas semanal o más: Segunda y Cuarta Visita del mes
- Establecimientos con frecuencia de visitas quincenal: Segunda visita del mes

A través del formato se recolecta la siguiente información:

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

Conforme a las visitas realizadas del 1 al 30 de septiembre se realizaron 131 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 80 establecimientos como se muestra a continuación:

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	3
	EPMSC IPIALES	2
	EPMSC PASTO	2
	EPMSC TUMACO	2
GRUPO_02	EPMSC CALI	3
	EPMSC LA UNION	2
	EPMSC SEVILLA	2
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI	5
	CPAMSPAL PALMIRA	2
	EPMSC PUERTO TEJADA	2
GRUPO_04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC LA PLATA	2
	EPMSC NEIVA	2
	EPMSC PITALITO	2
GRUPO_05	CPMS ESPINAL	2
	CPMSFUS FUSAGASUGA	2
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	3

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	EPMSC CHAPARRAL	2
	EPMSC GIRARDOT	2
	EPMSC VILLETA	2
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3
GRUPO_07	CPMS BOGOTA LA MODELO	3
	CPMS CHIQUINQUIRA	2
	CPMSGAC GACHETA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	2
	CPMSUBA UBATE	2
	EPMSC CAQUEZA	2
	EPMSC GUATEQUE	2
GRUPO_08	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	2
	EC YOPAL	2
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	CPMS TUNJA	2
	CPMSCHO CHOCONTA	2
	EPAMSCAS COMBITA	2
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	2
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	2
GRUPO_10	DE ARMENIA	2
	EPMSC ANSERMA	2
	EPMSC ARMENIA	2
	EPMSC CALARCA	2
	EPMSC MANIZALES	2
	EPMSC PACORA	2
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	2
	EPMSC RIOSUCIO	2
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	MANIZALES	2
	PEREIRA	2
GRUPO_11	COIBA IBAGUE	3
	EPAMS LA DORADA	2
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	2
GRUPO_12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC BOLIVAR	2
	EPMSC MEDELLIN	4
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	3

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	2
	EPMSC APARTADO	2
GRUPO_14	CPMS BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	2
	EPMS SAN GIL	2
	EPMSC MALAGA	2
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	2
GRUPO_15	EPMSC AGUACHICA	2
	EPMSC ARAUCA	2
GRUPO_16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	2
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	2
	EPMSC TIERRALTA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	2
	PLANTA DE PRODUCCIÓN MONTERIA - CJVN SAS G16	2
GRUPO_17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	2
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
	TOTAL	131

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

2.2.26 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 SEPTIEMBRE se levantaron los siguientes hallazgos:

GRUPO	FECHA VISITA	ESTABLECIMIENTO	HALLAZGO
GRUPO_04	2024-09-04	EPMSC FLORENCIA	Se evidencia no cumplimiento del refrigerio para gestante ya que no se está entregando variedad de bebidas, para el menú 1-2-3-4 se entrega avena y para el menú 1 y 2se entrega galleta.
GRUPO_04	2024-09-16	EPMSC FLORENCIA	Se evidencia no cumplimiento del refrigerio para gestantes ya que no se está entregando variedad de bebida, para el menú #13-14-15 se entrega avena como se soporta en el registro fotográfico.

En cuanto al seguimiento específico de dietas, se realizaron las siguientes verificaciones de entrega de raciones a gestantes y lactantes:

Fecha Visita	ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DIETAS	OBSERVACIÓN
2024-08-25	EPMSC SOGAMOSO	1	Se entregan los componentes de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3. Manual de dietas
2024-08-30	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1	Se entregan los componentes de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3. Manual de dietas
2024-08-14	COJAM JAMUNDI	11	Se entrega adicional a los 4 tiempos de comida, refrigerios compuestos por una bebida láctea UHT y pan
2024-08-26	CPMSMBUC BUCARAMANGA	3	Se entregan los componentes de acuerdo con lo establecido en el Anexo 3. Manual de dietas

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 3_FORMULARIO DIETAS TERAPEUTICAS SEPTIEMBRE, ANEXO 5_ HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL SEPTIEMBRE.**

2.2.27 Entregables

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

ACTAS DE EMPALME

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)

Resultados de la verificación de la interventoría

En el mes de septiembre 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 la obligación para cada uno de los contratistas por grupo en este periodo:

O	CONTRATISTA	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA SUBSANACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIONES	ESTADO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	27/06/2024	CIA-0197-2024	23/07/2024 15/08/2024	CUMPLE PARCIALMENTE	El contratista cumplió con los requisitos en la OTM en los establecimientos de EPMSC IPIALES, EPMSC TUQUERRES, EPMSC EL BORDO, EPMSC PASTO. El concepto de NO CUMPLE corresponde a los establecimientos de CPMSTUL TULUÁ, CPAMSPY POPAYÁN, DE POPAYÁN, EPMSC TUMACO, ya que no se cumplió con las obligaciones específicas que indican la realización de un proceso de empalme, dado que no se adjuntó los documentos requeridos, establecidos en el Anexo No. 20 -Oferta Técnica Mínima.	En proceso de notificación
5	UT LOGISTIC FOOD	27/06/2024	CIA-0339-2024	04/07/2024 11/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE	CUMPLE para los siguientes establecimientos: EP GUADUAS LA ESPERANZA, EPMSC VILLETA, CPMSFUS FUSAGASUGÁ, EPMSC GIRARDOT, EPMSC CHAPARRAL, con los requisitos establecidos en el Anexo No. 20 - Oferta Técnica Mínima Por otra parte, los establecimientos de CPMSMEL MELGAR, CPMS ESPINAL, NO CUMPLE con las obligaciones específicas que indican la realización de un proceso de empalme, dado que no se adjuntó los documentos requeridos en el Anexo No. 20	En proceso de notificación

O	CONTRATISTA	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA SUBSANACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIONES	ESTADO
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	27/06/2024	CIA-0421-2024	06/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE	El contratista UT NUTRIENDO USPEC 2024, en virtud del Contrato No. 333-2023, correspondiente al Grupo 7, CUMPLE para los establecimientos de CPMSMOQ MONIQUIRA, CPMSUBA UBATÉ, EPMSC CÁQUEZA. No obstante, para los establecimientos de CPMS BOGOTÁ LA MODELO, CPMS CHIQUINQUIRÁ, CPMSGAC GACHETA, EPMSC LETICIA, CPMSUBA UBATÉ, EJECO, LA MESA, EPMSC GUATEQUE, PONAL, NO CUMPLE con las obligaciones específicas que indican la realización de un proceso de empalme, dado que no se adjuntó los documentos requeridos, establecidos en el Anexo No. 20 - Oferta Técnica Mínima	En proceso de notificación
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	27/06/2024	CIA-0423-2024	28/08/2024	CUMPLE PARCIALMENTE	correspondiente al Grupo 15, CUMPLE para los establecimientos de EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, CPMSCHO CHOCONTÁ, CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR, EPMSC SOGAMOSO, EPMSC DUITAMA, EPMS RAMIRIQUÍ. No obstante, para el establecimiento de CPMS TUNJA NO CUMPLE con las obligaciones específicas que indican la realización de un proceso de empalme, dado que no se adjuntó los documentos requeridos, establecidos en el Anexo No. 20 - Oferta Técnica Mínima	En proceso de notificación
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	28/06/2024	CIA-0424-2024	05/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE	el contratista UT CALIDAD Y VIDA 23-24, en virtud del Contrato No. 336-2023, correspondiente al Grupo 10, CUMPLE para los establecimientos EPMSC PENSILVANIA, EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, EPMSC PACORA, EPMSC SALAMINA, EPMSC CALARCÁ, EPMSC RIOSUCIO, EPMSC PEREIRA, EPMSC MANIZALES, EPMSC ARMENIA, DE ARMENIA. No obstante, para los establecimientos de EPMSC ANSERMA, PEREIRA y MANIZALES NO CUMPLE con las obligaciones específicas que indican la realización de un proceso de empalme, dado que no se adjuntó los documentos requeridos, establecidos en el Anexo No. 20 - Oferta Técnica Mínima	En proceso de notificación
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	28/06/2024	CIA-0453-2024	02/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE	El contratista UT ALIMENTACION INTEGRAL, en virtud del Contrato No. 339-2023, correspondiente al Grupo 13, CUMPLE para los establecimientos COPED PEDREGAL, EPMSC APARTADÓ, CPMSSDO SANTO DOMINGO, EPMSC CAUCASIA, EPMSC YARUMAL, CPAMSPA ITAGÜÍ LA PAZ, EPMSC SONSÓN, EPMSC LA CEJA, EPMSC SANTA ROSA DE OSOS,	En proceso de notificación

O	CONTRATISTA	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA SUBSANACIÓN	CONCEPTO	OBSERVACIONES	ESTADO
						EPMSC ANDES. No obstante, para los establecimientos de EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4, NO CUMPLE con las obligaciones específicas que indican la realización de un proceso de empalme, dado que no se adjuntó los documentos requeridos, establecidos en el Anexo No. 20 - Oferta Técnica Mínima	
15	UT UNIDOS USPEC 2024	28/06/2024	CIA-0454-2024	10/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE	El contratista UT UNIDOS USPEC 2024, en virtud del Contrato No. 341-2023, correspondiente al Grupo 15, CUMPLE para los establecimientos de COCUC CÚCUTA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC ARAUCA. No obstante, para los establecimientos de EPMSC AGUACHICA NO CUMPLE con las obligaciones específicas que indican la realización de un proceso de empalme, dado que no se adjuntó los documentos requeridos, establecidos en el Anexo No. 20 - Oferta Técnica Mínima	En proceso de notificación

De acuerdo a la tabla que antecede, se puede identificar que el 58,8% de los contratistas cumplieron con los requisitos estipulados para la obligación de actas de empalme en la totalidad de los establecimientos, no obstante, en 7 grupos se presentan cumplimiento parcial de esta obligación dado que las actas de algunos establecimientos presentan desviaciones en los requisitos descritos en la OTM. Lo anterior, obedece principalmente a la ausencia de fecha de mantenimiento de los equipos, valoraciones nutricionales, registros fotográficos, entre otros aspectos. Por lo anterior, la interventoría, en el mes septiembre, notificará a la Entidad los resultados de la verificación en cumplimiento de la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala: "(…) S*in 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), y emitirá los respectivos requerimientos formales de posible incumplimiento a los contratistas que no subsanaron la totalidad de las observaciones.

LIMITACIÓN DE EQUIPOS

Marco Contractual

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

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

de empalme, la diferencias de los equipos y utensilios con respecto al anexo 5, serán aportados por el contratista.

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

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

Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría, en el mes de septiembre 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), realizó validación documental de las solicitudes de limitación de equipos por espacios y verificó en campo en cada uno de los establecimientos la viabilidad de las estrategias de reemplazo de equipos propuestas por cada uno de los contratistas. A continuación, se detalla la trazabilidad y resultados de la verificación:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA DE REITERACIÓN Y/O SOLICITUD DE SUBSANACIÓN	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA	CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	28/06/2024	CIA-0459-2024	SIN RESPUESTA	24/07/2024	26/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	28/06/2024	CIA-0460-2024	05/07/2024	26/07/2024	29/07/2024	APROBADO

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA DE REITERACIÓN Y/O SOLICITUD DE SUBSANACIÓN	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA	CONCEPTO
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	28/06/2024	CIA-0461-2024	17/07/2024	30/07/2024	02/08/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	09/07/2024	CIA-706-2024	18/07/2024	24/07/2024	02/08/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	17/07/2024	CIA-0755-2024	24/07/2024	30/07/2024	08/08/2024 13/08/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	17/07/2024	CIA-0756-2024	22/07/2024	24/07/2024	26/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	17/07/2024	CIA-0757-2024	18/07/2024	25/07/2024	26/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	17/07/2024	**CIA-0759-2024**	SIN RESPUESTA	31/07/2024	NO APLICA	CUMPLE PARCIALMENTE
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	22/07/2024	CIA-0977-2024	16/08/2024	31/07/24 22/08/24	NO APLICA	CUMPLE PARCIALMENTE
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	22/07/2024	CIA-0978-2024	SIN RESPUESTA	NO APLICA	30/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	17/07/2024	**CIA-0760-2024**	SIN RESPUESTA	31/07/2024	SIN RESPUESTA	NO CUMPLE
12	ORNUA SAS	338-2023	09/07/2024	CIA-707-2024	SIN RESPUESTA	24/07/2024	26/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	339-2023	09/07/2024	CIA-708-2024	19/07/2024	25/07/2024	30/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	09/07/2024	CIA-709-2024	22/07/2024	25/07/2024	31/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	17/07/2024	**CIA-0762-2024**	31/07/2024	NO APLICA	NO APLICA	CUMPLE PARCIALMENTE

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA DE REITERACIÓN Y/O SOLICITUD DE SUBSANACIÓN	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA	CONCEPTO
16	CJVN S.A.S	342-2023	18/07/2024	**CIA-0797-2024**	26/07/2024	NO APLICA	NO APLICA	CUMPLE PARCIALMENTE
17	CJVN S.A.S	343-2023	09/07/2024	CIA-710-2024	23/07/2024	26-07-24. Se solicita subsanación	31/07/2024	NO CUMPLE

De acuerdo a la tabla que antecede, la interventoría evidenció que el 82,3% de los contratistas cumplieron parcialmente con la obligación de reportar los equipos que presentaban limitación de instalación y de implementar estrategias de remplazo

PLANTAS OBLIGATORIAS

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 Fría.
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**. (...)"**

Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría, en el mes de septiembre 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), realizó validación documental de las solicitudes de limitación de equipos por espacios y verificó en

campo en cada uno de los establecimientos la viabilidad de las estrategias de reemplazo de equipos propuestas por cada uno de los contratistas. A continuación, se detalla la trazabilidad y resultados de la verificación:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA DE REITERACIÓN Y/O SOLICITUD DE SUBSANACIÓN	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA	CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	28/06/2024	CIA-0459-2024	SIN RESPUESTA	24/07/2024	26/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	28/06/2024	CIA-0460-2024	05/07/2024	26/07/2024	29/07/2024	APROBADO
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	28/06/2024	CIA-0461-2024	17/07/2024	30/07/2024	02/08/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	09/07/2024	CIA-706-2024	18/07/2024	24/07/2024	02/08/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	17/07/2024	CIA-0755-2024	24/07/2024	30/07/2024	08/08/2024 13/08/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	17/07/2024	CIA-0756-2024	22/07/2024	24/07/2024	26/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	17/07/2024	CIA-0757-2024	18/07/2024	25/07/2024	26/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	17/07/2024	**CIA-0759-2024**	SIN RESPUESTA	31/07/2024	NO APLICA	CUMPLE PARCIALMENTE
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	22/07/2024	CIA-0977-2024	16/08/2024	31/07/24 22/08/24	NO APLICA	CUMPLE PARCIALMENTE
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	22/07/2024	CIA-0978-2024	SIN RESPUESTA	NO APLICA	30/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	17/07/2024	**CIA-0760-2024**	SIN RESPUESTA	31/07/2024	SIN RESPUESTA	NO CUMPLE

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA I REQUERIMIENTO	FECHA DE REITERACIÓN Y/O SOLICITUD DE SUBSANACIÓN	FECHA RESPUESTA CONTRATISTA	CONCEPTO
12	ORNUA SAS	338-2023	09/07/2024	CIA-707-2024	SIN RESPUESTA	24/07/2024	26/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	339-2023	09/07/2024	CIA-708-2024	19/07/2024	25/07/2024	30/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	09/07/2024	CIA-709-2024	22/07/2024	25/07/2024	31/07/2024	CUMPLE PARCIALMENTE
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	17/07/2024	**CIA-0762-2024**	31/07/2024	NO APLICA	NO APLICA	CUMPLE PARCIALMENTE
16	CJVN S.A.S	342-2023	18/07/2024	**CIA-0797-2024**	26/07/2024	NO APLICA	NO APLICA	CUMPLE PARCIALMENTE
17	CJVN S.A.S	343-2023	09/07/2024	CIA-710-2024	23/07/2024	26-07-24. Se solicita subsanación	31/07/2024	NO CUMPLE

De acuerdo a la tabla que antecede, la interventoría evidenció que el 82,3% de los contratistas cumplieron parcialmente con la obligación de reportar los equipos que presentaban limitación de instalación y de implementar estrategias de remplazo en la totalidad de los establecimientos.

Aunado a lo anterior, los resultados de la verificación documental e in situ arrojaron resultados no conformes para los grupos 11 y 17, dado que los contratistas en algunos casos no reportaron las limitaciones de instalación de los equipos para el cumplimiento del Anexo No. 5, así como no presentaron alternativas viables para garantizar el cumplimiento del servicio en los establecimientos a cargo

Por último, el contratista UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD grupo 2, cumplió documentalmente y técnicamente con los requisitos exigidos en la OTM, para los equipos con limitación de espacios, por lo cual la interventoría el 3 y 13 de septiembre de 2024, mediante consecutivos CIA-1282-2024 y Alcance CIA-2027-2024, conceptuó Aprobación las estrategias propuestas por el contratista para remplazar los equipos que presentaban limitación de instalación por espacios. Dado lo anterior, la Uspec, los días 11 y 26 de septiembre, mediante radicados E-2024-007836 y E-2024-008462 respectivamente cuyo asunto se relaciona con Aprobación solicitud Equipos por espacio (Anexo No.5), emite respectiva autorización para la instalación de equipos remplazo de acuerdo a la propuesta avalada por esta interventoría.

APROBACIONES DE PLANES DE CONTINGENCIA:

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(...)"

Resultados de la verificación de la interventoría

La interventoría, para el periodo de este informe reporta cumplimiento con 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 (mesa de trabajo representantes de los contratistas, Inpec, Uspec e Interventoría), en el cual aclaró el alcance de la Interventoría con relación a los planes de contingencia, el cual **NO** incluía la validación y aprobación de los mismos. No obstante, se enunció que la validación de los soportes presentados por los operadores en la etapa de legalización de la contingencia, estarían a cargo de la Interventoría. 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 el 4 de septiembre/24 mediante CIA-1986-2024, solicitó a la USPEC soportes validados para las aprobaciones de Contingencias de la licitación pública USPEC-LP-021-2023, dado que esta documentación es de gran importancia, ya que nos permite corroborar y legalizar cada uno de los rubros aprobados en el marco de la contingencia. A corte de este informe, no se ha recibido respuesta

Por otra parte, en este periodo la interventoría continua con el seguimiento a las respuestas que emitieron parte de los contratistas, frente a los requerimientos emitidos previamente, en el cual se solicitaban 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).

A continuación, se detalla el estado de cada uno de los requerimientos:

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	OBSERVACIONES
1	3	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	COJAM JAMUNDÍ	E-2024-002528	19/04/2024	6,33%	**Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-0991-2024 y el contratista no emitió respuesta**. .
2	3	ARDIKO A&S SAS	PLANTA EXTERNA	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO-	E-2024-002546	19/04/2024	6,50%	**Se requirió el 6 de agosto mediante- CIA-0992-2024- y el contratista no emitió respuesta**
3	4	UT UNIDOS USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC NEIVA	E-2024-002652	23/04/2024	8,00%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-0993-2024 y el contratista emitió respuesta el 14-08-24, anexando plan de contingencia, matriz de Excel donde relacionaba los gastos y **cotizaciones; es importante mencionar que en la etapa de legalización se requiere son las facturas y/o soportes de pago**.

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	OBSERVACIONES
4	5	UT LOGISTIC FOOD	INTERIOR DEL ERON	LA ESPERANZA GUADUAS	E-2024-003319	15/05/2024	8,00%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1155-2024 y el contratista emitió respuesta el 26-08-24. En la respuesta se anexo documento de plan de contingencia donde se incluye actividades desarrolladas en el marco de la contingencia como mantenimiento de la caldera y una factura por el valor 123,079,000.00 y cotizaciones.
5	5	UT LOGISTIC FOOD	INTERIOR DEL ERON	EPMSC VILLETA				NO SE CUENTA CON APROBACIÓN EMITIDO POR LA ENTIDAD
6	5	UT LOGISTIC FOOD	INTERIOR DEL ERON	EPMSC FUSAGASUGA				NO SE CUENTA CON APROBACIÓN EMITIDO POR LA ENTIDAD
7	5	UT LOGISTIC FOOD	PLANTA EXTERNA	EPMSC ZIPAQUIRÁ Y CAJICÁ	E-2024-001754	22/03/2024	0,00%	La Entidad autoriza: *"(...) el servicio de alimentación en la planta de producción externa para las estaciones de policía de Zipaquirá y Cajicá está ubicada en la Carrera 12 No 17-82 Barrio El Prado, a partir del 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, fecha de suscripción del contrato 331 – 2023. El evento de autorización de planta externa solicitado para este caso NO DETERMINA NI REQUIERE AUMENTO AL VALOR DE LA RACIÓN, por tanto, los valores establecidos en el oficio de aprobación corresponderán a los descritos y contemplados en la oferta económica con la que se presentó el operador(...)"*

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	OBSERVACIONES
8	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- PENAL	E-2024-001776	22/03/2024	8,00%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1157-2024 y el contratista emitió respuesta el 13-08-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones.
9	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2)	E-2024-005617	19/07/2024	7,70%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1156-2024 y el contratista emitió respuesta el 15-08-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones.
10	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- ESTRUCTURA 3	E-2024-003764	27/05/2024	8,00%	Se requirió el 13 de septiembre, mediante CIA-2074-2024 y el contratista emitió respuesta el 19-09-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones.
11	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC GUATEQUE	E-2024-002843	29/04/2024	8,00%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1158-2024 y el contratista emitió respuesta el 08-08-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones.
12	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	E-2024-002530	19/04/2024	7,20%	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1161-2024 y el contratista no emitió respuesta.
13	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	CPMSACS ACACIAS-ALA C	E-2024-002547	19/04/2024	7,30%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1159-2024 y el contratista no emitió respuesta.
14	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	RM EPMSC SOGAMOSO	E-2024-001943	03/04/2024	8,00%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1163-2024 y el contratista no emitió respuesta.

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	OBSERVACIONES
15	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIA NO	INTERIOR DEL ERON	EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1	E-2024-002677	24/04/2024	8,00%	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1162-2024 y el contratista no emitió respuesta.
16	11	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC LÍBANO	E-2024-002734	26/04/2024	8,00%	**Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1164-2024 y el contratista emitió respuesta el 27 de septiembre /24.** En la respuesta, el contratista presenta documento de plan de contingencia del establecimiento de acuerdo a lo estipulado en la OTM y Excel de cuadro logístico de gastos. No obstante, no anexa soportes de legalización
17	12	ORNUA SAS	INTERIOR DEL ERON	EPMSC SANTA BARBARA.	N.A	N.A	N.A	NO SE CUENTA CON APROBACIÓN EMITIDO POR LA ENTIDAD
18	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	INTERIOR DEL ERON	COPED PEDREGAL	E-2024-002731	25/04/2024	5,87% RANCHO MEDIANA SEGURIDAD 2,10% ALTA SEGURIDAD	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1167-2024 y el contratista emitió respuesta el 11-09-24. En la respuesta se anexo documento de plan de contingencia, cuadro logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones
19	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	PLANTA EXTERNA	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	E-2024-005717	45496	8,00%	Se requirió el 6 de septiembre medianteCIA-1747-2024 y el contratista emitió respuesta el 11-09-24. En la respuesta se anexo documento de plan de contingencia, cuadro logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones
20	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC VÉLEZ	E-2024-002814	29/04/2024	8,00%	**Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1170-2024 y el contratista emitió respuesta el 27 de septiembre/24**. En la

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	OBSERVACIONES
								respuesta, el contratista presenta documento de plan de contingencia del establecimiento de acuerdo a lo estipulado en la OTM y Excel de cuadro logístico de gastos. No obstante, no anexa soportes de legalización
21	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	E-2024-002733	26/04/2024	8,00%	**Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1169-2024 y el contratista emitió respuesta el 27 de septiembre /24.** En la respuesta, el contratista presenta documento de plan de contingencia del establecimiento de acuerdo a lo estipulado en la OTM y Excel de cuadro logístico de gastos. No obstante, no anexa soportes de legalización
22	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC CARTAGENA	E-2024-001977	04/04/2024	8,00%	Se requirió el 8 de agosto medianteCIA-1171-2024 y el contratista emitió respuesta el 17-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel.
23	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC MONTERÍA	E-2024-001982 Alcance E-2024-004194	04/04/2024 07/06/2024	8,00%	Se requirió el 8 de agosto medianteCIA-1172-2024 y el contratista emitió respuesta el 16-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel.
24	16	CJVN S.A.S	EVENTO DE CONTINGENCIA TEMPORAL	EPMSC BARRANQUILLA - BOSQUE	N.A	N.A	N.A	El 24 de septiembre, el contratista radica RETROACTIVO GASTO CONTINGENCIA EPMSC BARRANQUILLA - BOSQUE, por RUBROS POR DE MANTENIMIENTOS DE CUANTIAS MAYORES (por $10.600.000), por novedad de fuga de gas presentada

No	GRUPO	CONTRATISTA	UBICACIÓN CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	OBSERVACIONES
								en el mes de febrero en el servicio de alimentación
25	17	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EL BANCO	E-2024-002840	29/04/2024	8,00%	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1173-2024 y el contratista emitió respuesta el 16-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel.

De acuerdo a la tabla que antecede, se puede evidenciar que, a corte del mes de septiembre, se presentaron 25 eventos de contingencia requeridos, de los cuales el 96% tiene avalado un porcentaje adicional al valor de la ración por la contingencia. En el caso de la planta externa de EPMSC ZIPAQUIRÁ Y CAJICÁ del grupo 5, la USPEC indico "(...) *el servicio de alimentación en la planta de producción externa para las estaciones de policía de Zipaquirá y Cajicá está ubicada en la Carrera 12 No 17-82 Barrio El Prado, a partir del 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, fecha de suscripción del contrato 331 – 2023. El evento de autorización de planta externa solicitado para este caso NO DETERMINA NI REQUIERE AUMENTO AL VALOR DE LA RACIÓN, por tanto, los valores establecidos en el oficio de aprobación corresponderán a los descritos y contemplados en la oferta económica con la que se presentó el operador(...)"*

Por otra parte en este periodo, se evidenció que el 86% de los requerimientos notificados por la interventoría en razón a la solicitud de soportes de legalización de la contingencia, fueron atendidos por los contratistas, no obstante, aunque se radicaron documentos relacionados con el plan de contingencia del establecimiento, matriz de Excel donde relacionaba los gastos y en algunos casos cotizaciones, no se presentaron facturas y/o soportes- comprobantes de pago que permitieran iniciar proceso legalización de la contingencia, situación que limita las labores de seguimiento y monitoreo de los componentes técnicos, jurídicos y financieros de la interventoría.

Aunado a lo anterior, la firma interventora se encuentra en espera de las autorizaciones pendientes por emitir la USPEC para las contingencias en los establecimientos de EPMSC SANTA BARBARA (G12), EPMSC VILLETA Y EPMSC FUSAGASUGA (G5)

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, requirió y reitero solicitud de subsanación y/o respuesta a los contratistas con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos específicos para cada una de las tercerizaciones, de acuerdo a lo estipulado en los documentos contractuales. A continuación, se detalla el estado de las tercerizaciones a corte del mes de septiembre:

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	CONCEPTO	FECHA-CONSECUTIVO CONCEPTO I PROCESO	OBSERVACIONES	CONCEPTO II PROCESO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1	18/7/2024	**CIA-0800-2024**	**NO APROBADO**	**CIA-1956-2024 13-09-24**	La interventoría el 13-09-24 generó concepto de NO CUMPLIMIENTO mediante CIA-1956-2024. El contratista radicó subsanación el 13-09-24 y el 23 de septiembre se generó II solicitud de subsanación - En tiempos de respuesta por parte del contratista	EN SUBSANACIÓN II PROCESO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EP ROLDANILLO	18/7/2024	**CIA-0800-2024**	**NO APROBADO**	**CIA-1954-2024. 13-09-24**	La interventoría el 13-09-24 generó concepto de NO CUMPLIMIENTO mediante CIA-1954-2024. El contratista radicó subsanación el 13-09-24 y el 23 de septiembre se generó II solicitud de subsanación. El 24 de septiembre/24 el contratista emitió respuesta y la interventoría se encuentra en	APROBADO II PROCESO (EN PROCESO DE NOTIFICACIÓN)

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	CONCEPTO	FECHA-CONSECUTIVO CONCEPTO I PROCESO	OBSERVACIONES	CONCEPTO II PROCESO
							proceso de emisión de concepto	
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EP TÍMBIO- - GRUPO 1	18/7/2024	**CIA-0800-2024**	**NO APROBADO**	**CIA-1952-2024. 13-09-24**	La interventoría el 13-09-24 generó concepto de NO CUMPLIMIENTO mediante CIA-1952-2024. El contratista radicó subsanación el 13-09-24 y el 23 de septiembre se generó II solicitud de subsanación. El 24 de septiembre/24 el contratista emitió respuesta y la interventoría se encuentra en proceso de validación por parte de la interventoría	EN PROCESO DE VALIDACIÓN DOCUMENTAL
1	UT PENITENCIARIOS 2023	- EP PIENDAMÓ	26/7/2024	CIA-1027-2024	**NO APROBADO**	**CIA-1792-2024 3-09-24**	La interventoría el 3-09-24 generó concepto de NO CUMPLIMIENTO mediante CIA-1792-2024. El contratista radicó subsanación el 20 y el 23 de septiembre.	APROBADO II PROCESO (En proceso de emisión de concepto)

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	CONCEPTO	FECHA-CONSECUTIVO CONCEPTO I PROCESO	OBSERVACIONES	CONCEPTO II PROCESO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	EP EL TAMBO	26/7/2024	CIA-1027-2024	**NO APROBADO**	**CIA-1953-2024 13-09-24**	La interventoría el 13-09-24 generó concepto de NO CUMPLIMIENTO mediante CIA-1953-2024.	NO APROBADO
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE TERCERIZACIÓN – GRUPO 2-EP DAGUA	26/7/2024	CIA-1028-2024	**APROBADO**	**CIA-1793-2024 12-09-24**	La interventoría el 12-09-24 generó concepto de CUMPLIMIENTO mediante CIA-1793-2024	NO APLICA
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	UT ARBOG - GRUPO 7	18/7/2024	CIA-0801-2024	**NO APLICA**	**NO APLICA**	El operador indica que las raciones a suministrar en la UT ARBOG, las va a producir a partir del 1 de agosto/24 desde planta obligatoria, no obstante, en verificaciones técnicas en campo realizadas en los meses de julio y agosto, se ha evidenciado tercerización del servicio. Dado lo anterior, la interventoría proyecta II requerimiento al contratista- CIA-1958-2024 con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. El	EN PROCESO DE VALIDACIÓN EN CAMPO

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	CONCEPTO	FECHA-CONSECUTIVO CONCEPTO I PROCESO	OBSERVACIONES	CONCEPTO II PROCESO
							operador emite respuesta el 20-09-24 , el cual se encuentra en validación en campo por el componente técnico	
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	ESTACION DE POLICIA RISARALDA	3/9/2024	CIA-1746-2024	**NO APLICA**	**NO APLICA**	En verificaciones técnicas en campo realizadas en los meses de julio y agosto, se ha evidenciado tercerización del servicio. Dado lo anterior, la interventoría notifica el 3 de septiembre, el requerimiento CIA-1746-2024 al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. El contratista emite respuesta el 13 de septiembre y el 20 de septiembre se le solicita subsanación en el término de tres días hábiles dado que no anexa la totalidad de los documentos requeridos según la oferta técnica mínima.	PENDIENTE RESPUESTA DEL CONTRATISTA

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	CONCEPTO	FECHA-CONSECUTIVO CONCEPTO I PROCESO	OBSERVACIONES	CONCEPTO II PROCESO
							Se encuentra pendiente respuesta del contratista	
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	ESTACION DE POLICIA APÍA	3/9/2024	CIA-1746-2024	**NO APLICA**	**NO APLICA**	En verificaciones técnicas en campo realizadas en los meses de julio y agosto, se ha evidenciado tercerización del servicio. Dado lo anterior, la interventoría notifica el 3 de septiembre, el requerimiento CIA-1746-2024 al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. El contratista emite respuesta el 13 de septiembre y el 20 de septiembre se le solicita subsanación en el término de tres días hábiles dado que no anexa la totalidad de los documentos requeridos según la oferta técnica mínima.	PENDIENTE RESPUESTA DEL CONTRATISTA

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	CONCEPTO	FECHA-CONSECUTIVO CONCEPTO I PROCESO	OBSERVACIONES	CONCEPTO II PROCESO
							Se encuentra pendiente respuesta del contratista	
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	ESTACION DE POLICIA VITERBO	3/9/2024	CIA-1746-2024	**NO APLICA**	**NO APLICA**	En verificaciones técnicas en campo realizadas en los meses de julio y agosto, se ha evidenciado tercerización del servicio. Dado lo anterior, la interventoría notifica el 3 de septiembre, el requerimiento CIA-1746-2024 al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. El contratista emite respuesta el 13 de septiembre y el 20 de septiembre se le solicita subsanación en el término de tres días hábiles dado que no anexa la totalidad de los documentos requeridos según la oferta técnica mínima. Se encuentra pendiente respuesta del contratista	PENDIENTE RESPUESTA DEL CONTRATISTA

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	CONCEPTO	FECHA-CONSECUTIVO CONCEPTO I PROCESO	OBSERVACIONES	CONCEPTO II PROCESO
14	UT MACSOL USPEC 2024	EP PUERTO WILCHES	EN TRAMITE	NO APLICA	**NO APLICA**	**NO APLICA**	De acuerdo con las verificaciones técnicas realizadas por la interventoría en campo los días 17 de julio y 27 de agosto del año en curso, a la Estación de policía de Puerto Wilches, se reporta que el suministro de las raciones asignadas a las estaciones de policía se provee de un tercero (particular) denominado "Restaurante Yuris. Por lo anterior, el 13 de septiembre se genera requerimiento CIA-1959-2024 al contratista con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. A corte de este informe, el contratista no ha emitido respuesta	PENDIENTE RESPUESTA DEL CONTRATISTA
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	SAN PEDRO DE URABA	26/7/2024	CIA-1076-2024	**APROBADO**	**CIA-1796-2024 11-09-24**	La interventoría el 11-09-24 generó concepto de CUMPLIMIENTO mediante CIA-1796-2024	NO APLICA

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORIA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	CONCEPTO	FECHA-CONSECUTIVO CONCEPTO I PROCESO	OBSERVACIONES	CONCEPTO II PROCESO
15	UT UNIDOS USPEC 2024	ESTACIÓN DE POLICÍA SARAVENA	26/7/2024	CIA-0990-2024	**APROBADO**	**CIA-2069-2024 27-09-24**	El Contratista subsana los aspectos evaluados el 24-09-24	NO APLICA
15	UT UNIDOS USPEC 2024	ESTACIÓN DE POLICÍA TAME	26/7/2024	CIA-1074-2024	**NO APLICA**	**NO APLICA**	El Contratista subsana los aspectos evaluados el 22-09-24	APROBADO (En proceso de notificación de concepto)
16	CJVN S.A.S	EP BARRANCO DE LOBA	26/7/2024	CIA-1075-2024	**APROBADO**	**CIA-2067-2024 13-09-24**	La interventoría el 13-09-24 generó concepto de CUMPLIMIENTO mediante CIA-2067-2024	NO APLICA
16	CJVN S.A.S	UT ARCOR BACAIM	26/7/2024	CIA-1077-2024	**NO APLICA TERCERIZACIÓN**	**CIA-2068-2024 13-09-24**	El operador indica que las raciones (14 ppl) las va a producir y distribuir desde el ERON EPMSC SINCELEJO, por lo tanto se emite concepto el 13-09-24 en el cual se indica que la tercerización no surte efecto. CIA-2068-2024	NO APLICA
16	CJVN S.A.S	CROM-ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA	26/7/2024	CIA-1026-2024	**APROBADO**	**CIA-2066-2024 13-09-24**	La interventoría el 13-09-24 generó concepto de CUMPLIMIENTO mediante CIA-2066-2024	NO APLICA

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	FECHA SOLICITUD INTERVENTORÍA	CONSECUTIVO INTERVENTORIA	CONCEPTO	FECHA-CONSECUTIVO CONCEPTO I PROCESO	OBSERVACIONES	CONCEPTO II PROCESO
17	CJVN S.A.S	CPAMS EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	NO APLICA	NO APLICA	**NO APLICA TERCERIZACIÓN**	**CIA-2065-2024 13-09-24**	El día 30 de julio de 2024, mediante correo electrónico, el contratista envió una respuesta en la que informa: "(…) NO APLICA, los establecimientos relacionados en la imagen como lo es el CPAMS EJUPA BASE10 de Valledupar funciona desde la PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA de (CJVN) donde se preparan también los alimentos de la EP PERMANENTE, planta que no figura como contingencia o tercerización, esta venia como obligación al proceso de licitación al que se adjudicó los contratos relacionados en el asunto. (…)" por lo tanto se emite concepto el 13-09-24 en el cual se indica que la tercerización no surte efecto. CIA-2065-2024	NO APLICA

De acuerdo a la tabla que antecede, en este periodo se puede evidenciar que, de los 18 procesos de tercerización, el 27,7% se encuentra aprobados los cuales corresponden a EP DAGUA (G2), SAN PEDRO DE URABA (G13), ESTACIÓN DE POLICÍA SARAVENA (G15), EP BARRANCO DE LOBA (G16) Y CROM-ARCAR-9024 BIM 12 CARTAGENA (G16).
Con respecto a los establecimientos UT ARCOR BACAIM y CPAMS EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) de los grupos 16 y 17 respectivamente, el proceso de tercerización no surte efecto, dado que el contratista CJVN S.A.S proveerá las raciones desde las plantas obligatorias de Sincelejo y Valledupar respectivamente.
Por otra parte, en el mes de septiembre, se identificó que 11 tercerizaciones, se encuentran en estado No aprobado, por lo cual los contratistas se encuentran en proceso de subsanación y validación para la emisión de respectivo concepto. La interventoría en el mes de octubre, continuara con el respectivo seguimiento.

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

Es importante resaltar que, aunque el presente informe corresponde al corte del 30 de septiembre 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 agosto de 2024, debido a que la información financiera correspondiente se presenta con un mes de desfase.

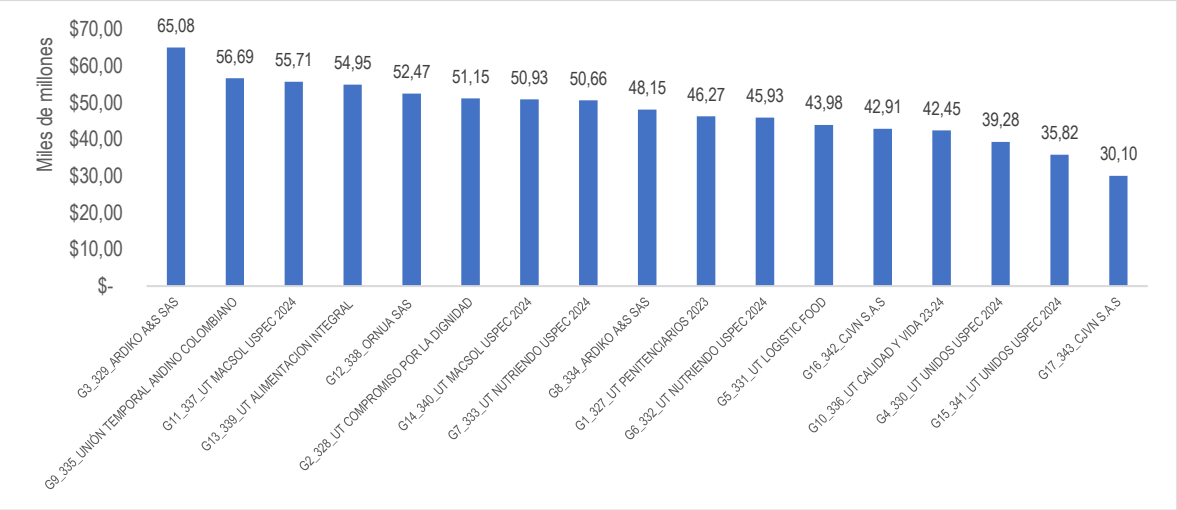
3.1 **Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo**

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**				

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%.



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 de los pagos correspondientes a la vigencia 2024 que realizó para los meses de certificación de enero, febrero, marzo, abril y mayo de 2024. La interventoría Consorcio Interalimentos 2024 asume la obligación de realizar la certificación de pago para los periodos posteriores a junio de 2024 hasta la finalización del contrato, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra el avance de dicha ejecución.

		Certificado USPEC		Certificado Interventoría	
Grupo	Operador	6 al 31 de diciembre de 2023	1 de enero al 31 de mayo de 2024	1 de junio al 31 de julio de 2024	Total
1	UT PENITENCIARIOS 2023	$2.612.808.134,29	$16.670.415.037,80	$0,00	$ 19.283.223.172,09
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$3.208.981.504,28	$20.326.947.046,96	$8.216.239.000,46	$ 31.752.167.551,69
3	ARDIKO A&S SAS	$3.814.162.699,32	$24.349.318.161,76	$9.581.790.044,61	$ 37.745.270.905,69
4	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.171.639.774,00	$13.821.817.426,00	$5.501.738.822,00	$ 21.495.196.022,00
5	UT LOGISTIC FOOD	$2.382.153.018,00	$15.682.747.308,23	$6.426.310.331,83	$ 24.491.210.658,06
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$2.581.642.399,00	$16.294.401.607,04	$6.262.283.616,00	$ 25.138.327.622,04
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$3.592.541.502,00	$23.350.668.538,20	$9.725.959.741,00	$ 36.669.169.781,20
8	ARDIKO A&S SAS	$2.870.130.831,93	$17.960.353.536,78	$6.911.593.062,87	$ 27.742.077.431,58
9	UT ANDINO COLOMBIANO	$3.186.822.101,60	$20.405.149.208,80	$8.054.108.436,00	$ 31.646.079.746,40
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$2.408.054.148,00	$15.904.030.459,74	$6.434.861.012,34	$ 24.746.945.620,08
11	UT MACSOL USPEC 2024	$3.205.264.702,00	$20.174.959.795,00	$8.106.349.292,00	$ 31.486.573.789,00
12	ORNUA SAS	$3.317.430.188,33	$21.042.098.812,81	$8.337.730.743,29	$ 32.697.259.744,43
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$3.001.711.987,00	$19.694.499.626,28	$7.984.292.779,00	$ 30.680.504.392,28
14	UT MACSOL USPEC 2024	$2.947.259.646,00	$18.629.582.829,00	$7.547.267.693,00	$ 29.124.110.168,00
15	UT UNIDOS USPEC 2024	$2.164.442.152,00	$13.732.076.070,00	$5.514.900.809,00	$ 21.411.419.031,00
16	CJVN S.A.S	$2.512.393.941,36	$16.109.183.925,69	$6.407.132.148,86	$ 25.028.710.015,91
17	CJVN S.A.S	$2.071.171.237,14	$13.044.398.009,70	$5.068.448.681,25	$ 20.184.017.928,09
TOTALES		$ 48.048.609.966,25	$307.192.647.399,79	$116.081.006.213,51	$471.322.263.579,54

Cabe resaltar que, según la información remitida a esta interventoría la entidad ha aprobado el desembolso hasta el periodo de mayo de 2024, lo anterior para todos los grupos, sin embargo, el grupo 1 UT Penitenciarios 2023 ha presentado demoras en los tiempos de radicación, razón por la cual está interventoría ha realizado el debido proceso de notificación requerimientos, adicionalmente se está adelantando las medidas administrativas que ofrece el contrato.

Acciones adelantadas por la no radicación o cargue de documentación total para la certificación de junio, se remitió requerimiento mediante correo electrónico el 18 de julio bajo oficio con consecutivo interno No CIA-0964-2024, el cual fue reiterado el 24 de julio bajo oficio No CIA-1048-2024. Seguido se remitió requerimiento formal de posible incumplimiento (RFPI) el 26 de agosto de 2024 al contratista, por último, se radicó a la entidad informe de interventoría de presunto incumplimiento contractual el 24 de septiembre de 2024.

Acciones adelantadas por la no radicación o cargue de documentación total para la certificación de julio, se remitió requerimiento mediante correo electrónico el 16 de agosto bajo oficio con consecutivo interno No CIA-1534-2024, el cual fue reiterado el 28 de agosto bajo oficio No CIA-1794-2024. Finalmente se está adelantando las medidas administrativas.

Acciones adelantadas por la no radicación o cargue de documentación total para la certificación de agosto, se remitió requerimiento mediante correo electrónico el 16 de septiembre bajo oficio con consecutivo interno No CIA-2111-2024, el cual fue reiterado el 27 de septiembre bajo oficio No CIA-2392-2024. Finalmente se está adelantando las medidas administrativas.

Por otro lado, se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $471.322.263.579,54 (Cuatrocientos setenta y un mil trescientos veintidós millones doscientos sesenta y tres mil quinientos setenta y nueve pesos con cincuenta y cuatro centavos m/cte.), lo anterior para los 17 grupos que actualmente prestan el servicio de alimentación.

Es importante resaltar que, para las certificaciones de pago que están 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 los diferentes procesos de certificación 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 (agosto de 2024) fue el 13 de septiembre 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-2111-2024	16/09/2024	Reiterar	CIA-2392-2024	27/09/2024	Reiterar
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CIA-2114-2024	16/09/2024	Cierre	-	-	-
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CIA-2113-2024	16/09/2024	Cierre	-	-	-
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CIA-2112-2024	16/09/2024	Cierre	-	-	-

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a cuatro de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación. 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, por lo que se informó a la entidad y se está adelantando los trámites administrativos correspondientes.

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se deben surtir algunos procesos antes de iniciar la operación está interventoría, como la aprobación de hojas de vida, se llegó al acuerdo con la USPEC de que 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 contiene traza de los pagos efectuado por la entidad, en la siguiente tabla se muestra un resumen del total de establecimientos certificados para julio de 2024, adicionalmente en el Anexo financiero 2. Pago por establecimientos, se encuentra la información más detallada.

Grupo	Operador	No. Establecimientos certificados
1	UT PENITENCIARIOS 2023	0
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	16
3	ARDIKO A&S SAS	17
4	UT UNIDOS USPEC 2024	16
5	UT LOGISTIC FOOD	3
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	47
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	15
8	ARDIKO A&S SAS	9
9	UT ANDINO COLOMBIANO	34
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	12
11	UT MACSOL USPEC 2024	35
12	ORNUA SAS	30
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	25

Grupo	Operador	No. Establecimientos certificados
14	UT MACSOL USPEC 2024	28
15	UT UNIDOS USPEC 2024	13
16	CJVN S.A.S	13
17	CJVN S.A.S	16
Totales		329

3.3 **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 5 de septiembre de los presentes, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente a septiembre 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	$ 3.350.156.784,85
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$ 4.161.263.094,88
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 4.856.349.289,53
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.777.448.833,00
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$ 3.489.541.867,41
332 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 3.414.269.106,88
333 DE 2023	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$ 4.965.926.742,40
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 3.521.331.258,71
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 4.057.200.351,00
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$ 3.301.880.406,45
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 4.069.789.198,00
338 DE 2023	ORNUA SAS	$ 4.252.835.641,55
339 DE 2023	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$ 4.086.016.283,00
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.849.806.095,00
341 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.838.737.061,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.239.834.324,01
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.601.774.007,40
Totales		$ 62.834.160.345,07

De la tabla anterior, se puede deducir que el valor estimado a reconocer a los contratistas que entregan las raciones de alimentación a los PPL en agosto de 2024 es de $62.834.160.345,07 (Sesenta y dos mil ochocientos treinta y cuatro

millones ciento sesenta mil trescientos cuarenta y cinco pesos con siete centavos m/cte.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC agosto 2024.

3.4 **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 RP 2023	Valor RP 2024	Valor proyectado a julio-2024	Saldo disponible RP 2024	Fecha aproximada terminación de recursos
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327	$5.229.709.621,38	$41.045.107.431,74	$ 26.808.004.621,28	$ 16.849.910.944,75	3/12/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328	$6.070.897.452,26	$45.076.738.789,18	$ 31.752.167.551,69	$ 16.533.552.741,76	27/11/2024
3	ARDIKO A&S SAS	329	$7.272.198.072,88	$57.811.559.257,83	$ 37.765.008.334,48	$ 23.860.713.622,67	21/12/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330	$4.287.263.271,54	$34.996.546.324,80	$ 21.495.196.022,00	$ 15.672.990.076,80	14/01/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331	$4.771.111.390,80	$39.212.537.126,30	$ 24.491.210.658,06	$ 17.103.479.486,24	1/01/2025
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332	$4.905.451.882,32	$41.020.869.127,32	$ 25.138.327.622,04	$ 18.464.183.904,28	14/01/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333	$6.435.963.749,30	$44.223.303.319,70	$ 36.669.169.781,20	$ 11.146.675.040,50	7/10/2024
8	ARDIKO A&S SAS	334	$5.288.529.750,89	$42.856.684.101,39	$ 27.742.077.431,58	$ 17.984.737.501,74	25/12/2024
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335	$6.056.727.135,86	$50.628.609.569,98	$ 31.651.079.746,40	$ 22.164.351.925,18	6/01/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336	$4.904.974.635,91	$37.549.013.063,32	$ 24.771.422.102,88	$ 15.185.645.108,44	17/12/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337	$6.107.079.468,29	$49.601.185.239,75	$ 31.486.573.789,00	$ 21.319.876.152,75	2/01/2025
12	ORNUA SAS	338	$6.337.479.646,85	$46.127.781.169,12	$ 32.697.259.744,43	$ 16.747.951.613,02	24/11/2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339	$6.186.243.948,36	$48.760.911.749,99	$ 30.683.466.142,28	$ 21.079.157.594,71	30/12/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	340	$5.884.698.867,95	$45.046.531.174,77	$ 29.145.506.149,00	$ 18.848.284.671,77	25/12/2024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341	$4.159.502.687,83	$31.660.054.808,26	$ 21.411.419.031,00	$ 12.413.077.929,26	10/12/2024
16	CJVN S.A.S	342	$4.612.000.716,87	$38.293.033.244,93	$ 25.028.710.015,91	$ 15.776.717.170,38	22/12/2024
17	CJVN S.A.S	343	$3.577.236.890,71	$26.521.986.799,42	$ 20.184.017.928,09	$ 8.409.140.108,47	2/11/2024

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 7 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. Razón por la cual, desde la interventoría se adelantó proceso de solicitud de manifestación de interés por parte de los contratistas adjudicados al proceso mediante correo electrónico envidado el 23 de septiembre de 2024 bajo consecutivo interno No. CIA-2253-2024. Finalmente, mediante correo electrónico remitido a la entidad el 30 de septiembre del año en curso, se envió concepto financiero y jurídico sobre la viabilidad de adición de recursos No 1 a los contratos de alimentación, teniendo en cuenta los recursos disponibles por la entidad de $47.000.000.000 de pesos m/cte.

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 no contar con las cantidades certificadas por la entidad, se relaciona el consolidado evidenciado por está interventoría, cabe resaltar que la información presentada acoge el periodo de junio de 2024. En el anexo Financiero 2. Pago por establecimiento, se puede ampliar la información.

Grupo	Operador	No de raciones certificadas
1	UT PENITENCIARIOS 2023	-
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	479.084
3	ARDIKO A&S SAS	584.507
4	UT UNIDOS USPEC 2024	362.901
5	UT LOGISTIC FOOD	353.074
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	444.878
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	579.827
8	ARDIKO A&S SAS	406.515
9	UT ANDINO COLOMBIANO	468.020
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	381.943
11	UT MACSOL USPEC 2024	486.986
12	ORNUA SAS	501.681
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	498.080
14	UT MACSOL USPEC 2024	440.910
15	UT UNIDOS USPEC 2024	360.945
16	CJVN S.A.S	366.336
17	CJVN S.A.S	296.373
		7.012.060

3.5 **Consolidado de descuentos**

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo entre el 1 al 30 de septiembre 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 septiembre los descuentos previos planes de mejora del mes de agosto, los cuales, se consolidan de la siguiente manera:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0079-2024	1	UT Penitenciarios 2023	P. Mejora	30/06/2024	11/09/2024
PD-0070-2024	2	UT compromiso por la Dignidad	P. Mejora	30/06/2024	12/09/2024
PD-0080-2024	3	Ardiko A&S S.A.S.	P. Mejora	30/06/2024	11/09/2024
PD-0081-2024	4	UT Unidos USPEC 2024	P. Mejora	30/06/2024	11/09/2024
PD-0082-2024	5	UT Logistics FOOD	P. Mejora	30/06/2024	11/09/2024
PD-0085-2024	6	UT Nutriendo USPEC 2024	P. Mejora	30/06/2024	13/09/2024
PD-0071-2024	7	UT Nutriendo USPEC 2024	P. Mejora	30/06/2024	06/09/2024
PD-0072-2024	8	Ardiko A&S S.A.S.	P. Mejora	30/06/2024	09/09/2024
PD-0073-2024	9	Unión Temporal Andino Colombiano	P. Mejora	30/06/2024	10/09/2024
PD-0077-2024	10	UT Calidad y Vida 23-24	P. Mejora	30/06/2024	10/09/2024
PD-0056-2024	11	UT Macsol USPEC 2024	P. Mejora	30/06/2024	11/09/2024
PD-0083-2024	13	UT Alimentación Integral	P. Mejora	30/06/2024	11/09/2024
PD-0078-2024	14	UT Macsol USPEC 2024	P. Mejora	30/06/2024	09/09/2024
PD-0076-2024	17	CJVN S.A.S.	P. Mejora	30/06/2024	13/09/2024

Es de resaltar que los descuentos notificados se encuentran en su primera etapa, por lo tanto, los valores descritos son susceptible de cambios.

3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos

Para la fecha del presente informe de septiembre, 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, la información presentada en el presente numeral cuenta con traza de las certificaciones realizadas por la entidad a los contratistas.

Grupo	Contrato	Contratistas	RP 2023	Valor RP 2023	Ejecución 2023	Saldo 2023	RP Vigencias futuras	Valor 2024	Ejecución 2024	Saldo 2024	Saldo total
1	327	UT PENITENCIARIOS 2023	155223	$5.229.709.621,38	$2.612.808.134,29	$2.616.901.487,09	1724	$41.045.107.431,74	$16.670.415.037,80	$ 24.374.692.393,94	$ 26.991.593.881,03
2	328	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	153023	$6.070.897.452,26	$3.208.981.504,28	$2.861.915.947,99	624	$45.076.738.789,18	$28.543.186.047,42	$ 16.533.552.741,76	$ 19.395.468.689,75
3	329	ARDIKO A&S SAS	152523	$7.272.198.072,88	$3.814.162.699,32	$3.458.035.373,56	124	$57.811.559.257,83	$33.931.108.206,37	$ 23.880.451.051,46	$ 27.338.486.425,02
4	330	UT UNIDOS USPEC 2024	153923	$4.287.263.271,54	$2.171.639.774,00	$2.115.623.497,54	924	$34.996.546.324,80	$19.323.556.248,00	$ 15.672.990.076,80	$ 17.788.613.574,34
5	331	UT LOGISTIC FOOD	153223	$4.771.111.390,80	$2.382.153.018,00	$2.388.958.372,80	824	$39.212.537.126,30	$22.109.057.640,06	$ 17.103.479.486,24	$ 19.492.437.859,04
6	332	UT NUTRIENDO USPEC 2024	154223	$4.905.451.882,32	$2.581.642.399,00	$2.323.809.483,32	1224	$41.020.869.127,32	$22.556.685.223,04	$ 18.464.183.904,28	$ 20.787.993.387,60
7	333	UT NUTRIENDO USPEC 2024	154323	$6.435.963.749,30	$3.592.541.502,00	$2.843.422.247,30	1324	$44.223.303.319,70	$33.076.628.279,20	$ 11.146.675.040,50	$ 13.990.097.287,80
8	334	ARDIKO A&S SAS	152723	$5.288.529.750,89	$2.870.130.831,93	$2.418.398.918,96	324	$42.856.684.101,39	$24.871.946.599,65	$ 17.984.737.501,74	$ 20.403.136.420,70
9	335	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	154523	$6.056.727.135,86	$3.186.822.101,60	$2.869.905.034,26	1424	$50.628.609.569,98	$28.459.257.644,80	$ 22.169.351.925,18	$ 25.039.256.959,44
10	336	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	153123	$4.904.974.635,91	$2.408.054.148,00	$2.496.920.487,91	724	$37.549.013.063,32	$22.338.891.472,08	$ 15.210.121.591,24	$ 17.707.042.079,15
11	337	UT MACSOL USPEC 2024	154623	$6.107.079.468,29	$3.205.264.702,00	$2.901.814.766,29	1524	$49.601.185.239,75	$28.281.309.087,00	$ 21.319.876.152,75	$ 24.221.690.919,04
12	338	ORNUA SAS	152923	$6.337.479.646,85	$3.317.430.188,33	$3.020.049.458,52	524	$46.127.781.169,12	$29.379.829.556,10	$ 16.747.951.613,02	$ 19.768.001.071,54
13	339	UT ALIMENTACION INTEGRAL	154023	$6.186.243.948,36	$3.001.711.987,00	$3.184.531.961,36	1024	$48.760.911.749,99	$27.678.792.405,28	$ 21.082.119.344,71	$ 24.266.651.306,07
14	340	UT MACSOL USPEC 2024	154723	$5.884.698.867,95	$2.947.259.646,00	$2.937.439.221,95	1624	$45.046.531.174,77	$26.176.850.522,00	$ 18.869.680.652,77	$ 21.807.119.874,72
15	341	UT UNIDOS USPEC 2024	154123	$4.159.502.687,83	$2.164.442.152,00	$1.995.060.535,83	1124	$31.660.054.808,26	$19.246.976.879,00	$ 12.413.077.929,26	$ 14.408.138.465,09
16	342	CJVN S.A.S	152623	$4.612.000.716,87	$2.512.393.941,36	$2.099.606.775,51	224	$38.293.033.244,93	$22.516.316.074,55	$ 15.776.717.170,38	$ 17.876.323.945,89
17	343	CJVN S.A.S	152823	$3.577.236.890,71	$2.071.171.237,14	$1.506.065.653,57	424	$26.521.986.799,42	$18.112.846.690,95	$ 8.409.140.108,47	$ 9.915.205.762,04
TOTAL				$92.087.069.190,00	$48.048.609.966,25	$44.038.459.223,76		$720.432.452.297,80	$ 423.273.653.613,30	$ 297.158.798.684,50	$ 341.197.257.908,26

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 159 PQRD, durante el periodo del presente informe:

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0527	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/9/2024	TUTELA	¡URGENTE! NOTIFICACIÓN AUTO AVOCA TUTELA 2024-146	CERRADO	03/09/2024	CIA-1980-2024
PQRD_0528	11	EPAMS LA DORADA	2/9/2024	TUTELA	Solicitud de insumos R-2024-014156	CERRADO	09/09/2024	CIA-2049-2024
PQRD_0529	10	EPMSC MANIZALES	2/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Novedad gramaje de arroz EPMSC Manizales. Radicado USPEC R-2024-014120	CERRADO	09/09/2024	CIA-2048-2024
PQRD_0530	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2/9/2024	DENUNCIA	Denuncia Pública sobre Violaciones a los Derechos Humanos en la Cárcel Puerto Triunfo. Radicado USPEC R-2024-013898	CERRADO	09/09/2024	CIA-2046-2024
PQRD_0531	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/9/2024	TUTELA	Solicitud de Información entrega de dieta PPL CARLOS ALBERTO ROSERO QUINTO	CERRADO	06/09/2024	CIA-2029-2024
PQRD_0532	3	COJAM JAMUNDI	5/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	PQRSD 2024ER0120324 CRAET- MALA PRESTACIÓN E INCUMPLIMIENTO EN HORARIOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN POR LA EMPRESA ARDIKO	CERRADO	12/09/2024	CIA-2097-2024
PQRD_0533	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014609 PERSONERÍA DE BOGOTÁ y Solicitud de insumos R-2024-016498	CERRADO	12/09/2024	CIA-2014-2014/CIA-2095-2014
PQRD_0534	1	CPAMSPY POPAYAN	2/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014136 PROCURADURIA, CAUCA	CERRADO	03/09/2024	CIA-1987-2024
PQRD_0535	4	CELDAS FGN-BUNKER NEIVA	2/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014108 Bunker-FGN de Neiva	CERRADO	06/09/2024	CIA-2034-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0536	12	EPMSC ISTMINA	2/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	DEDERECHO DE PETICIÓN ITSMINA. Radicado USPEC R-2024-07220	CERRADO	09/09/2024	CIA-2042-2024
PQRD_0537	3	COJAM JAMUNDI	2/9/2024	TUTELA	NOTIFICACION SENTENCIA TUTELA RAD: 2024-00199	CERRADO	05/09/2024	CIA-02021-2024-CIA-02050-2024
PQRD_0538	1	CPAMSPY POPAYAN	2/9/2024	TUTELA	NOTIFICACION FALLO TUTELA 2024-10081	CERRADO	03/09/2024	CIA-1977-2024
PQRD_0539	13	COPED PEDREGAL	2/9/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN SENTENCIA DE TUTELA 2024 10142	CERRADO	03/09/2024	CIA-01972-2024
PQRD_0540	1	EPMSC PASTO	3/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumo R-2024-013964 Nariño-PASTO	CERRADO	12/09/2024	CIA-2091-2024
PQRD_0541	10	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	3/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRDR-2024-005221 USPEC del 11 de abril de 2024	CERRADO	04/09/2024	CIA-1984-2024
PQRD_0542	1	NA	3/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-014471 Demanda menor cuantía UT PENITENCIARIOS 2023	CERRADO	20/09/2024	CIA-2092-2024 CIA-2211-2024
PQRD_0543	11	EPAMS LA DORADA	3/9/2024	DESACATO	¡¡¡IMPORTANTE!!! NOTIFICACIÓN PRIMER REQUERIMIENTO EN DESACATO - RDO: 2024-00083 - OSCAR OCTAVIO VERA SAAVEDRA	CERRADO	04/09/2024	CIA-01990-2024
PQRD_0544	1	EPMSC ROLDANILLO	3/9/2024	QUEJA	Solicitud Insumo R-2024-014613 ROLDANILLO	CERRADO	17/09/2024	CIA-2152-2024
PQRD_0545	8	ACACIAS - VILLAVICENCIO	3/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014936 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	11/09/2024	CIA-2035-2024/CIA-2087-2024
PQRD_0546	11 y 12	LA DORADA - PUERTO TRIUNFO	3/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Informe visita La Dorada y Puerto Triunfo. Radicado USPEC R-2024-014971	CERRADO	17/09/2024	CIA-2133-2024
PQRD_0547	13	EPMSC YARUMAL	4/9/2024	QUEJA	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRDR-2024-011392 USPEC del 11 de julio de 2024	CERRADO	05/09/2024	CIA-2020-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0548	10	EPMSC CALARCA	4/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRDR-2024-011166 USPEC del 8 de julio de 2024	CERRADO	05/09/2024	CIA-2009-2024
PQRD_0549	10	EPMSC ARMENIA	4/9/2024	QUEJA	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRDR-2024-011006 USPEC del 5 de julio de 2024	CERRADO	05/09/2024	CIA-2011-2024
PQRD_0550	1	CPMSTUL TULUA	4/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-014911 Tuluá	CERRADO	20/09/2024	CIA-2234-2024
PQRD_0551	11	EPAMS LA DORADA	4/9/2024	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2023-00323-00	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0552	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/9/2024	TUTELA	URGENTE – NOTIFICA SENTENCIA TUTELA 11001310300420240038901 DR. IVAN DARIO ZULUAGA CARDONA	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-02041-2024
PQRD_0553	10	EPMSC PACORA	4/9/2024	TUTELA	2024 00231 00 NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA A TUTELA	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-02005-2024
PQRD_0554	9	EPAMSCAS COMBITA	5/9/2024	TUTELA	NOTIFICACION AUTO ADMISORIO DENTRO DE LA ACCION DE TUTELA NO. 2024-428	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2105-2024 CIA-2106-2024 CIA-2030-2024 CIA-2080-2024
PQRD_0555	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	5/9/2024	QUEJA	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRDR-2024-011260 USPEC del 9 de julio de 2024	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2039-2024/CIA-2099-2024
PQRD_0556	7, 16 y 17	BOGOTA LA MODELO / BARRANQUILLA / SANTA MARTA / VALLEDUPAR	6/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CGR Asunto: Primera Comunicación de Observaciones. Actuación Especial de Fiscalización a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC y Ministerio De Justicia y Del Derecho	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2045-2024/CIA-2119-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0557	12	TODOS	6/9/2024	QUEJA	Generación de una solución eficaz frente al operador ORNUA SA-Radicado USPEC R-2024-015041	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2175-2024
PQRD_0558	11	COIBA IBAGUE	6/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumos R-2024-014801	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2094-2024
PQRD_0559	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	6/9/2024	QUEJA	Urgente solicitud respuesta Oficio No. 2994 del 11 de julio de 2024. PPL KEVIN MANUEL MARRIAGA MARTINEZ. Radicado PQRD R-2024-011863 del 19 de julio de 2024 USPEC.	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2037-2024
PQRD_0560	15	COCUC CUCUTA	6/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014983 PROCURADURIA CUCUTA y R-2024-016745	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2085-2024
PQRD_0561	10	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	6/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Procuraduría GENERAL DE LA NACIÓN: Radicado de salida S-2024-040364	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2230-2024
PQRD_0562	11	BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 6 "FRANCISCO ANTONIO ZEA"	6/9/2024	DENUNCIA	Solicitud de investigación Bello. Radicado USPEC R-2024-015037	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2101-2024
PQRD_0563	8	CAMISACS ACACIAS	9/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio PQRD No. R-2024-015128 del 5 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2257-2024
PQRD_0564	3	COJAM JAMUNDI	9/9/2024	QUEJA	Queja Jamundí PQRSD 2024ER0120847 Y Solicitud respuesta a Oficio PQRD No. R-2024-015226 del 6 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	17/09/2024	CIA-2141-2024
PQRD_0565	8	EC YOPAL	9/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio PQRD No. R-2024-014412 del 27 de agosto de 2024 USPEC.	CERRADO	11/09/2024	CIA-2076-2024
PQRD_0566	8	CPMSACS ACACIAS	9/9/2024	QUEJA	Solicitud respuesta a Oficio PQRD No. R-2024-015067 del 4 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	20/09/2024	CIA-2221-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0567	8	CAMISACS ACACIAS	9/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-015256 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	11/09/2024	CIA-2035-2024/CIA-2086-2024
PQRD_0568	12	EPMSC MEDELLIN	9/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	HUELGA DE HAMBRE EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIANA SEGURIDAD DE BELLO. Radicado USPEC R-2024-015211	CERRADO	13/09/2024	CIA-2102-2024
PQRD_0569	17	EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)	9/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	QUEJA R-2024-013607 G17 VALLEDUPAR y R-2024-013501 CPAMS EJUPA	CERRADO	16/09/2024	CIA-2109-2024
PQRD_0570	7	CPMSUBA UBATE	9/9/2024	RECLAMO	R-2024-015134 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7 - Cordial Saludo	CERRADO	16/09/2024	CIA-2117-2024
PQRD_0571	11	COIBA IBAGUE	9/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	NOVEDADES RANCHOS COIBA IBAGUE, Solicitud de insumos R-2024-015391 y SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-016220	CERRADO	18/09/2024	CIA-2190-2024
PQRD_0572	11	COIBA IBAGUE	9/9/2024	QUEJA	SOLICITUD FORMAL, SOLICITUD FORMAL MALTRATO y Solicitud de insumos R-2024-015390	CERRADO	18/09/2024	CIA-2191-2024
PQRD_0573	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	QUEJA	R-2024-015086 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7 - Cordial Saludo	CERRADO	18/09/2024	CIA-2181-2024
PQRD_0574	11	COIBA IBAGUE	9/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	novedad rancho, Solicitud de insumos R-2024-015453, TRÁMITE URGENTE, Solicitud de insumos R-2024-015661 y SOLICITUD INSUMOS DE RPTA RAD R-2024-016593	CERRADO	20/09/2024	CIA-2209-2024
PQRD_0575	11	COIBA IBAGUE	9/9/2024	QUEJA	NOVEDADES RANCHOS, Por favor al responder cite también el	CERRADO	23/09/2024	CIA-2256-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
					radicado N° R-2024-015460 y SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-016223			
PQRD_0576	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/9/2024	DENUNCIA	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-015214	CERRADO	16/9/2024	CIA-2123-2024
PQRD_0577	12	EPMSC MEDELLIN	9/9/2024	TUTELA	NOTIFICA ADMISION DE TUTELA ACUMULADA RAD. 001-2024-00374-01	CERRADO	16/9/2024	CIA-2177-2024
PQRD_0578	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	QUEJA	R-2024-014283 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	11/09/2024	CIA-2062-2024
PQRD_0579	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	R-2024-013772 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2137-2024
PQRD_0580	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	R-2024-013771 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2139-2024
PQRD_0581	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	R-2024-013377 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2140-2024
PQRD_0582	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	R-2024-012896 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2142-2024
PQRD_0583	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	R-2024-012820 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	19/9/2024	CIA-2201-2024
PQRD_0584	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	R-2024-012698 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2143-2024
PQRD_0585	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	R-2024-012602 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	17/9/2024	CIA-2144-2024
PQRD_0586	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	DENUNCIA	R-2024-012402 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	11/09/2024	CIA-2064-2024
PQRD_0587	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	R-2024-012386 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	17/9/2024	CIA-2170-2024
PQRD_0588	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	R-2024-012329 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2145-2024
PQRD_0589	10	TODOS	10/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Oficio No. PQRD R-2024-011137 USPEC del 8 de julio de 2024	CERRADO	17/09/2024	CIA-2138-2024
PQRD_0590	1	CPMSTUL TULUA	10/9/2024	RECLAMO	Solicitud de Insumo R-2024-015168 Tuluá.	CERRADO	23/9/2024	CIA-2270-2024
PQRD_0591	1	OBANDO	10/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-015222	CERRADO	25/09/2024	CIA-2447-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0592	TODOS	TODOS	10/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-014155	CERRADO	16/9/2024	CIA-2118-2024
PQRD_0593	12	EPMSC MEDELLIN	10/9/2024	TUTELA	2024-00125 Notificación admisión de tutela Bellavista	CERRADO	11/9/2024	CIA-02079-2024
PQRD_0594	12	EPMSC MEDELLIN	10/9/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN ADMISIÓN TUTELA 2024-00164	CERRADO	19/9/2024	CIA-02206-2024 CIA-02089-2024
PQRD_0595	12	EPMSC MEDELLIN	10/9/2024	TUTELA	NOTIFICA ADMISION DE TUTELA ACUMULADA RAD. 001-2024-00374-01	CERRADO	16/9/2024	CIA-02078-2024/CIA-
PQRD_0596	12	EPMSC BOLIVAR	10/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	NOVEDAD ARROZ ESTABLECIMIENTO CIUDAD BOLIVAR. RADICADO USPEC R-2024-015379	CERRADO	18/9/2024	CIA-2176-2024
PQRD_0597	4	EPMSC NEIVA	10/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-015391	CERRADO	13/9/2024	CIA-2107-2024
PQRD_0598	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-014688 Y Solicitud de insumos R-2024-016489	CERRADO	17/9/2024	CIA-2168-2024
PQRD_0599	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-012328 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2147-2024
PQRD_0600	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-012175 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2179-2024
PQRD_0601	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-012057 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2148-2024
PQRD_0602	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/9/2024	TUTELA	R-2024-011825 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2153-2024
PQRD_0603	10	DE ARMENIA	10/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Visita RM Armenia. Radicado USPEC R-2024-015507	CERRADO	17/09/2024	CIA-2159-2024
PQRD_0604	3	COJAM JAMUNDI	10/9/2024	NO COMPETENCIA	Solicitud respuesta a Oficio PQRD No. R-2024-015228 del	CERRADO	20/9/2024	CIA-2233-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
					6 de septiembre de 2024 USPEC			
PQRD_0605	1	CPAMSPY POPAYAN	10/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Insumo R-2024-015303 POPAYÁN	CERRADO	26/9/2024	CIA-2400-2024
PQRD_0606	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	11/9/2024	TUTELA	SOLICITUD URGENTE REQUERIMIENTO CORTE CONSTITUCIONAL Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo.	CERRADO	16/9/2024	CIA-2125-2024
PQRD_0607	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/9/2024	QUEJA	R-2024-011776 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	12/9/2024	CIA-2064-2024
PQRD_0608	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/9/2024	QUEJA	R-2024-011766 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2155-2024
PQRD_0609	8	CAMISACS ACACIAS	11/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio PQRD No. R-2024-015438 del 10 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	25/9/2024	CIA-2390-2024
PQRD_0610	3	COJAM JAMUNDI	11/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud respuesta a Oficio PQRD No. R-2024-018518 del 29 de diciembre de 2023 USPEC	CERRADO	16/9/2024	CIA-2120-2024
PQRD_0611	7	SOACHA	11/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-009625 - Solicitud Insumos	CERRADO	20/9/2024	CIA-2226-2024
PQRD_0612	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/9/2024	QUEJA	R-2024-011700 - Solicitud Insumos	CERRADO	18/9/2024	CIA-2157-2024
PQRD_0613	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/9/2024	QUEJA	R-2024-011557 - Solicitud Insumos PQRD	CERRADO	18/9/2024	CIA-2160-2024
PQRD_0614	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/9/2024	QUEJA	R-2024-011546 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	18/9/2024	CIA-2178-2024
PQRD_0615	7	MARTIRES	11/9/2024	QUEJA	R-2024-010523/ R-2024-013589 - Solicitud Insumos	CERRADO	23/09/2024	CIA-2254-2024
PQRD_0616	7	SOACHA	12/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-008861 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	20/09/2024	CIA-2229-2024
PQRD_0617	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	12/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-008753 - Solicitud Insumos	CERRADO	17/9/2024	CIA-2169-2024
PQRD_0618	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	12/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-008740 - Solicitud Insumos PQRD Grupo 7	CERRADO	19/9/2024	CIA-2200-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0619	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	12/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	R-2024-006852 - Solicitud Insumos Y R-2024-006851 - Solicitud Insumos	CERRADO	18/9/2024	CIA-2182-2024
PQRD_0620	12	EPMSC MEDELLIN	12/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud información Alimentación PPL Bellavista- Radicado UPSEC R-2024-015580	CERRADO	19/9/2024	CIA-2216-2024
PQRD_0621	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	12/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-015633	CERRADO	19/09/2024	CIA-2208-2024/CIA-2433-2024
PQRD_0622	12	EPMSC MEDELLIN	12/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INDUMO PQR R-2024-015702 PROCURADURIA	CERRADO	18/09/2024	CIA-2199-2024
PQRD_0623	12	EPMSC MEDELLIN	13/9/2024	TUTELA	NOTIFICA AUTO DECRETA PRUEBA TUTELAS RAD. 2024-00372 Y 2024 -00374	CERRADO	16/9/2024	CIA-2130-2024
PQRD_0624	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	13/9/2024	TUTELA	Solicitud Insumo R-2024-010118 El Buen Pastor	CERRADO	18/9/2024	CIA-2180-2024
PQRD_0625	14	EPAMS GIRON	19/9/2024	TUTELA	REQUERIMIENTO PREVIO – INCIDENTE DE DESACATO- RAD 68001-2204-000-2024-00465-00 (24-457T) ACCIONANTE: HARRY OLAGO VERA	CERRADO	23/9/2024	CIA-02224-2024
PQRD_0626	14	EPAMS GIRON	16/9/2024	TUTELA	URGENTE NOTIFICA AUTO REQUIERE DE TUTELA RAD 2024-176	CERRADO	20/9/2024	CIA-02162-2024 CIA-02213-2024
PQRD_0627	13	EPMSC YARUMAL	16/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	RESPUESTA INFORME NOVEDAD YARUMAL ANTIOQUIA	CERRADO	27/09/2024	CIA-2428-2024
PQRD_0628	11	EPAMS LA DORADA	16/9/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-015462	CERRADO	23/09/2024	CIA-2252-2024
PQRD_0629	1	CPAMSPY POPAYAN	16/9/2024	QUEJA	Solicitud insumo R-2024-015473 POPAYÁN	PRORROGA	24/09/2024	CIA-2418-2024
PQRD_0630	9	EPAMSCAS COMBITA	16/9/2024	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00123-00	CERRADO	20/9/2024	CIA-02154-2024 CIA-02212-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0631	1	CPAMSPY POPAYAN	16/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2024-015721 POPAYÁN	CERRADO	1/10/2024	CIA-2473-2024
PQRD_0632	5	Tex. Libre	18/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo URGENTE R-2024-014471	CERRADO	20/9/2024	CIA-2211-2024 Y CIA-2393-2024
PQRD_0633	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/9/2024	QUEJA	Traslado DP Sandro Manuel Pérez Mantilla. Procuraduría General de la Nación y Traslado DP Sandro Manuel Pérez Mantilla. Procuraduría General de la Nación.	CERRADO	26/9/2024	CIA-2421-2024
PQRD_0634	10	EPMSC CALARCA	18/9/2024	TUTELA	Solicitud de información para respuesta de acción de tutela. 2024-00076	CERRADO	23/9/2024	CIA-2268-2024, CIA-2202-2024
PQRD_0635	12	SABANETA	20/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016241 PERSONERIA G12	CERRADO	25/09/2024	CIA-2396-2024
PQRD_0636	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016153 PROCURADURIA G6	CERRADO	26/9/2024	CIA-2420-2024
PQRD_0637	3	COJAM JAMUNDI	20/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Directriz del director regional Occidente según oficio: 2024IE01844440: ASUNTO: Solicitud de distribución y repartición de alimentos en el uso del tipo de menaje al 100% de la PPL adscrita a COJAM - Adjunta oficio	CERRADO	26/9/2024	CIA-2409-2024
PQRD_0638	11	COIBA IBAGUE	20/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-015961 PROCURADURIA	CERRADO	25/09/2024	CIA-2284-2024
PQRD_0639	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	20/9/2024	QUEJA	Traslado quejas, peticiones y reclamos agosto RM Bogotá. Radicado USPEC R-2024-016214	CERRADO	30/09/2024	CIA-2454-2024
PQRD_0640	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	20/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA URGENTE	CERRADO	24/09/2024	CIA-2275-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0641	4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	20/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INFORMACIÓN - INSUMO PQRD R-2024-014820	PRORROGA	25/09/2024	CIA-2280-2024
PQRD_0642	11	EPAMS LA DORADA	20/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-015995	CERRADO	26/09/2024	CIA-2424-2024
PQRD_0643	4	EPMSC NEIVA	20/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INFORMACIÓN - INSUMO PQRD R-2024-015998 - PGN	CERRADO	28/09/2024	CIA-2449-2024
PQRD_0644	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumo R-2024-015997	CERRADO	30/9/2024	CIA-2465-2024
PQRD_0645	4	EPMSC NEIVA	20/9/2024	DENUNCIA	SOLICITUD INFORMACIÓN - DENUNCIA PÚBLICA - INSUMO PQRD R-2024-014685	CERRADO	23/9/2024	CIA-2265-2024
PQRD_0646	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-016115	CERRADO	27/9/2024	CIA-2434-2024
PQRD_0647	4	EPMSC GARZON	20/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	INFORME VISITA SERVICIO DE ALIMENTACION ESTABLCIMIENTO DE GARZÓN	CERRADO	27/9/2024	CIA-2436-2024
PQRD_0648	4	EPMSC NEIVA	20/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INFORMACIÓN - INSUMO PQRD R-2024-014175	CERRADO	26/9/2024	CIA-2408-2024
PQRD_0649	4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	20/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INFORMACIÓN - INSUMO PQRD R-2024-014358	CERRADO	26/9/2024	CIA-2395-2024
PQRD_0650	4	EPMSC NEIVA	20/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INFORMACIÓN - INSUMO PQRD R-2024-014701	CERRADO	26/9/2024	CIA-2402-2024
PQRD_0651	1	CPAMSPY POPAYAN	20/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-016218	CERRADO	30/9/2024	CIA-2467-2024
PQRD_0652	4	EPMSC NEIVA	20/9/2024	QUEJA	SOLICITUD INFORMACIÓN - INSUMO PQRD R-2024-014470	CERRADO	26/9/2024	CIA-2112-2024
PQRD_0653	Tex. Libre	TODAS	20/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INFORMACIÓN - INSUMO PQRD R-2024-015351	CERRADO	30/9/2024	CIA-2463-2024
PQRD_0654	1	CPAMSPY POPAYAN	23/9/2024	TUTELA	NOTIFICA ADMISION TUTELA 20588-1	CERRADO	26/9/2024	CIA-02413-2024
PQRD_0655	12	EPMSC MEDELLIN	23/9/2024	NO COMPETENCIA	Solicitud respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016100 del	CERRADO	27/9/2024	CIA-2442-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
					18 de septiembre de 2024 USPEC			
PQRD_0656	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	23/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-015958	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0657	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	23/9/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016112	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0658	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	23/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016174	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0659	13	COPED PEDREGAL	23/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	solicitud insumo PQRD R-2024-015590	CERRADO	28/09/2024	CIA-2451-2024
PQRD_0660	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	24/9/2024	QUEJA	Queja alimentación RM Bogotá. Radicado USPEC R-2024-016309	CERRADO	26/09/2024	CIA-2397-2024
PQRD_0661	3	COJAM JAMUNDI	23/9/2024	TUTELA	Remisión de orden dictada en fallo de tutela ERON JAMUNDÍ.	CERRADO	27/9/2024	CIA-02437-2024
PQRD_0662	11	COIBA IBAGUE	24/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud insumo CONTRALORIA /Derecho de petición/ Denuncia 2024-309837-80734-D Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta y Media Seguridad de Ibagué Picaleña-COIBA- Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario- INPEC-. Ca	CERRADO	26/09/2024	CIA-2419-2024
PQRD_0663	4	EPMSC NEIVA	24/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Novedades CPMS-Neiva. Radicado USPEC R-2024-015924	CERRADO	27/9/2024	CIA-2435-2024
PQRD_0664	4	EPMSC GARZON	24/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	INFORME DE VISITA SERVICIO DE ALIMENTACION GARZÓN, HUILA. RADICADO USPEC R-2024-016272	CERRADO	27/9/2024	CIA-2238-2024
PQRD_0665	3	COJAM JAMUNDI	24/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-016294	CERRADO	26/9/2024	- CIA-2414-2024
PQRD_0666	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	24/9/2024	DENUNCIA	Solicitud de insumos R-2024-016211	CERRADO	3/10/2024	CIA-2506-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0667	3	COJAM JAMUNDI	24/9/2024	DESACATO	NOTIFICA VINCULACION TUTELA T1-2024-0102	CERRADO	27/9/2024	CIA-02441-2024
PQRD_0668	1	CPAMSPY POPAYAN	24/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumo R-2024-015873 Popayán	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0669	TODOS	NA	24/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Información Centros de Detención Transitoria CONTRALORIA	CERRADO	3/10/2024	CIA-2505-2024
PQRD_0670	7	ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA	24/9/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS RADICADOS R-2024-005326 Y R-2024-006038	PRORROGA	2/10/2024	CIA-2501-2024
PQRD_0671	NA	NA	24/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS RPTA RADICADOS R-2024-001556; R-2024-001893 Y R-2024-002832	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0672	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	24/9/2024	QUEJA	Solicitud respuesta Auto Sustanciación: 1414. Radicado No. PQRD R-2024-015832 del 13 de septiembre de 2024 USPEC	CERRADO	1/8/2024	CIA-2474-2024
PQRD_0673	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	24/9/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS RPTA R-2024-005819 Y R-2024-011766	CERRADO	2/10/2024	CIA-2489-2024
PQRD_0674	1	CPAMSPY POPAYAN	25/9/2024	TUTELA	SOLICITUD DE SEGUIMIENTO AL FALLO DE TUTELA PPL NILSON CASTRO RAMOS.	CERRADO	30/9/2024	CIA-02456-2024
PQRD_0675	11	EPAMS LA DORADA	25/9/2024	TUTELA	Solicitud de insumos, cumplimiento al fallo del PPL JUAN CARLOS LOPERA GÓMEZ	CERRADO	01/10/2024	CIA-02481-2024
PQRD_0676	5	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	26/9/2024	QUEJA	Visita EP Espinal solicitud de dieta	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0677	7	Tex. Libre	26/9/2024	RECLAMO	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA RAD R-2024-003539	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0678	1	CPAMSPY POPAYAN	26/9/2024	TUTELA	OFICIO 7063-2 NOTIFICACION AUTO 275 ADMISION TUTELA 2024-	CERRADO	30/9/2024	CIA-02472-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA (RESPUESTA)	NÚMERO CIA RADICACIÓN
					20096-00 CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ			
PQRD_0679	10	EPMSC PEREIRA	26/9/2024	TUTELA	INSUMOS FALLO TUTELA 2024-00208 FREDY ALEXANDER LARGO CARDENAS	CERRADO	01/10/2024	CIA-02479-2024
PQRD_0680	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	26/9/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-000072 Y R-2024-013771	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0681	1	CPAMSPY POPAYAN	26/9/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	NOTIFICA SENTENCIA 070 ACCION TUTELA 20588-1	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0682	1	CPAMSPY POPAYAN	30/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016679 PROCURADURIA, POPAYAN	CERRADO	02/10/2024	CIA-2504-2024
PQRD_0683	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016664 PERSONERIA G6	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0684	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/9/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2024-016657	CERRADO	02/10/2024	CIA-2495-2024
PQRD_0685	1	CPAMSPY POPAYAN	30/9/2024	TUTELA	Solicitud: NOTIFICA SENTENCIA 070 ACCION TUTELA 20588-1	CERRADO	02/10/2024	CIA-02497-2024

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 39 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, presentadas a continuación:

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RADICADO	PETICIONARIO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0527	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/9/2024	TUTELA	2024-146	Luis Alberto Florez Coneo	CERRADO	03/09/2024	CIA-1980-2024
PQRD_0528	11	EPAMS LA DORADA	2/9/2024	TUTELA	2020-00348 (N.I. 701)	DANIEL DE JESÚS VALENCIA ARIAS	CERRADO	09/09/2024	CIA-2049-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RADICADO	PETICIONARIO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0531	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/9/2024	TUTELA	11001311800 01-2024-0146-00.	CARLOS ALBERTO ROSERO,	CERRADO	06/09/2024	CIA-2029-2024
PQRD_0537	3	COJAM JAMUNDI	2/9/2024	TUTELA	760013103-005-2024-00199-00.	Erney Corpus Dagua.	CERRADO	05/09/2024	CIA-02021-2024 CIA-02050-2024
PQRD_0538	1	CPAMSPY POPAYAN	2/9/2024	TUTELA	19001-31-07-001-2024-10081-00	TEOFILO ARMENIO PRECIADO GUERRERO	CERRADO	03/09/2024	CIA-1977-2024
PQRD_0539	13	COPED PEDREGAL	2/9/2024	TUTELA	2024-10142	DIEGO ALEXANDER VARGAS VILLADA	CERRADO	03/09/2024	CIA-01972-2024
PQRD_0543	11	EPAMS LA DORADA	3/9/2024	DESACATO	Núm. 2024-00083	Oscar Octavio Vera Saavedra	CERRADO	04/09/2024	CIA-01990-2024
PQRD_0551	11	EPAMS LA DORADA	4/9/2024	TUTELA	17001-33-33-004-2023-00323-00	JHON EUBER CORAL Y OTROS	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0552	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	4/9/2024	TUTELA	110013103 004 2024 00389 01	Gabriel Antonio Riveros Beltrán	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-02041-2024
PQRD_0553	10	EPMSC PACORA	4/9/2024	TUTELA	2024 00231 00	JULIAN ANDRES GOMEZ LOPEZ Y OTROS	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-02005-2024
PQRD_0554	9	EPAMSCAS COMBITA	5/9/2024	TUTELA	15001311000320240042800	Wilson Garces Espitia	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2105-2024 CIA-2106-2024 CIA-2030-2024 CIA-2080-2024
PQRD_0577	12	EPMSC MEDELLIN	9/9/2024	TUTELA	No 0508831030 0120240037 400	Yeison Ferney Restrepo Suárez	CERRADO	16/9/2024	CIA-2177-2024
PQRD_0579	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	1100160000 15202104259	Ciro Armando Lesmes	CERRADO	18/9/2024	CIA-2137-2024
PQRD_0580	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	11001 60 00 013 2022 01367 00	Helder Mauricio Quintero Peña	CERRADO	18/9/2024	CIA-2139-2024
PQRD_0581	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	11001 60 00 028 2017 03157 00	JORGE LEONARDO RUEDA	CERRADO	18/9/2024	CIA-2140-2024
PQRD_0582	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	11001600002320180646 2	MAURICIO ALVARADO PINILLA	CERRADO	18/9/2024	CIA-2142-2024

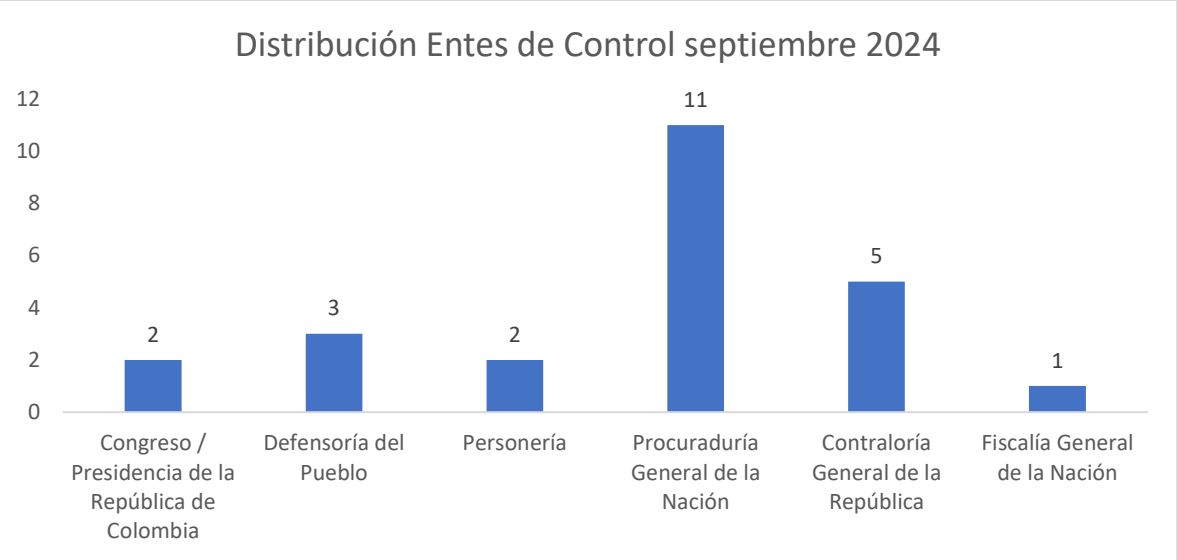
No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RADICADO	PETICIONARIO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0583	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	15759600022320200026 2	RONALD GUTIERREZ GUTIERREZ	CERRADO	19/9/2024	CIA-2201-2024
PQRD_0584	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	25754610800220178074 2	ALBERTO ABDON LOPEZ TORRES	CERRADO	18/9/2024	CIA-2143-2024
PQRD_0585	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	11001600000020210208 9	JUAN MANUEL MORENO DUARTE	CERRADO	17/9/2024	CIA-2144-2024
PQRD_0588	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/9/2024	TUTELA	110001 60 00 721 2016 00386 00	Deison Darío Córdoba Guatapi	CERRADO	18/9/2024	CIA-2145-2024
PQRD_0593	12	EPMSC MEDELLIN	10/9/2024	TUTELA	2024-00125	YEISON FERNEY RESTREPO SUAREZ	CERRADO	11/9/2024	CIA-02079-2024
PQRD_0594	12	EPMSC MEDELLIN	10/9/2024	TUTELA	05088310400 22024-00163-00	DONAIRO ACEVEDO PÉREZ	CERRADO	19/9/2024	CIA-02206-2024 CIA-02089-2024
PQRD_0595	12	EPMSC MEDELLIN	10/9/2024	TUTELA	001-2024-00374-01	Yeison Ferney Restrepo Suárez	CERRADO	16/9/2024	CIA-02078-2024
PQRD_0602	7	CPMS BOGOTA LA MODELO	10/9/2024	TUTELA	11001600001320180583 3	MILLER ALEJANDRO SIERRA ORTIZ	CERRADO	18/9/2024	CIA-2153-2024
PQRD_0606	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	11/9/2024	TUTELA	Sala Especial de Seguimiento al Estado de Cosas Inconstitucional penitenciario y carcelario Sentencias T-388 de 2013, T-762 de 2015 y SU-122 de 2022 M.S. Jorge Enrique Ibáñez Najar	Jorge Enrique Ibáñez Najar - Magistrado	CERRADO	16/9/2024	CIA-2125-2024
PQRD_0623	12	EPMSC MEDELLIN	13/9/2024	TUTELA	05088310300120240037200 y 05088310300120240037400	Yeison Ferney Restrepo Suárez,	CERRADO	16/9/2024	CIA-2130-2024
PQRD_0624	9	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	13/9/2024	TUTELA	60 00 019 2019 08622 00	Eva Marcela Cossio Rodelo	CERRADO	18/9/2024	CIA-2180-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RADICADO	PETICIONARIO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0625	14	EPAMS GIRON	19/9/2024	TUTELA	68001-2204-000-2024-00465-00 (24-457T)	HARRY OLAGO VERA	CERRADO	23/9/2024	CIA-02224-2024
PQRD_0626	14	EPAMS GIRON	16/9/2024	TUTELA	2024-176	JHON JAIRO NÚÑEZ LOAIZA	CERRADO	20/9/2024	CIA-02162-2024 CIA-02213-2024
PQRD_0630	9	EPAMSCAS COMBITA	16/9/2024	TUTELA	2024-00123-00	William Hernando Roa Gómez	CERRADO	20/9/2024	CIA-02154-2024 CIA-02212-2024
PQRD_0634	10	EPMSC CALARCA	18/9/2024	TUTELA	63130-31-87-001-2024-00076-00	YESID ANDRES ALVAREZ PUERTO	CERRADO	23/9/2024	CIA-2268-2024, CIA-2202-2024
PQRD_0654	1	CPAMSPY POPAYAN	23/9/2024	TUTELA	20588-1	PPLs: APOLINAR AVILA NIEVES, WILLIAM VANEGAS ARENAS, ALEJANDRO LEON FERNANDEZ	CERRADO	26/9/2024	CIA-02413-2024
PQRD_0661	3	COJAM JAMUNDI	23/9/2024	TUTELA	76-001-31-10-001-2024-00503-00	JHON DAYRON BURGOS VALENCIA Y OTROS	CERRADO	27/9/2024	CIA-02437-2024
PQRD_0667	3	COJAM JAMUNDI	24/9/2024	DESACATO	rad. No. 2024-0102	PPL JOSÉ ANDRÉS BERNAL MOYA	CERRADO	27/9/2024	CIA-02441-2024
PQRD_0674	1	CPAMSPY POPAYAN	25/9/2024	TUTELA	19001-33-33-006-2024 – 00201– 00	NILSON CASTRO RAMOS	CERRADO	30/9/2024	CIA-02456-2024
PQRD_0675	11	EPAMS LA DORADA	25/9/2024	TUTELA	RADICADO: 2024-00331-01 AUTO INTERLOCUTORIO No 939	PPL JUAN CARLOS LOPERA GÓMEZ.	CERRADO	01/10/2024	CIA-02481-2024
PQRD_0678	1	CPAMSPY POPAYAN	26/9/2024	TUTELA	2024-20096-00	PPL CARLOS FABIAN BURBANO APRÁEZ	CERRADO	30/9/2024	CIA-02472-2024
PQRD_0679	10	EPMSC PEREIRA	26/9/2024	TUTELA	2024-00208	FREDY ALEXANDER LARGO CARDENAS	CERRADO	01/10/2024	CIA-02479-2024
PQRD_0685	1	CPAMSPY POPAYAN	30/9/2024	TUTELA	19001318701-2024-20588-00	APOLINAR AVILA NIEVES, WILLIAN VANEGAS ARENAS y ALEJANDRO LEON	CERRADO	02/10/2024	CIA-02497-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RADICADO	PETICIONARIO	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
						FERNANDEZ en			

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 24 PQRD de solicitudes a entes de control con respuesta a USPEC, de acuerdo con la siguiente distribución:



Lo anterior, se detalla a continuación por grupo, establecimiento, identificación por parte de la entidad, estado actual, fecha de respuesta y número de radicado de la misma:

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA RECEPCIÓN	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0533	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	2/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014609 PERSONERÍA DE BOGOTÁ y Solicitud de insumos R-2024-016498	Personería	CERRADO	12/09/2024	CIA-2014-2014 CIA-2095-2014
PQRD_0534	1	CPAMSPY POPAYAN	2/9/2024	SOLICITUD INSUMO	Procuraduría	CERRADO	03/09/2024	CIA-1987-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA RECEPCIÓN	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
				PQR R-2024-014136 PROCURADURIA, CAUCA	General de la Nación			
PQRD_0535	4	CELDAS FGN-BUNKER NEIVA	2/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014108 Bunker-FGN de Neiva	Fiscalía General de la Nación	CERRADO	06/09/2024	CIA-2034-2024
PQRD_0545	8	ACACIAS - VILLAVICENCIO	3/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014936 DEFENSORIA DEL PUEBLO	Defensoría del Pueblo	CERRADO	11/09/2024	CIA-2035-2024 CIA-2087-2024
PQRD_0556	7, 16 y 17	BOGOTA LA MODELO / BARRANQUILLA / SANTA MARTA / VALLEDUPAR	6/9/2024	CGR Asunto: Primera Comunicación de Observaciones. Actuación Especial de Fiscalización a la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC y Ministerio De Justicia y Del Derecho	Contraloría General de la República	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2045-2024 CIA-2119-2024
PQRD_0560	15	COCUC CUCUTA	6/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-014983 PROCURADURIA CUCUTA y R-2024-016745	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2085-2024
PQRD_0561	10	ESTACION DE POLICIA CAI SANTANDER	6/9/2024	Procuraduría GENERAL DE LA NACIÓN: Radicado de salida S-2024-040364	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	SEGUIMIENTO	CIA-2230-2024
PQRD_0567	8	CAMISACS ACACIAS	9/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-015256	Defensoría del Pueblo	CERRADO	11/09/2024	CIA-2035-2024 CIA-2086-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA RECEPCIÓN	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
				DEFENSORIA DEL PUEBLO				
PQRD_0597	4	EPMSC NEIVA	10/9/2024	Solicitud de insumos R-2024-015391	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	13/9/2024	CIA-2107-2024
PQRD_0598	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	10/9/2024	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA R-2024-014688 Y Solicitud de insumos R-2024-016489	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	17/9/2024	CIA-2168-2024
PQRD_0622	12	EPMSC MEDELLIN	12/9/2024	SOLICITUD INDUMO PQR R-2024-015702 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/09/2024	CIA-2199-2024
PQRD_0632	5	Tex. Libre	18/9/2024	Solicitud Insumo URGENTE R-2024-014471	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	20/9/2024	CIA-2211-2024 CIA-2393-2024
PQRD_0633	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/9/2024	Traslado DP Sandro Manuel Pérez Mantilla. Procuraduría General de la Nación y Traslado DP Sandro Manuel Pérez Mantilla. Procuraduría General de la Nación.	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	26/9/2024	CIA-2421-2024
PQRD_0635	12	SABANETA	20/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016241 PERSONERIA G12	Personería	CERRADO	25/09/2024	CIA-2396-2024
PQRD_0636	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016153 PROCURADURIA G6	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	26/9/2024	CIA-2420-2024
PQRD_0638	11	COIBA IBAGUE	20/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-015961	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	25/09/2024	CIA-2284-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA RECEPCIÓN	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
				PROCURADURIA				
PQRD_0640	17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	20/9/2024	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA URGENTE	Contraloría General de la República	CERRADO	24/09/2024	CIA-2275-2024
PQRD_0643	4	EPMSC NEIVA	20/9/2024	SOLICITUD INFORMACIÓN - INSUMO PQRD R-2024-015998 - PGN	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	28/09/2024	CIA-2449-2024
PQRD_0646	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/9/2024	Solicitud de insumos R-2024-016115	Contraloría General de la República	CERRADO	27/9/2024	CIA-2434-2024
PQRD_0658	12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	23/9/2024	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-016174	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0662	11	COIBA IBAGUE	24/9/2024	Solicitud insumo CONTRALORIA /Derecho de petición/ Denuncia 2024-309837-80734-D Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta y Media Seguridad de Ibagué Picaleña-COIBA-Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-INPEC-. Ca	Contraloría General de la República	CERRADO	26/09/2024	CIA-2419-2024
PQRD_0669	TODOS	NA	24/9/2024	Solicitud de Información Centros de Detención Transitoria CONTRALORIA	Contraloría General de la República	CERRADO	3/10/2024	CIA-2505-2024

No. CIA	GRUPO	ESTABLECIMIENTO	FECHA RECEPCIÓN	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_0682	1	CPAMSPY POPAYAN	30/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016679 PROCURADURIA, POPAYAN	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	02/10/2024	CIA-2504-2024
PQRD_0683	6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	30/9/2024	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-016664 PERSONERIA G6	Defensoría del Pueblo	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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

En este periodo se realiza el proceso del COSAL correspondiente al mes de junio

Así mismo a la interventoría realiza seguimiento a las variables del instrumento de verificación del 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 septiembre 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 se presentaron por parte de la interventoría a la USPEC, el siguiente informe de Presunto Incumplimiento contractual, para el siguiente contratista:

1. Contrato 327-2023 (UT PENITENCIARIOS 2023) radicado mediante CIA-2274-2024 del 24/09/2024.

Así mismo se informa que con anterioridad se agotó el procedimiento de requerimiento formal, estipulado en los contratos de prestación de servicios. Por lo anterior, se recomienda a la entidad iniciar con los trámites administrativos sancionatorios correspondientes, en aras de declarar el incumplimiento parcial de las obligaciones a cargo de los contratistas relacionados en la relación antecedente.

Respecto a los demás contratistas, esta interventoría se encuentra agotando el debido proceso, 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 (ANS), Plan de Mejora, Requerimiento e Incumplimientos” previo a ello es necesario que se realicen observaciones, seguimiento a observaciones, requerimiento de Plan de Mejora y seguimiento al mismo y de igual manera que se agoten los requerimientos previos al requerimiento formal de inicio de procedimiento sancionatorio contractual que se sustenta en el Informe de Interventoría.

Actualmente nos encontramos en seguimiento a la ejecución de los Planes de Mejora y agotando el trámite de requerimiento formal de presunto incumplimiento.

5 CONCLUSIONES

REGIONAL CENTRAL

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 (96%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%); para el grupo 6 las categorías ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (95%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA

CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (91%), y para el grupo 8 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (96%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%). Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior se tipifican como Cumplimiento por parte de los Contratistas de las Condiciones Contractuales. Por su parte, para los establecimientos Tipo EP -UT – URI, para el grupo 4 las categorías DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), para el grupo 8 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con 100%.

El Grupo N° 5, operado por UNION TEMPORAL LOGISTIC FOOD, en el mes de agosto obtiene calificación de cumplimiento de 93% para la prestación de servicio en la modalidad de ERONES se evidencia un ligero descenso en el mes de septiembre con 92% de cumplimiento. En cuanto al servicio para EP-UT-URI, en el mes de agosto, obtiene una calificación de 93% de cumplimiento, evidenciando para el mes de septiembre un incremento a 95% cumplimiento.

El Grupo N° 7, operador por UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024, en el mes de agosto obtuvo una calificación de atención en la modalidad de ERONES de 92% y en el mes de septiembre, se mantiene su calificación a cumplimiento de 92%; mientras para la atención a EP-UT-URI su desempeño reportó cumplimiento parcial con calificación de 79% en el mes de agosto y en el mes de septiembre incrementa ligeramente su calificación a 82%.

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 agosto con nivel de conformidad de 88% de cumplimiento parcial. Para el mes de septiembre se evidencia un ligero descenso a 87%. Para el caso del servicio en las EP-UT-URI, en el mes de agosto se realizó visita a la EP CHOCONTA, que contaba con 3 PPL, y conto con una calificación de 96% de cumplimiento. En el mes de septiembre se realizó una vista obteniendo un promedio de cumplimiento del 91%.

Las categorías con menor desempeño en la modalidad de ERONES durante el mes de septiembre en la modalidad de ERONES fueron INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

En cuanto al servicio en EP-UT-URI en la Regional CENTRAL 2 en el mes de septiembre, se evidenció que la categoría con más bajo desempeño fue DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, lo 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.

REGIONAL OCCIDENTE

Durante el periodo de septiembre de 2024, Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, alcanzó un desempeño promedio de 81,3 %, para los establecimientos ERON-CRM con una disminución de 1,3 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 (categoría con un número significativo de hallazgos – 56) 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. Con respecto a las Estaciones de Policía verificadas en el mes de septiembre de 2024, alcanzó un 85,9% de cumplimiento, mejorando en 0,1 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 catorce puntos porcentuales (72% en septiembre frente al 58% de agosto), sin embargo, es la de menor desempeño en septiembre.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, para los Tipo ERON, nuevamente destacan EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y CPMSTUL TULUA, que con calificaciones promedio para el presente informe entre 91,1% y 98,9%, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en ERON EPMSC EL BORDO, DE POPAYAN y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, tras alcanzar calificaciones entre el 69,4% y 89,1%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Por último, se evidencia que CPAMSPY POPAYAN presenta un porcentaje del 60,2% de cumplimiento, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, es el establecimiento con menor desempeño. En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT PENITENCIARIOS 2023, es importante resaltar el resultado del 97% en las evaluaciones realizadas a la categoría de Cumplimiento de Horario y Concepto Higiénico Sanitario. Por otra parte, para el periodo de corte del presente informe, las demás categorías del instrumento de verificación para ERON se ubicaron en un rango tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI, persiste el establecimiento crítico EP TAMBO, con un cumplimiento continuos del 0% al 20% en algunas de las categorías evaluadas, obteniendo porcentaje de cumplimiento del 45%, durante el periodo. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en EP CAI3 AGUACLARA y EP EL BORDO, EP TUMACO y EP SEDE ANTIGUO HOSPITAL SAN ANDRES con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

En relación con el desempeño de los establecimientos tipo ERON – CRM en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 96.9% de cumplimiento en promedio para el grupo, porcentaje que evidencia una adecuada ejecución de las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, sin embargo, el contratista disminuyó 0,8 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. En relación con el desempeño de los establecimientos tipo EP – UT – URI en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 99,2% de cumplimiento en promedio para el grupo, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, lo cual permite establecer que son efectivas las acciones que implementa el contratista para cumplir con las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, en cuanto planes de rutas, vehículos y personal transportador y cumplimiento de ciclos de menús y entrega de raciones. No obstante, se puede observar que el contratista disminuyó 0,8 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior.
Como se puede observar para la Regional Occidente en los consolidados por categorías para los establecimientos tipo ERON-CRM del Grupo 2, el contratista obtiene porcentajes de cumplimiento superiores al 95% en ocho de las once categorías evaluadas, evidenciando que las categorías con menor desempeño corresponden a EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (90%), debido a que hasta el 11 de septiembre de 2024 la entidad contratante USPEC, emitió oficio de aprobación de alternativas de sustitución para equipos faltantes, para los establecimientos del Grupo 2; INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (91%) en establecimientos tipo ERON-CRM, en las verificaciones en campo se evidencian pisos, techos y paredes en mal estado, presentando deterioro y desgaste; y en la categoría de PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%) en establecimientos tipo ERON-CRM, debido a que en las observaciones en campo no se contaba con el personal mínimo requerido (manipuladores y distribuidores) ni con la frecuencia de visitas del profesional, Ingeniero de Alimentos. Variables que son de gran importantes para el buen desarrollo de las diferentes actividades ejecutadas en el servicio de alimentación. Es importante resaltar el cumplimiento del 100% por parte del contratista en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO y

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, siendo estas significativas en el proceso para garantizar una buena ejecución y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

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 concernientes a PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, evidenciando el buen desempeño del contratista en cuanto a los requisitos establecidos para garantizar productos inocuos, asegurando que el personal manipulador de alimentos esté debidamente capacitado en prácticas higienes y de seguridad. Además, asegurar las debidas condiciones del transporte y su respectiva documentación vigente, garantizando así, que los alimentos lleguen en óptimas condiciones. Sin embargo, se observa que se presenta afectación en la categoría INSTALACIONES FÍSICAS con un porcentaje de cumplimento del 98% y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con el 96%.

Por otra parte, 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 75% en comparación con el periodo anterior, se mantuvo estable en la calificación. Las condiciones de infraestructura no son las óptimas, enfatizando en establecimientos como EPMSC CAICEDONIA con 43%, y EPMSC SEVILLA con 61% El deterioro en la infraestructura en los establecimientos, representan un desafío para las operaciones del contratista en los servicios de alimentación. Esta situación no solo dificulta la ejecución eficiente de las actividades diarias, sino que también impacta negativamente en la calidad del servicio ofrecido. Las instalaciones inadecuadas pueden limitar la capacidad para mantener estándares de higiene y seguridad en el servicio.

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. En el mes de septiembre se alcanzó un 81.8% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas, presentando una disminución del 0.8% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, alcanzando en el mes de septiembre un 92.3% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentó una disminución del 4.3% en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior.

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 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (92%) y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (92%), las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo 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 (57%), INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (65%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (76%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (77%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (77%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (82%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (85%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (85%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (89%).

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 INSTALACIONES FISICAS (100%) presenta un Cumplimiento total de las Obligaciones Contractuales, seguido de la categoría RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%). Sin embargo,

en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, las categorías de mayor afectación fueron: CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (86%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%) los cuales presentan un Cumplimiento parcial de las Obligaciones Contractuales, con un promedio inferior al 90%.

En la Regional Occidente Grupo 3 operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, se presentan como los establecimientos tipo ERON – CRM con mejor desempeño, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO y EPMSC PUERTO TEJADA, con 99.1%, 96.7%, 92.8%, 92% y 90.6% de cumplimiento, respectivamente, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. Y en contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo COJAM JAMUNDI con 71.9%, CPAMSPAL PALMIRA con 83.2% y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 89.9%. 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 LIMONAR, todos con 100% de cumplimiento. Seguido de EP COMANDO SUR DE POLICIA (90.5%), EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO (90%) y EP PUERTO TEJADA, (90%). No obstante, el establecimiento con el desempeño más bajo y tipificados como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista se encuentra EP JAMUNDI con 76.2%.

REGIONAL NOROESTE

De acuerdo con los resultados obtenidos durante las visitas ejecutadas a los Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional (ERON) de la Regional Noroeste durante el mes de septiembre, se puede concluir que las variables que presentan mayores oportunidades de mejora corresponden a Seguridad y Salud en el trabajo, instalaciones físicas y sanitarias de competencia del contratista, Equipos, utensilios y menaje, ya que reflejan los desempeños más bajos en la evaluación, tanto para el Grupo 12 como para el Grupo 13 y el comportamiento general de ambos grupos se encuentra en 80% y 85% respectivamente presentando mejora del 2% en ambos grupos, lo cual quiere decir que los operadores cumplen parcialmente con las condiciones evaluadas, teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto.

Por su parte, las verificaciones realizadas por la interventoría a los establecimientos tipo EP-URI-UT de la Regional Noroeste, reflejan que los mayores incumplimientos se presentan en las variables de: condiciones de transporte de producto terminado y distribución del producto terminado, cuyos desempeños variaron para el mes de septiembre, con mayor afectación para el grupo 12 en las condiciones de transporte, mientras que el grupo 13 decayó significativamente en la distribución del producto terminado; sin embargo, el desempeño promedio por grupo se encuentran con cumplimiento parcial del 83% de acuerdo a lo definido por la USPEC, por lo cual se solicita a los operadores implementar planes de mejora a fin de dar cumplimiento a lo pactado contractualmente.
Durante el seguimiento realizado en el periodo del presente informe no se llevan a cabo acciones de mejora precisas por parte de los operadores de la Regional Noroeste: ORNUA SAS y UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL, toda vez que se siguen evidenciando hallazgos reiterativos y no se permite la subsanación de los mismos lo que hace que el desempeño en los establecimientos continúe viéndose afectado por las mismas variables y en consecuencia en la adecuada prestación del servicio.

REGIONAL VIEJO CALDAS

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 del operador UT Calidad y Vida 23-24 a cargo del grupo 10, quien presenta variaciones que afectaron el desempeño general del grupo y además presentando disminución en categorías que afectan el desempeño en el servicio de alimentación; no obstante, esto se vio reflejado mayoritariamente en los establecimientos estaciones de policía, 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, siendo un aspecto reiterativo, sin tener acciones de mejora.

En contraparte, el operador UT MACSOL USPEC 2024, presenta una mejora en todas las categorías evaluadas, con respecto al mes anterior, con lo cual se evidencia implementación gradual de acciones correctivas que conllevan a una mejora en el puntaje; no obstante, se evidencia decaimiento en el desempeño en estaciones de policía, más específicamente en la EP la DORADA; por lo anterior, la Interventoría realizará continuos y permanentes seguimientos a las obligaciones contractualmente pactadas.

REGIONAL ORIENTE

En los establecimientos tipo ERON del GRUPO 15 persiste alta afectación en las condiciones de infraestructura, haciéndose necesario que el contratista realice actividades de mantenimiento correctivo menor, preventivo menor e higienización profunda en las diferentes áreas garantizando ambientes seguros e inocuos conforme a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en la OTM y la normatividad legal vigente.

La mayoría de categorías de evaluación en los establecimientos tipo ERON pertenecientes al grupo 15 desmejoraron su desempeño global para el mes de septiembre, mostrando que las acciones de mejora propuestas por el contratista no están teniendo el impacto deseado en la prestación del servicio y en evitar la reincidencia de los hallazgos; por tanto, se requiere que se establezcan acciones concretas en las causas principales de las situaciones que generan los incumplimientos.

Se requiere que el contratista UT UNIDOS USPEC 2024 en el establecimiento COCUC CÚCUTA articule las acciones de mejora junto con el establecimiento penitenciario, de manera que vayan encaminadas de concientizar al personal manipulador sobre el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en todas las etapas del proceso desde la recepción, almacenamiento, prealistamiento, producción y distribución. De manera que los planes de mejora presentados sean propositivos y tengan el impacto positivo en la prestación del servicio.

La categoría más crítica en su desempeño para el GRUPO 15 es SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, la cual ha venido disminuyendo su evaluación mes a mes y requiere que el profesional líder de esta área, realice visitas constantes a todos los establecimientos y haga cumplir la normatividad nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales, de manera que los trabajadores desarrollan actividades de manera segura.
Todas las categorías de evaluación en los establecimientos tipo EP – URU- UT pertenecientes al grupo 14 desmejoraron su desempeño global para el mes de septiembre y se requiere que el contratista proponga acciones de mejora profundas en las causas generan los hallazgos y ejecuten las acciones en el corto plazo evitar la reincidencia de los mismos.

REGIONAL NORTE

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 un (1) establecimiento de regional norte que tienen concepto sanitario favorable, con una vigencia superior a 12 meses de expedido, y corresponde con Epmsc Valledupar- la Tramacua, 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

PQR

Que, para el periodo del presente informe, el área de PQRD de está interventoría gestionó 159PQRD, dando respuesta al 90% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de control y juzgados, el 10% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de septiembre 2024 se recibieron el 25% 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 organolépticas de los alimentos, incumplimiento de los menús, gramajes, y cumplimento en la entrega de las dietas Terapéuticas.

COMPONENTE MICROBIOLOGICO

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 septiembre, 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 vio reflejado en el contratista UT ALIMENTACION INTEGRAL grupo 13 en dos muestras.

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 y coliformes totales, en donde el porcentaje de su presencia fue del 7,8% del gran total de los 38 resultados no conformes para el periodo del 27 de agosto al 16 de septiembre.

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 a la USPEC**

Para las aprobaciones y ejecuciones de contingencia, el área logística, trabaje de manera mancomunada con el área de infraestructura, quienes cuentan con los profesionales idóneos para realizar verificaciones a las obras ejecutadas por los operadores.

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.

Facilitar a la Interventoría, los documentos que hacen parte del inicio de contrato, como detallado de contingencias y menús adicionales, junto a la frecuencia de la entrega de los mismos en que cada grupo.

Definir canal de comunicación y frecuencia, además socializar con la Interventoría y contratistas de la alimentación, la metodología a utilizar en visitas respecto al registro y control de entrega de dietas terapéuticas. Asimismo, socializar con el contratista, la forma en que la Interventoría realiza las verificaciones nutricionales en cada establecimiento.

Es importante que, dentro de los documentos contractuales se incluyan fichas técnicas de productos de panadería de proyectos productivos. Con la finalidad de que los panes elaborados, cumplan con las características sensoriales esperadas del alimento consumido.

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

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.

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, para tal fin se emitió el 12 de agosto 2024 a la entidad USPEC oficio con radicado CIA-1352-2024, con el fin de que sea analizado y, en la medida de lo posible, atendidas para hacer más eficiente, pero también más eficaz, los resultados de la gestión de PQRD de la interventoría tanto en cumplimiento de los tiempos de respuestas, como en la calidad de la respuesta otorgada, del cual a la fecha no se ha recibido respuesta.

Es importante que la USPEC determine filtros de envió de las PQRD, dado que se allegan solicitudes repetidas, trasladadas por profesionales diferentes de la entidad USPEC, la Interventoría ha dado respuesta de los seguimientos realizados frente a acciones constitucionales; 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.

6.2 **Recomendaciones al contratista**

Gestionar y ejecutar los planes de mejoramiento, dentro de los tiempos establecidos en los documentos contractuales, sin solicitud constante de prorrogas, con el fin de garantizar una mejora continua en los procesos, realizando esta labor de manera crítica y eficiente, en pro de mejorar los procesos implementados, minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos y garantizar el cumplimiento de lo establecido en la Oferta Técnica Mínima.

Ejecutar acciones de mejora que conlleven al cierre de los hallazgos en un plazo no superior a los cinco días posteriores a la notificación del hallazgo para del plan de mejora. Proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos, mejorar los procesos de pre alistamientos de materias primas, entre otros. Hallazgos reiterativos de la Regional Central 1.
Direccionar las acciones en el respectivo plan de mejoramiento y aplicarlo en cada establecimiento, plasmando en las observaciones de las actas de visitas acciones a ejecutar. Responder los hallazgos de interventoría en el respectivo plan de mejora, en los tiempos que corresponden. Enfocar esfuerzos del personal profesional de los establecimientos en el mejoramiento de los procesos en el servicio de alimentación.

Capacitar y brindar las herramientas necesarias a los rancheros encargados del ensamble de dietas. Diferenciar la entrega, socializar el tipo de dietas y realizar la marcación de fiambreras de acuerdo con lo establecido en la OTM. Mantener actualizado el listado real de entrega de dietas para mejor verificación y suministrar el menú de derivación de dietas como lo establece la OTM. Actualizando mes a mes el listado de estas, para una verificación más eficaz en el suministro de dietas para la población que lo requiere. Realizar las valoraciones correspondientes y los seguimientos en los tiempos que están definidos en la OTM

Realizar los trámites requeridos para los cambios de menú permanente o menús especiales luego de las concertaciones con los PPL, dado que en varios establecimientos se han hecho las respectivas concertaciones más no la solicitud pertinente para las aprobaciones. En los establecimientos dónde ya se han aprobado cambios permanentes, socializarlos y cumplirlos.

Ejecutar las acciones que conlleven a la mejora de las evidencias encontradas por las entidades territoriales de salud, gestionando de forma oportuna visita de inspección, que permitan los levantamientos de las medidas sanitarias interpuestas en especial en los diferentes ranchos del grupo 6 del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA.

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.

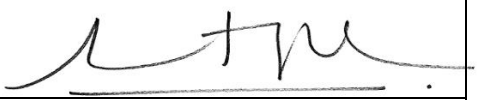
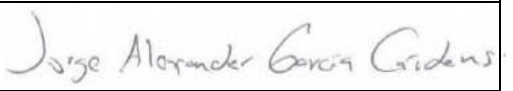
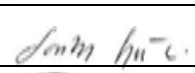
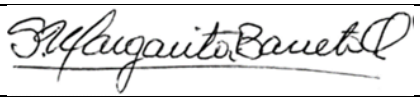
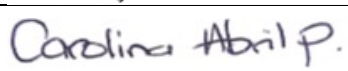
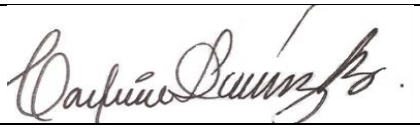
Se recomienda a los operadores, reforzar permanentemente por medio del control de proveedores, temperaturas de cocción y lo más importante la limpieza y desinfección de las manos de los operarios y las superficies de contacto, cada una de las etapas de producción para evitar la presencia de microorganismos 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

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.

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 García Cárdenas	
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 Domínguez	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	