CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO NOVIEMBRE 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. 8
2.2.1 GRUPO 1 8
2.2.2 GRUPO 2 20
2.2.3 GRUPO 3 28
2.2.4 GRUPO 4 39
2.2.5 GRUPO 5 46
2.2.6 GRUPO 6 56
2.2.7 GRUPO 7 61
2.2.8 GRUPO 8 74
2.2.9 GRUPO 9 82
2.2.10 GRUPO 10 92
2.2.11 GRUPO 11 100
2.2.12 GRUPO 12 109
2.2.13 GRUPO 13 119
2.2.14 GRUPO 14 132
2.2.15 GRUPO 15 144
2.2.16 GRUPO 16 155
2.2.17 GRUPO 17 164
2.2.18 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 174
2.2.19 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 178
2.2.20 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 179
2.2.21 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 181
2.2.22 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. Intercambios Diarios: 184
2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 189
Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre 196
2.2.24 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 207
2.2.25 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 209
2.2.26 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 212

2.2.27 Entregables 213
3 COMPONENTE FINANCIERO 234
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 235
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 242
3.2.1 Proyección de PAC 243
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 244
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 245
3.5 Consolidado de descuentos 246
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 246
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos. 247
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 248
4 COMPONENTE JURÍDICO 249
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 249
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 255
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 256
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 258
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 259
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 259
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 259
5 CONCLUSIONES 260
6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS 266
6.1 Recomendaciones a la USPEC 266
6.2 Recomendaciones al contratista 267

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

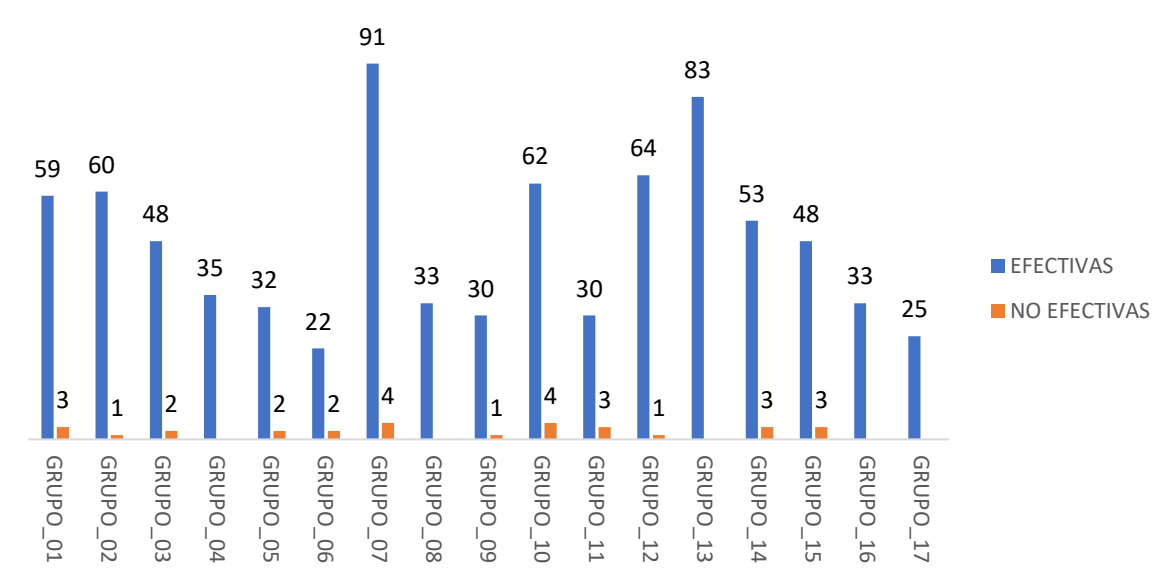
- **VERIFICACION ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN:** Se diligencia **FORMATO DE SUPERVISIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS ERON - CRM Y PLANTAS DE PRODUCCIÓN** de acuerdo a la frecuencia y periodicidad pactada por la USPEC en los establecimientos tipo Eron- CRM- PLANTA

- **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.

En virtud de la firma del otro si No. 1, en el cual en su CLÁUSULA PRIMERA – modificó El CONTRATO en lo correspondiente a las cantidades unitarias establecidas, de visitas para realizar seguimiento a los planes de mejora en los establecimientos carcelarios, así como el seguimiento de los planes de contingencia, PQRD, entes de control, el cual fue legalizado con la firma de pólizas el día 4 de septiembre de 2024.

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

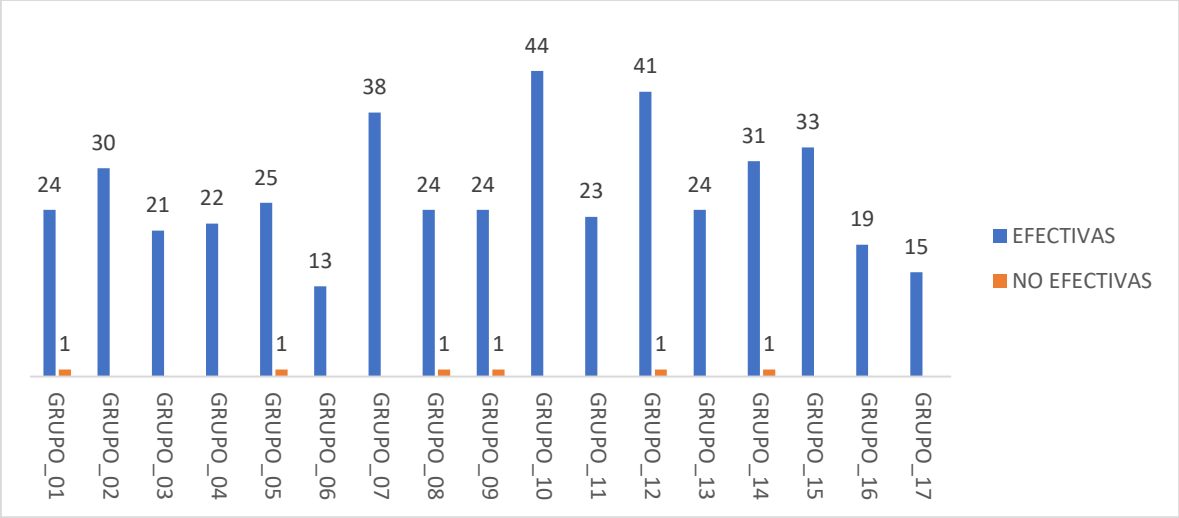
FRECUENCIA			
GRUPOS	**EFECTIVAS**	**NO EFECTIVAS**	**TOTAL**
GRUPO_01	59	3	62
GRUPO_02	60	1	61
GRUPO_03	48	2	50
GRUPO_04	35	0	35
GRUPO_05	32	2	34
GRUPO_06	22	2	24
GRUPO_07	91	4	95
GRUPO_08	33	0	33
GRUPO_09	30	1	31
GRUPO_10	62	4	66
GRUPO_11	30	3	33
GRUPO_12	64	1	65
GRUPO_13	83	0	83
GRUPO_14	53	3	56
GRUPO_15	48	3	51
GRUPO_16	33	0	33
GRUPO_17	25	0	25
Total, general	**808**	**29**	**837**



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

MES	META	EJECUCION	SALDO
SEPTIEMBRE	404	227	177
OCTUBRE	581	528	53
NOVIEMBRE	457	457	0

ADICIONAL			
GRUPO	EFECTIVAS	NO EFECTIVAS	TOTAL
GRUPO_01	24	1	25
GRUPO_02	30	0	30
GRUPO_03	21	0	21
GRUPO_04	22	0	22
GRUPO_05	25	1	26
GRUPO_06	13	0	13
GRUPO_07	38	0	38
GRUPO_08	24	1	25
GRUPO_09	24	1	25
GRUPO_10	44	0	44
GRUPO_11	23	0	23
GRUPO_12	41	1	42
GRUPO_13	24	0	24
GRUPO_14	31	1	32
GRUPO_15	33	0	33
GRUPO_16	19	0	19
GRUPO_17	15	0	15
Total, general	**451**	**6**	**457**



Se realiza informe respecto a las visitas realizadas en el periodo de NOVIEMBRE 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 NOVIEMBRE

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	OTRO
OCCIDENTE	6	1	0
CENTRAL	4	4	4
VIEJO DE CALDAS	5	1	0
NOROESTE	1	2	0
NORTE	0	0	0
ORIENTE	4	3	0
TOTAL	**20**	**11**	**4**

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 noviembre 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	OBSERVACIONES
CPMSTUL TULUA	13/3/2024	Favorable	97,5%	**Hallazgo 2.1:** Se observa desgaste en ollas de preparación.
CPAMSPY POPAYAN	27/11/2024	Favorable con Requerimientos	74,5%	Hallazgo 1.1: Se evidencia al ingreso al área de preparación de alimentos vía principal sin pavimentación y en sus alrededores objetos en desuso (panales de huevos). Hallazgo 1.2: Se evidencia en el área de lavado de canastillas, área de frutas, cocina caliente, dietas, área de jugo, almacenamiento de canastillas, techos y pared con desprendimiento de pintura, exposición de material poroso y baldosas rotas. La protección del drenaje se encuentra deteriorada, bordes de la pared de la misma área. Se evidencia en el área de cocina caliente desprendimiento del enchape, en área de fritura exposición de material poroso, pisos con baldosas levantadas generando acumulación de residuos líquidos. Se evidencia cuarto frío de refrigeración con exposición de material poroso. Hallazgo 1.3: Se evidencia en el área de almacenamiento de bodega de huevos, área de recepción de materia prima, techo con anjeo de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				protección en ventanas deteriorado, presenta rotos y desprendimiento. Se evidencia en el área de preparación de alimentos iluminación insuficiente, se evidencian techos con desprendimiento de pintura de manera generalizada en todas las áreas, se evidencia marcos de puertas deteriorados, en las puertas de las áreas de preparación de jugos, preparación de ensaladas, puertas con presencia de corrosión en baterías sanitarias. Hallazgo 1.4: No se cuenta con locker para almacenamiento de los elementos personales de los operarios. Hallazgo 2.1: Se evidencian las áreas lavado de canastilla, porcionado de proteína, mesas auxiliares con soporte de material poroso (ladrillos). Se evidencian ollas, planchas, en su parte externa con presencia de hollín con grietas y arrugadas. Se evidencia en los cuartos fríos condensación de agua. Hallazgo 2.2: Se evidencia en área de cocina caliente 2 tablas de picar con desgaste en su superficie. Hallazgo 3.1: Se evidencian 2 manipuladores con laceraciones superficiales en las manos. Hallazgo 3.3: Se evidencia un manipulador de alimentos empleando una tapa de un recipiente para realizar el picado de materia prima. Hallazgo 4.4: Se evidencia almacenamiento de materia prima (pollo cocido) en canastilla, sin embargo, estas se encuentran sin bolsa-tina. Hallazgo 5.2: Se evidencia acumulación de residuos líquidos en grietas y baldosas desprendidas de las áreas, de forma generalizada. Hallazgo 5.5: Se evidencia en el área de preparación de alimentos techo con presencia de hollín y campana extractora con presencia y acumulación de grasa. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de inspección sanitaria debido a reporte por SIVIGILA asociados a ETA.
ERON DE POPAYAN RM	24/10/2023	Favorable con requerimiento	87,5%	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia unión entre pared y ventana con desprendimiento de material. **Hallazgo 1.2:** Se evidencia desprendimiento de pintura en pared de área de Fruver y mesón con grietas en área de preparación**.** **Hallazgo 1.3:** Se evidencia acumulación y condensación de vapores en área de preparación. **Hallazgo 4.4:** No se evidencia distancia perimetral entre pared y equipos congeladores en área de Fruver. **Hallazgo 5.2:** Se evidencian residuos líquidos en área de lavado y equipos. **Hallazgo 5.3:** Se evidencian residuos sólidos en área de lavado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad y corrosión en malla de área de almacenamiento Fruver.
EPMSC IPIALES	13/9/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	**Hallazgo 1.2:** Se observan pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo 1.3: Se observan techos con desprendimiento de pintura en bodega de almacenamiento de tubérculos. **Hallazgo 1.4:** Se observan unidades sanitarias sin recipientes adecuados para la recolección de residuos de sólidos. **Hallazgo 2.1:** Se observan equipos sin mantenimiento técnico (lavaplatos, conexiones). **Hallazgo 4.4:** Se observa área de almacenamiento de tubérculos con humedades, lo cual no garantiza la protección de los productos**.** **Hallazgo 5.2:** Se observa artefacto sin conexión al sistema de alcantarillado para una eficiente disposición de residuos líquidos. **Hallazgo 5.3:** Se observan recipientes de recolección de residuos sólidos sin tapa en área de proceso. **Hallazgo 5.6:** Se evidencia incumplimiento al programa de mantenimiento de equipos según plan de saneamiento. Observaciones por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza toma de cloro residual y pH, Cloro residual 0.8 y pH 7.0. Lo cual se encuentra dentro de los parámetros establecidos en la normatividad legal vigente, garantizando agua de calidad.
EPMSC TUQUERRES	8/6/2023	Favorable con requerimientos	85,50%	**Hallazgo: 1.1.:** El área de preparación y almacenamiento no permite el flujo adecuado de materia prima, personal manipulador y producto preparado. **Hallazgo: 1.2.** Las paredes del área de preparación de alimentos no son totalmente lisas. Se evidencia piso en todas las áreas con algunas fisuras que no permiten el adecuado proceso de limpieza y desinfección. **Hallazgo: 1.3.** Los techos de las diferentes áreas no son de material higiénico y se evidencia desprendimiento de algunos materiales. Hallazgo: 1.4. El servicio sanitario no está totalmente dotado; no se evidencia toallas desechables, canecas con bolsas, ni tapa del inodoro. **Hallazgo: 2.1.** Se observan utensilios en mal estado, como las tapas de las ollas y la canastilla para frituras. Hallazgo: 4.1. Se observa materia prima congelada que no se descongeló gradualmente. No se evidencia los soportes del origen de la carne de res. **Hallazgo: 5.5.** Se evidencian diferencias entre la aplicación de agentes desinfectantes (concentración del principio activo) y lo contemplado en el programa de limpieza y desinfección. Hay diferencias en las concentraciones. **Hallazgo: 5.6.** El plan de saneamiento no refleja los procesos reales que se aplican en el establecimiento. Hay diferencias en el programa de saneamiento y calidad de agua, y en limpieza y desinfección. **Observaciones:** Se evidencian registros que no reflejan la realidad de las operaciones realizadas en el establecimiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC EL BORDO	11/12/2023	Favorable	91%	**Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas.
EPMSC PASTO	30/10/2024	Desfavorable	57%	**Hallazgo 1.2:** Se observa piso de cuarto frio con rugosidades, con desprendimiento de pintura en bordes bajo los cuales no facilitan los procesos adecuados de limpieza y desinfección, secciones de piso en área de preparación y área de lavado con amarillamiento y oxido, además de estancamiento de agua en cuarto frio, se observa paredes con abolladuras en área de preparación de jugos, desprendimiento de pintura en bodegas de almacenamiento de Fruver y área bodega principal, además se observa sección de pared alta en parea de preparación de alimentos con rugosidades y desprendimiento de baldosas. Se observa que el ingreso al cuarto frio y congeladores cuenta con una pendiente en el piso el cual genera deslizamiento del personal**.** **Hallazgo 1.4:** Se observa bordes del área de lavado de utensilios con fracturas en baldosas, y desgaste en el fraguado, lo cual no permite realizar procesos adecuados de limpieza y desinfección. Además, se evidencia lavamanos sin accionamiento no manual para la realización del proceso de lavado de manos así mismo en el área de preparación de frutas, se evidencia grifo que no se encuentra bien instalado (fijación a la superficie del mesón). Se observa elementos personales y desuso en el área de lavado externa al área de preparación de alimentos y superficies metálicas con presencia de oxido. **Hallazgo 2.1:** Se observa ollas y tapas con abolladuras, quemaduras con acumulación de ollín, además de Estufas con quemaduras, acumulación de ollín óxido y desprendimiento de material en toda su estructura, además de licuadora industrial para la preparación de jugos con rugosidades en su interior lo cual no permite realizar procesos adecuados de limpieza y desinfección, se observa recubrimiento plástico en botón de picadora de vegetales y en la base de utensilios como cucharones con desgaste y acumulaciones de alimentos y suciedad. Seguido base eso por té peladora de Papa con óxido también se observa utensilios para el pelado de plátano en material sanitario (madera) el cual es poroso con oscurecimiento y deterioro en el área de bodega de Fruver y principal se observan estibas plásticas fracturadas asimismo se observa elementos de aseo como esponja cepillos escobas raspadores de madera deteriorados y algunos en material no sanitario se observa utensilios para la medición desinfectante (jeringa) deteriorado además de recipiente plástico para utensilio de pelado de plátano con deterioro y acumulación de suciedad se observa funcionamiento inadecuado del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				sistema de frío ya que se evidencia condensación de agua sobre el techo del cuarto frío el cual genera riesgo a los alimentos almacenados **Hallazgo 2.2:** Se observa tabla épica verde para la preparación de alimentos con desgaste en superficie (rugosidad) y deteriorada además se observa presencia de óxido en la parte interna (reserva) de las mesas metálicas utilizadas para la preparación y servido de alimentos además se observa estanterías en material no sanitarios recubiertas con superficie plástica deteriorada y en color oscuro en el momento de la visita se observa el uso de recipientes de segundo uso de grado no alimentario que contenían cloro los cuales son utilizados para el almacenamiento de alimentos preparados como jugos de fruta avena entre otros los cuales incumplen los establecido en el artículo 6 numeral 4 y parágrafo de la resolución 683 de 2012 **Hallazgo 3.1:** Se observa manos de manipuladores de alimentos con heridas y afecciones en la piel **Hallazgo 4.1:**En el momento de la visita presenta como soporte adquisición de producto cárnico importado fichas técnicas del producto sin embargo no presenta soporte de legalidad de la adquisición de carne o pollo como factura o guía de transporte presenta algunas fichas técnicas de proveedores de los productos alimenticios utilizados en el año 2022 presenta conceptos sanitarios de vehículos de transporte de alimentos al año 2022 y 2023 en el momento de la visita no cuenta con el cumplimiento el ciclo de menos estándar mujeres y hombres (minuta) cómo Control de Calidad **Hallazgo 5.2:** Se observa desagüe de área de lavado y área de preparación de Carnes con rejilla mal instalada con orificios y con rugosidades los bordes del desagüe de la bodega de Fruver sin rejilla o protección en desagüe asimismo desagüe área de estufa sin continuidad lisa en su superficie externa el cual no garantiza el retiro adecuado de los líquidos del proceso de lavado se observa que el desagüe retiro de líquidos del cuarto frío no se encontraba en funcionamiento adecuado **Hallazgo 5.5:** Se observa deficientes procesos de limpieza desinfección en bordes de campana extracción los cuales cuenta con acumulación de grasa además de superficie interna (reversa) de las mesas metálicas de apoyo del área preparación de alimentos debajo de las festivas de cuarto frío de Bodega de Fruver carros de servicio y distribución de alimentos en utensilios para el pelado del plátano en superficies externos de Estufas de área preparación **Hallazgo 5.6:** Presenta plan de saneamiento documentado el cual no se encuentra actualizado en el programa de residuos sólidos cuenta con ficha de dosificación de hipoclorito al 5.25% en áreas de proceso las cuales no son acordes al desinfectante utilizado y lo dispuesto en el plan de Saneamiento

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC TUMACO	23/4/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Se observa en área de aliste de alimentos pisos no sanitarios, drenajes no protegidos.
PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	01/10/2024	Favorable	92%	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia en el área de lavado de menaje objetos en desuso (trampas grasas). **Hallazgo 1.2:** Se evidencia al ingreso del área de almacenamiento de materia prima pared con desprendimiento de pintura. El área de lavado de homenaje, mesón con enchape deteriorado. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia un equipo refrigerador en su parte interna rejilla con presencia de corrosión en determinada zona de su superficie. **Hallazgo 5.5:** Se evidencian ventanas de todas las áreas con presencia de polvo.

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 EL BORDO, EPMSC TUMACO y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Por otro lado, cuatro establecimientos, han alcanzado concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Estos son: CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN RM, EPMSC IPIALES y EPMSC TUQUERRES. Ahora bien, persiste EPMSC PASTO con un concepto DESFAVORABLE, el contratista no presenta gestión para emisión de nuevo concepto.

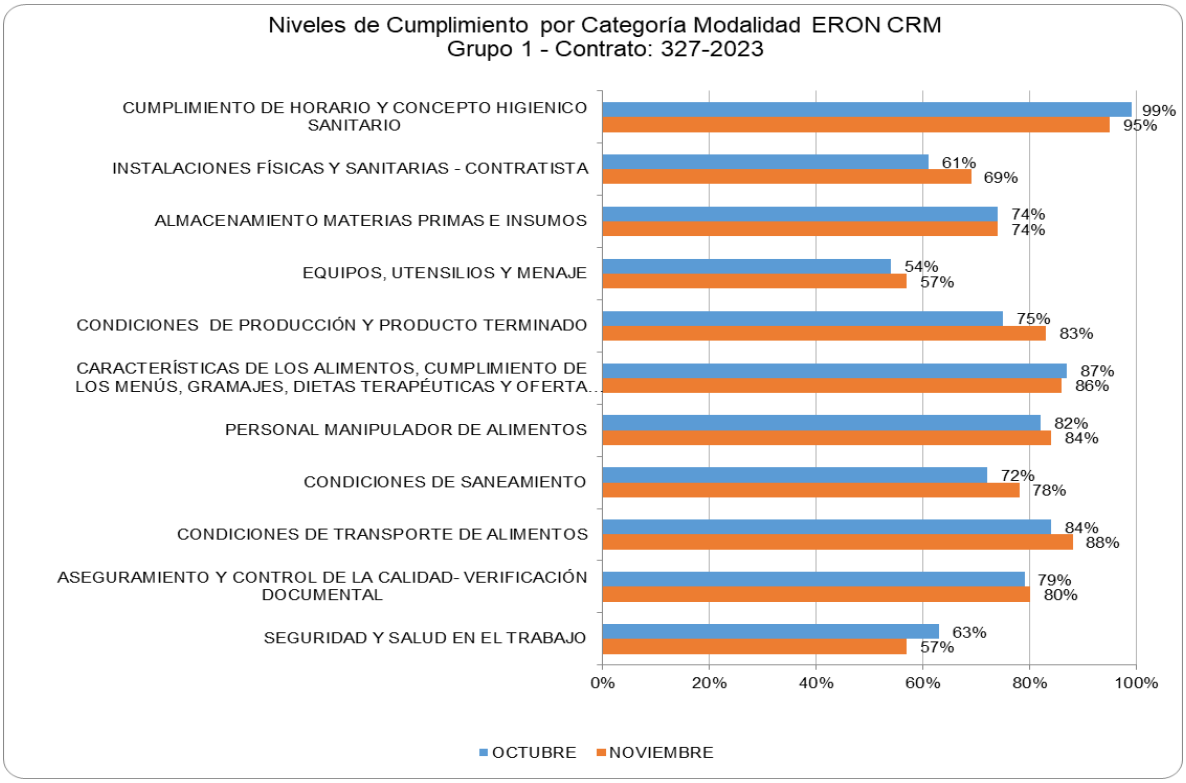
En cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC TUQUERRES y a ERON DE POPAYAN RM, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM, respecto a la vigencia de un año de los Conceptos Sanitarios.

Es necesario señalar que, durante el periodo objeto del presente informe, el ente territorial de salud visitó el establecimiento CPAMSPY POPAYAN, el cual, emitió concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con 74,5% 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 octubre y noviembre 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 octubre y noviembre 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 78,8% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, aumentando 2,8 puntos porcentuales frente a la calificación obtenida en el periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (95%): Durante el mes de noviembre, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, disminuyo 5 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior, principalmente por los incumplimientos evidenciados en el ERON EPMSC PASTO con el 65% de cumplimiento en esta categoría, debido a concepto DESAFAVORABLE en la última visita del ente territorial de salud. En menor medida se registran incumplimientos en CPAMSPY POPAYAN con el 92% de cumplimiento por incumplimiento en los horarios de atención. 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 TUMACO y ERON EPMSC TUQUERRES y La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (69%): Durante el mes de noviembre se evidenció un aumento de 8 puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo de octubre, destacando el cumplimiento al 100% de las obligaciones en esta categoría en los establecimientos EPMSC TUMACO y CPMSTUL TULUA. El porcentaje se ve afectado en gran medida por los incumplimientos evidenciados en CPAMSPY POPAYAN en esta categoría, con un 29% 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, continuando con EPMSC EL BORDO con el 58% de cumplimiento (sistema de evacuación de aguas insuficiente, pisos y puertas con deterioro), en EPMSC PASTO (lámparas sin funcionamiento, paredes con deterioro y lavamanos de acción mecánica en mal estado) con el 65% de cumplimiento, en La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 73% de cumplimiento debido a que no cuentan con lavamanos de acción no manual en área de producción y se evidencia deterioro en mesones, en EPMSC TÚQUERRES con el 75%, la categoría se afecta por pisos, paredes, techos, mesones y puertas con deterioro. Con el 65% de cumplimiento se tiene que en DE POPAYAN se afecta la categoría por deterioro en pisos y mesones, finalmente en EPMSC IPIALES con el 93%, se afecta la categoría por lámparas sin funcionamiento en área de ensamble de dietas.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (74%): Se evidencia que el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (octubre) se mantuvo estable. Se evidencia ciento seis hallazgos en la categoría, de los cuales cincuenta y cinco corresponden a CPAMSPY POPAYAN (51% de cumplimiento), relacionados con incumplimientos por ausencia de fichas técnicas de los productos utilizados en el servicio, en la proyección del plan de compras, toda vez que, en las diferentes visitas realizadas el contratista realizó intercambios debido a que no contaba con las materias primas para cumplir con el ciclo de menús establecido, así mismo se evidencia 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. En el EPMSC EL BORDO se evidenciaron hallazgos relacionados con fichas técnicas inexistentes, proveedores de materia prima que no están en el consolidado para Grupo 1 y condiciones deficientes de almacenamiento de materia prima. Continuando con porcentajes de cumplimiento entre el 71% y el 87%, se encuentran la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, EPMSC PASTO, EPMSC TUQUERRES y EPMSC IPIALES, los cuales fueron afectados por ausencia de fichas técnicas, proveedores que no se encuentran en el consolidado para Grupo 1, rotulado de materias primas, distancias perimetrales y alimentos prohibidos en almacenamiento. Por último, en CPMSTUL TULUA, DE POPAYAN y EPMSC TUMACO con el 91% de cumplimiento, se afecta por inadecuadas condiciones de almacenamiento, proveedores que no se encuentran en consolidado para Grupo 1 y por incumplimiento en el plan de compras ni rotulado de las materias primas.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (57%): Se evidencia un aumento de tres puntos porcentuales frente al periodo anterior en el cumplimiento general de la categoría, ubicándose como una de las dos categorías con el menor porcentaje cumplimiento en el periodo de corte informado, tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Se observa que el establecimiento con mayor porcentaje de cumplimiento en esta categoría fue DE POPAYAN con el 88%, afectado por faltante en equipos con respecto a los requerimientos del anexo 5, asimismo con porcentajes entre el 70% y el 80% se encuentran los establecimientos EPMSC IPIALES, EPMSC TUQUERRES y EPMSC TUMACO, este último afectado también por deterioro y oxido en una estufa. Continuando con los porcentajes de cumplimiento más bajos de la categoría, se encuentran los establecimientos EPMSC PASTO con el 60%, CPMSTUL TULUA con el 56%, CPAMSPY POPAYAN con el 45%, PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 44% y EPMSC EL BORDO con el 31%, afectados por falta de aprobación para oficio de alternativas de sustitución de equipos, deterioro en equipos y utensilios de los servicios de alimentación, así como equipos de frío fuera de servicio y en menor medida por deterioro en carros transportadores y falta de trampa de grasa para manejo de residuos líquidos.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (83%): Para noviembre, se observa que la categoría obtuvo ocho puntos porcentuales más, en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con octubre, en los establecimientos del Grupo 1. Se resalta el cumplimiento al 100% de las obligaciones en esta categoría en EPMSC IPIALES, EPMSC TUMACO y EPMSC TUQUERRES. Por el contrario, el porcentaje de la categoría se vio afectado por los incumplimientos reportados en CPMSTUL TULUA

y DE POPAYAN con el 95% por evidencia de prácticas que ponen en riesgo la inocuidad de la materia prima (procesos de descongelación) y ensamble y distribución de componentes en fondos no isotérmicos. En EPMSC EL BORDO y EPMSC PASTO con el 90% de cumplimiento por evidencia de tablas de corte con desgaste, ensamble y distribución de componentes en fondos no isotérmicos. Por su parte en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, en la cual se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 85%, debido a que se evidencia falta de utensilios como tablas para picar con los colores del código establecido y suministro de alimentación en fondos para estación de policía. Finalmente se tiene que en CPAMSPY POPAYAN (57%), se reportaron 49 hallazgos en el periodo, relacionadas con 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).

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (86%): En noviembre, se observa baja en un punto porcentual con respecto al periodo de octubre. En las verificaciones realizadas en el periodo de corte del presente informe, se evidencia que el CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 60%, 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. Por su parte en DE POPAYAN se reportó un cumplimiento del 89%, por mal diligenciamiento de formatos de la entrega de dietas e intercambio no reportado. Con porcentajes entre el 91% y 95% de cumplimiento se encuentran los establecimientos de EPMSC TUMACO, PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, EPMSC PASTO, EPMSC EL BORDO y CPMSTUL TULUA, afectados por incumplimiento en ciclo de menús, entrega de componentes de los menús establecidos y distribución de dietas en fondos. Para el periodo de corte de este informe se resalta el comportamiento de EPMSC IPIALES, y EPMSC TUQUERRES, donde se obtiene un cumplimiento del 100% para esta categoría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (84%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría aumento dos puntos porcentuales teniendo en cuenta el periodo anterior (octubre), principalmente por porcentajes de cumplimiento entre el 90% y 94% en los establecimientos CPMSTUL TULUA y EPMSC IPIALES, lo cuales se afectaron por evidencia de un manipulador con delantal deteriorado y por la falta de un auxiliar de proceso. Los demás establecimientos se ubicaron en porcentajes de cumplimiento entre el 78% y el 88%, afectándose por no contar con el personal mínimo requerido de acuerdo al requerimiento del anexo 9 (personal adicional, profesional de mantenimiento, profesional SST), dotación en mal estado, malas prácticas en lavado de manos y personal manipulador de alimentos sin exámenes médicos ni análisis clínicos. Dichos establecimientos afectados son CPAMSPY POPAYAN con el 78%, PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 78%, DE POPAYAN con el 82%, EPMSC PASTO con el 88%, EPMSC EL BORDO con el 80%, EPMSC TUMACO con el 88% y EPMSC TUQUERRES con el 88%.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (78%): Durante el mes de noviembre, se evidenció un aumento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría de seis puntos porcentuales con respecto al periodo de corte anterior (octubre). Continúa siendo la categoría con mayor número de afectaciones en el periodo de corte informado con 143 hallazgos en las visitas de interventoría técnica en los diferentes establecimientos del Grupo 1, Se resalta la ejecución de CPMSTUL TULUA para esta categoría, alcanzando el 100% de cumplimiento. En menor medida se evidencian porcentajes entre el 93% y el 97% en EPMSC TUQUERRES, PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, EPMSC TUMACO, EPMSC PASTO y EPMSC IPIALES, afectados por humedad y moho en paredes y techos, oxido en puertas y acumulación de grasa en campana de extracción. Por su parte en el establecimiento DE POPAYAN con el 87% 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, en EPMSC EL BORDO, con el 84% se afecta por techos con presencia de óxido y suciedad y usencia de fichas técnicas de los productos para L&D. Finalmente, 86 de los hallazgos de la categoría fueron evidenciados en CAPAMSPY POPAYAN con el 42% de cumplimiento en la categoría por deficiencias en la ejecución de los programas del plan de saneamiento (condiciones de higiene deficientes en el todo el servicio de alimentación), limpieza y desinfección de trampa de grasa y falta de fumigación de acuerdo a la frecuencia establecida.

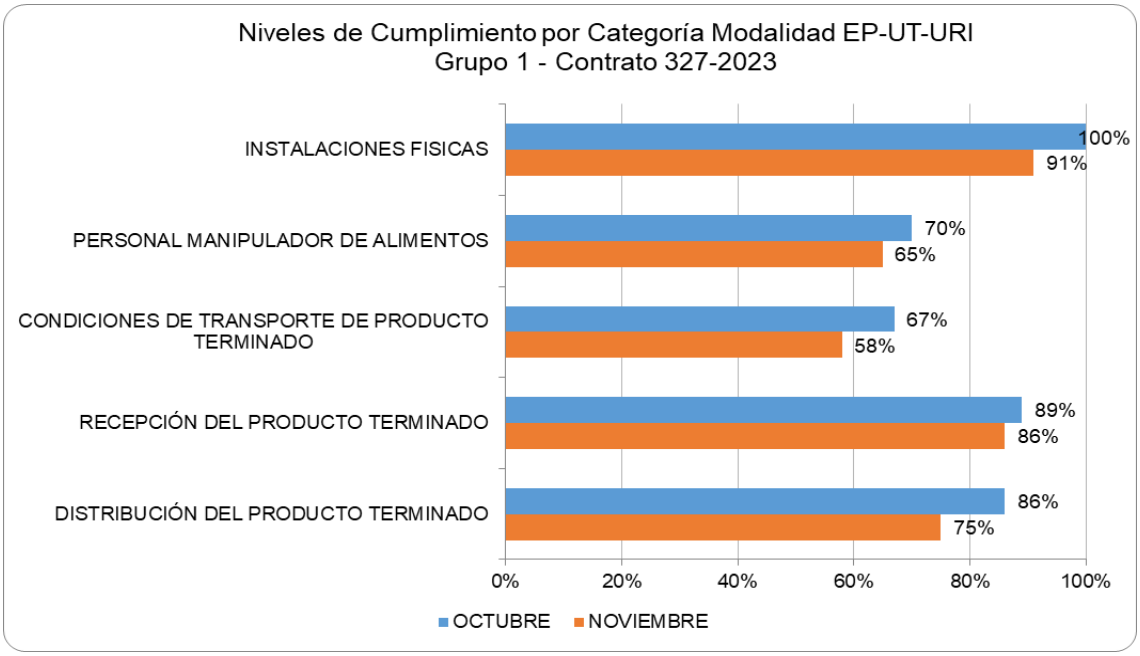
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (88%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría presenta un aumento de cuatro puntos porcentuales en el cumplimiento, comparado con el periodo anterior. Es importante anotar que la interventoría únicamente puede realizar verificaciones correspondientes a esta categoría en los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento y CPAMSPY POPAYAN con el 85% de cumplimiento, afectado por evidencia de vehículos sin la documentación requerida al momento de las verificaciones (El vehículo interno de placas WCY-306 no cuenta con certificado de revisión técnico-mecánica). En las verificaciones realizadas en CPMSTUL TULUÁ, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO, EMPSC TUMACO y EPMSC TÚQUERRES, no se observó recepción de materia prima ni transporte de alimentos.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (80%): En el mes de noviembre se observa un porcentaje de cumplimiento un punto porcentual mayor que en el periodo informado anteriormente (octubre) evidenciando porcentajes de cumplimiento entre el 93% y el 96 % en EPMSC IPIALES (96%), CPMSTUL TULUA (94%) y EPMSC TUMACO (93%), afectados por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC y por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuantos a número de muestras para emitir resultados de conformidad. Con porcentaje de cumplimiento del 86% en EPMSC PASTO, se afecta por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC y por no contar con plan de contingencia adaptado al establecimiento, en EPMSC TUQUERRES con el 85% de cumplimiento, afectados por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC y por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuantos a número de muestras para emitir resultados de conformidad, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 78% de cumplimiento, se evidencia afectación por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuantos a número de muestras para emitir resultados de conformidad y por información insuficientes de producto (huevo) para ejecutar el programa de trazabilidad. Finalmente se encuentran los establecimientos CPAMSPY POPAYÁN, DE POPAYAN y EPMSC EL BORDO con el 69 % cada uno, afectados por afectaciones en los programas de recepción de materias primas, mantenimiento, calibración de equipos de medición, muestreos para análisis de Microbiología, trazabilidad, contingencias y emergencias, además por no contar con paz y salvos de los proyector productos (panadería).

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (57%): En el mes de noviembre, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció un detrimento de seis puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría, principalmente por los hallazgos reportados en el CPAMSPY POPAYÁN con el 7% de cumplimiento (el menor porcentaje de cumplimiento para un establecimiento en el periodo de corte del presente informe en todas las categorías evaluadas), debido a que no se evidencian registros del manual de seguridad y salud en el trabajo, actas y/o registros de capacitaciones durante los meses de julio a noviembre, asimismo, por la evidencia de ejecución de actividades de manipulación de alimentos sin elementos de protección personal. en EPMSC EL BORDO con el 38%, debido a que no se evidencian registros del programa de SST, ni capacitaciones y/o evaluaciones realizadas y no cuentan con extractor de aire en el área de producción, en DE POPAYAN con el 50%, debido a que no cuenta con un profesional en SST, no se evidencian registros capacitación y evaluación, falta de elementos de protección personal en actividades de manipulación de alimentos y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 60%, debido a que no se cuenta con extractores de aire ni manta anti fuego

en el servicio de alimentación. Se resalta el comportamiento de CPMSTUL TULUA, 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 octubre y noviembre 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.



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

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 octubre y noviembre de 2024, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 76,1% de cumplimiento en el mes de noviembre, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo 6,2 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 (91%): Se evidencia que esta categoría presenta un detrimento en el porcentaje de cumplimiento de nueve puntos porcentuales con respecto al periodo anterior, donde se había alcanzado el 100% de cumplimiento, afectándose por las deficiencias evidencias en EP TIMBIO con un porcentaje de 0% de cumplimiento, por deficiencias en el sitio donde se almacenan las raciones temporalmente (directamente sobre el piso). Por otra parte, en EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PIENDAMÓ y EP TAMBO se evidencia cumplimiento al 100% de la categoría. No se realiza verificación de las variables de la categoría en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA, EP PERMANENTE, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO, en el periodo de corte de este informe.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (65%):** Se evidencia en el periodo de corte de este informe, el contratista muestra una baja en el porcentaje de cumplimiento en cinco puntos porcentuales con respecto al anterior, afectado inicialmente por el 0% de cumplimiento registrado en EP TIMBIO (Jesús Olmedo Castro, no hace uso de dotación mientras realiza la entrega de los alimentos en la EP), EP PIENDAMO (Kelly Alexandra Rodríguez no cuenta con certificado médico ni con certificado de manipulación BPM) y EP EL TAMBO (Sara Dayana Urrea no hace uso de dotación mientras realiza la entrega de los alimentos en la EP y no cuenta con certificado médico ni de BPM). EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO (No se evidencia certificado médico ni certificado de manipulación de alimentos del manipulador Henry Segura Bagui), se evidencia porcentaje de cumplimiento del 50%. Se resalta el comportamiento de UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO y EP PERMANENTE, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (58%): Se evidencia en esta categoría una caída de nueve puntos porcentuales con respecto al informe del periodo anterior (octubre). El porcentaje se afecta debido al 20% evidenciado en EP TIMBIO (Falta de planillas de registro de temperaturas y plan de rutas), así como en EP DE ROLDANILLO (Motocicleta transporta más de 10 raciones y no cuenta con tráiler ni con planilla del registro de temperaturas) y EP TAMBO (Motocicleta sin leyenda de transporte de alimentos, ni planilla de temperaturas ni plan de rutas). En EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO con el 40% de cumplimiento, debido que el vehículo transportador de placas MSU-857 no cuenta con concepto sanitario y el certificado de revisión técnico mecánica y de gases venció el 17/01/2023, no lleva en su exterior el aviso TRASNPORTE DE ALIMENTOS y no cuenta con recipientes, canastillas o implementos que eviten el contacto de los alimentos con el piso del vehículo. En EP EL BORDO con el 80% de cumplimiento, debido a que el vehículo transportador (moto) de placas WB6 86F, no cuenta con concepto higiénico y se evidencia transportando alimentos con un parte superior a 10 raciones por tiempo de servicio almuerzo menú 4 y no se evidencian planillas diligenciadas con las temperaturas correspondientes a los componentes de la cena y refrigerios nocturnos, menú #11. Se resalta el comportamiento de EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA y EP PERMANENTE, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento. Para el periodo de corte informado no se verificó la categoría en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA",

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%): 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 86%, comparado con el 89% registrado en el periodo anterior (octubre). La categoría se ve afectada debido a las evidencias en EP EL BORDO, EP TIMBIO, EP PIENDAMO y EP TAMBO con el 67% de cumplimiento debido a incumplimiento en ciclo de menús, intercambios no reportados, publicación y/o socialización del ciclo de menús en la EP y falta de entrega de componentes del menú. En UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA" (por menú diferente al establecido) y en (por falta de entrega de un componente del menú el día de la verificación) con el 88% de cumplimiento, en EP BELLO HORIZONTE con el 89% de cumplimiento por incumplimiento en ciclo de menús, intercambios no reportados, publicación y/o socialización del ciclo de menús en la EP y falta de entrega de componentes del menú. Se resalta el cumplimiento al 100% en la categoría en la EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP PERMANENTE y EP GUARDACOSTAS.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (75%): Se evidencia una caída de once puntos porcentuales con respecto al periodo informado anteriormente (octubre) para los establecimientos del Grupo 1. Se evidenció incumplimiento en todas las variables evaluadas de la categoría en la EP TAMBO (0%), 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. Se tiene un porcentaje del 50% de cumplimiento en EP DE ROLDANILLO, EP BELLO HORIZONTE y EP TIMBIO, debido a que el contratista suministra alimentación en fiambreras, no presenta documento de protocolo de limpieza y desinfección avalado por la USPEC y se evidencia suministro de dieta en empaque de icopor, el cual no se encuentra

marcado con nombre del PPL y tipo de dieta incumpliendo con lo establecido en la OTM. Por el contrario, se evidencia 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 EL BORDO, EP PERMANENTE, EP GUARDACOSTAS, EP PIENDAMÓ, y EP TUMACO, obteniendo el 100% en la categoría.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

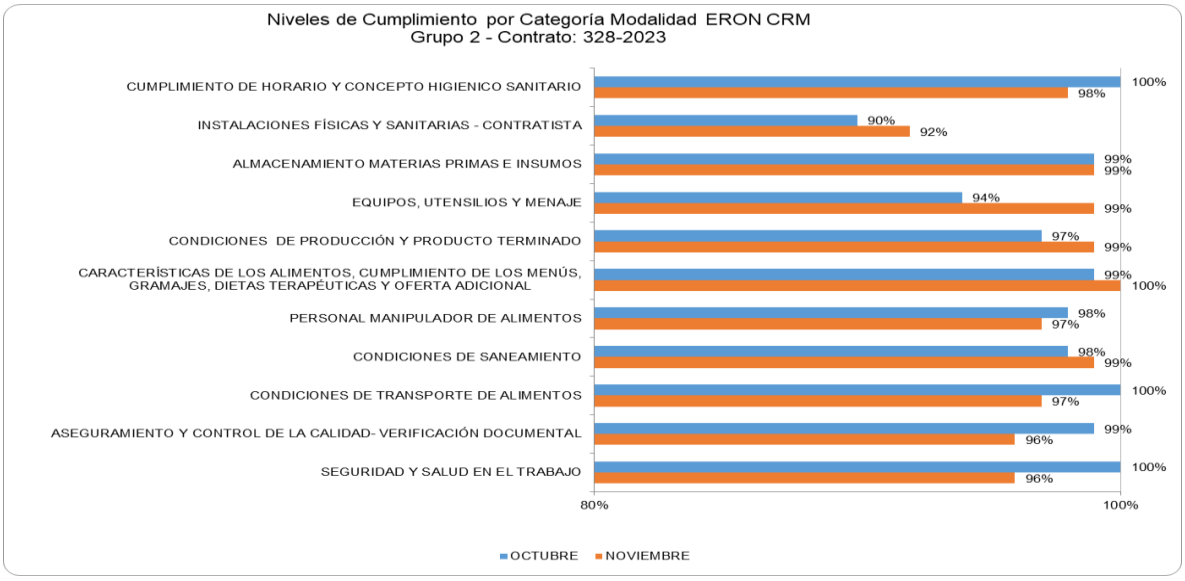
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC CALI	30/07/2024	Favorable	94.5%	**Hallazgo 1.2:** Piso deteriorado en área de bodega, verduras. **Hallazgo 2.1:** Utensilios deteriorados (ollas). **Hallazgo 5.2:** En área de preliminado se observan aguas estancadas por piso deteriorado. Observaciones: - Certificado del sistema de gestión de calidad SGC de fecha 11-07-2024. - Intervención conforme a programación de actividad en inspección de riesgos sanitarios, a petición del área de epidemiologia.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CALI	6/11/2024	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC SEVILLA	22/10/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Algunas secciones en pared alta de bodega irregular.
EPMSC CAICEDONIA	22/10/2024	Favorable	98%	**Hallazgo 1.2:** Paredes con desprendimiento de pintura. **Hallazgo 1.3:** Techos en perlita, no sanitario – área proceso
EPMSC BOLIVAR	04/07/2024	Favorable	100%	Ninguna

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC LA UNION	07/05/2024	Favorable	94%	**Hallazgo 1.1:** Espacio reducido, no hay separación de áreas. **Hallazgo 1.2:** Mejorar el piso.
CPAMS EJECA	09/04/2024	Favorable	99%	**Hallazgo 1.2:** Los pisos del área de producción se encuentran deteriorados.
EPMSC BUGA	15/11/2023	Favorable	100 %	Ninguna

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, los siete ERONES y la planta de producción visitados, pertenecientes al Grupo 2, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, emitidos hasta la fecha de corte del presente informe.
En el mes de noviembre, se realizó por parte de secretaría de salud visita en la Planta de Producción Cali y en el EPMSC BUGA. En la tabla anterior se relacionó la fecha de emisión, concepto y el porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), quien emite el concepto higiénico sanitario, en los establecimientos penitenciarios y carcelarios tipo ERON – CRM.
Cabe señalar que, durante el periodo, la DTS visitó el establecimiento EPMSC Buga el 07 y 12 de noviembre, emitiendo concepto Desfavorable con Medida Sanitaria de Clausura, situación que fue subsanada por el contratista realizando jornadas profundas de limpieza y algunos mantenimientos locativos.
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 octubre y noviembre 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 octubre y noviembre, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 98.2% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, teniendo un aumento de 0.4% en la calificación, con relación al periodo anterior.

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (98%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría presenta una disminución del 2% con respecto al periodo anterior, toda vez que se presenta afectación en la variable relacionada con la aplicación de medida sanitaria en el EPMSC Buga, inicialmente se evidencia acta de visita de Ente de control - Secretaría de Salud de Buga, con un porcentaje del 61,5% de cumplimiento, concepto DESFAVORABLE y aplicación de medida sanitaria: Suspensión Temporal Total, por evidencia de infraestructura en mal estado (paredes, techos y luminarias), no se cuenta con filtro para llevar a cabo el proceso de lavado y desinfección de manos, desagüe de los lavaplatos en mal estado, recipiente en el área de proceso que no cumple con el código de colores, evidencia de especímenes muertos indicando la circulación de estos vectores, se observa deficiencia de limpieza y desinfección en todas las áreas del rancho, la información documental no fue revisada en su totalidad por parte del ente de control debido a la demora en la entrega del mismo. Posterior a esto, se evidencia nueva visita de Secretaría Municipal de Salud del Valle del Cauca de fecha 12-11-2024, en la cual se emitió concepto desfavorable con un porcentaje de cumplimiento de 82.00% y aplicando medida sanitaria de seguridad “CLAUSURA TEMPORAL TOTAL en área de servido y almacenamiento por incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente resolución 2674 de 2013. Es importante mencionar que el día 15-11-2024, se realiza levantamiento de medida sanitaria por porte de Secretaría Municipal de salud del Valle del Cauca, puesto que el contratista realiza las adecuaciones pertinentes y ajustes en sus procesos para alcanzar una calificación del 100% en cumplimiento, para el respectivo Concepto Higiénico Sanitario. Los demás establecimientos, CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNION, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (92%): Para esta categoría se evidencia que el contratista aumento 2 puntos porcentual con respecto al mes anterior, se observa que los establecimientos EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN y La Planta de Producción EP Cali G2 cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable. En CPAMS EJECA, EPMSC BUGA, EPMSC CALI y EPMSC Sevilla, se observa afectación en la variable relacionada debido a que los pisos y paredes del servicio de alimentación no se encuentran en buen estado. Por otro lado, en el EPMSC BUGA se presenta alteración en la variable que evalúa el estado de las aberturas que comunican el servicio de alimentación con el ambiente exterior, evidenciándose extractores sin malla anti-insectos.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%): Se puede observar un cumplimiento del 99% en esta categoría, manteniéndose igual en su calificación respecto al mes anterior (octubre), en las verificaciones realizadas en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos del Grupo 2. EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIDA, EPMSC LA UNION, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría. Es perentorio mencionar que se presenta afectación en la variable relacionada con el almacenamiento de las materias primas, en los establecimientos CPAMS EJECA (se evidencia

en área de almacenamiento de abarrotes, estiba plástica en mal estado en uso, asimismo, en bodega de tubérculos, almacenamiento de papa criolla en canastilla plástica en mal estado), EPMSC BOLIVAR (se evidencian 3 paquetes de queso cuajada marca La Favorita x 2500g cada uno con Fv: 9 nov 24, lote 289, los cuales al ser manipulados se palpan y se evidencian que la mitad de cada uno se encuentran congelados y al verificar la temperatura de estos por contacto registra -2.4°C. De acuerdo con la información del empaque y por las características del mismo, debe refrigerarse de 0°a 4 °C) y EPMSC CALI (se evidencia en bodega de frutas y verduras, almacenamiento de mandarina en canastilla en deficientes condiciones de higiene. El contratista implementa acción correctiva inmediata, mediante la limpieza y desinfección de canastillas y almacenamiento de materias primas en canastillas limpias).

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (99%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista aumentó su calificación 5% con respecto al mes de octubre. Se observa que los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMCS CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN, EPMSC SEVILLA y la Planta de Producción EP Cali G2, cumplieron a cabalidad con todos los requisitos de esta categoría. No obstante, se presenta afectación de la variable relacionada con el estado de los equipos, utensilios y menaje en el EPMSC CALI (se evidencia mesas con oxido en las áreas de ensalada, ensamble de estación de policía y de jugo).

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): Como se puede observar, el contratista ha logrado un desempeño superior en esta categoría, incrementando en un 2% respecto al mes anterior y alcanzando una calificación del 99%. Evidenciando que los establecimientos del Grupo 2 garantizan óptimas condiciones de calidad en el proceso productivo y el producto terminado. Sin embargo, la afectación de la categoría se dio en La Planta de Producción EP Cali G2, ya que el producto terminado no cumplió con la temperatura de servido mayor a 60°C y los alimentos refrigerados a 4°C +/-2ºC.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumentó un punto porcentual con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en los establecimientos concernientes al grupo 2, al cumplir a cabalidad con los requisitos establecidos para garantizar alimentos organolépticamente agradables y con el gramaje indicado, de acuerdo con lo establecido en la OTM. Asimismo, garantizando la atención de los PPL con prescripción dietaria.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): Se puede observar para esta categoría una disminución de un punto porcentual, respecto al mes de octubre. Se pudo observar afección en la variable relacionada al cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 23, en CPAMS EJECA (el supervisor de calidad y estaciones de policía y/o unidades tácticas y/o CRM no cumple con la frecuencia de visitas establecidas, toda vez que se requiere una visita mensual. Sin embargó, no se cuenta con soportes de asistencia del 01/10/2024 al 31/10/2024 del supervisor de calidad y estaciones de policía y/o unidades tácticas y/o CRM y tampoco soportes de justificación de su ausencia al servicio de alimentación), EPMSC BOLIVAR (no se cumple con el número de visitas establecidas en la OTM para los profesionales Ingeniero de alimentos, Nutricionista y profesional de mantenimiento) y EPMSC SEVILLA (de acuerdo a la verificación realizada en el formato control de asistencia se logra evidenciar que el Ing. de alimentos Carlos Martínez no cumple con la frecuencia establecida en el anexo 9, la cual indica que para un parte menor o igual a 400 PPL, la frecuencia de visita es de cada 8 días, la última visita realizada fue el 24-10-24). También para el CPAMS EJECA se evidencia alteración en las variables que evalúa la

existencia de certificado médico para manipuladores de alimentos (no se cuenta con el certificado médico (apto para manipular alimentos) ni exámenes clínicos de Iván Darío Vargas que ingreso a laborar en el servicio de alimentación el 01/11/2024. Tampoco se evidencian soportes de gestión del operador (acta de toma de muestras, resultados de laboratorios pendientes por emisión) y la capacitación continua en BPM (El contratista no cumple con el tiempo establecido (mínimo 4 horas) en relación con la capacitación continua en BPM correspondiente al mes de octubre de 2024. El contratista realizó capacitación el 02/10/2024 de una hora en manejo y control del agua y el 23/10/2024 de dos horas en puntos y límites críticos del proceso y de una hora en estilos de vida saludable. Sin embargo, estilos de vida saludable no se encuentra relacionado con BPM. Teniendo en cuenta lo anterior, el número total de horas de capacitación continua en BPM en el mes de octubre de 2024, fue de 3 horas). Es importante mencionar que los establecimientos EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNIÓN y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen al 100% con todas las variables de esta categoría.

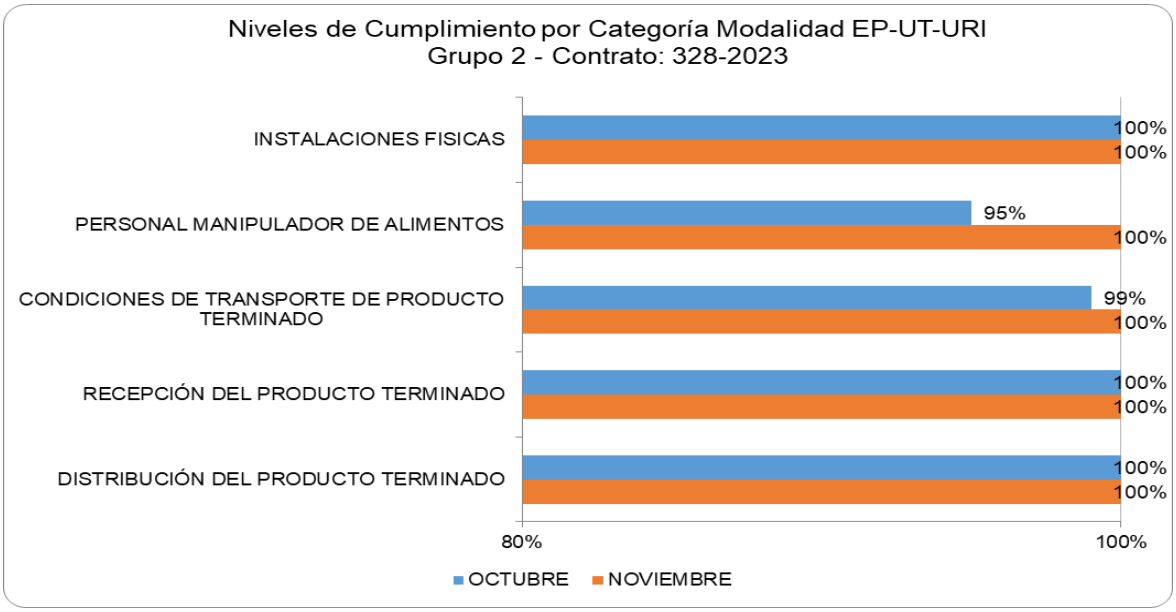
8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (99%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en los establecimientos correspondientes al Grupo 2, el contratista aumentó un punto porcentual con respecto al mes anterior (octubre). Se observa un cumplimento del 100% en esta categoría para los establecimientos CPAMSC EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI y EPMSC LA UNIÓN. 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., asimismo, la variable relacionada con limpieza de los techos. Con respecto a La Planta de Producción Cali EP G2, se evidencia afectación en la variable que evalúa las condiciones higiénicas de la campana y extractores de aire (campana extractora con acumulación de grasa. El contratista realiza acción inmediata que consiste en limpieza y desinfección de la campana extractora).

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (97%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyó tres puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. Para el EPMSC CALI se observa alteración en las variables que evalúa las condiciones de recibo y transporte de materia prima (el vehículo de placas WDL 756 que transporta queso marca La Favorita, no cuenta con registro del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento), así como también la presentación del personal manipulador – transportador (el transportador del vehículo de placas WDL 756 no cuenta con bata ni tapabocas mientras manipula alimentos. Después de lo evidenciado por la interventoría, el contratista suministra al proveedor cofia y bata para continuar con el descargue de la materia prima). Cabe resaltar que los establecimientos CPAMS EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría. Garantizando óptimas condiciones de transporte de la materia prima.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%): Se puede evidenciar para esta categoría una disminución del 3% en la calificación con respecto al mes anterior. Para todos los establecimientos del Grupo 2, se evidencia afectación en la variable relacionada con los resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, dado que no se evidencia cumplimientos de la Res 1407 de 2022 para los reportes de resultados microbiológicos, toda vez que, dichos informes no indican la toma de 5 muestras para determinar conformidad. Asimismo, para el EPMSC BOLIVAR se observa alteración en la variable que evalúa la disponibilidad de los certificados de calibración de los equipos de

medición (no se evidencian certificados de calibración para la balanza electrónica Tek Victory IP68 y para la báscula electrónica JOLTRONIC Ingeniería). En lo que concierne al EPMSC CALI, también se evidencia afectación en la variable que considera el estado de los carros transportadores utilizados en servicio de alimentación (se evidencia que los 23 carros transportadores tienen presencia de oxido y presentan laminas (Soporte-Base) levantadas y con grietas).
11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyó cuatro puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. Se puede observar afectación en la variable relacionada con la existencia, estado y ubicación de equipos e implementos de seguridad en los siguientes establecimientos: EPMSC BOLIVAR (el extractor de aire del área de producción no se encuentra en funcionamiento) y CPAMS EJECA (no se evidencia ubicado en el servicio de alimentación, el extintor de acetato de potasio). Se destaca el cumplimiento de todas las variables para esta categoría en los establecimientos EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNION, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 octubre y noviembre, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza 100 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, aumentó en 0.9 % la calificación en relación con el periodo anterior. Se describen a continuación los aspectos más significativos en cada una de las categorías contempladas en el instrumento:

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100% para esta categoría en el periodo de corte informado. Con respecto al mes de octubre, el contratista se mantiene en su calificación porcentual, observándose óptimas condiciones en el almacenamiento temporal de los alimentos, así como también, canastillas y estibas limpias. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las dos 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.
2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista aumentó 5 puntos porcentuales con respecto al mes anterior (octubre). Se refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable, dando cumplimiento a las BPM por parte de los manipuladores de alimentos (transportadores). De esta manera, los establecimientos obtienen un desempeño para esta categoría, de 100%.
3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100% para esta categoría en el periodo de corte informado. Con respecto al mes de octubre, el contratista aumentó un punto porcentual, observando vehículos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, 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.
4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría el contratista se mantuvo estable en su calificación respecto al mes anterior (octubre), 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 estipuladas de las bebidas suministradas en los diferentes tiempos de comida del ciclo de menú.
5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista se mantuvo estable en su calificación con respecto al mes anterior (octubre). Vale la pena resaltar que la categoría refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador en un 100% para esta variable,

Informe de Infraestructura de los Establecimientos Carcelarios de orden Nacional – USPEC
GRUPO 2

El cumplimiento general de la categoría para los establecimientos tipo ERON del Grupo 2 para el mes de noviembre de 2024, es del 72%. A continuación, se detallan las condiciones en las que se encuentra cada establecimiento.
ERON EJECA (77%): El porcentaje de cumplimiento en infraestructura para este ERON, se ve afectado por no evidenciarse secuencia lógica en el servicio, uniones entre pared-pared y pared-piso sin forma redondeada, y por no contar con el mínimo de áreas físicas, faltan lokers y vestieres en el servicio.

ERON EPMSC BOLIVAR (78%): Afectación al porcentaje de cumplimiento para este ERON, principalmente por no contar con las áreas requeridas para el servicio de alimentación por la OTM y así mismo, no tener una clara separación entre las áreas existentes. No cuenta con extractor de aire en área de producción; no se garantiza el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección en puntos de instalación de equipos de frío.
ERON EPMSC BUGA (83%): La calificación para este ERON en la categoría de infraestructura se ve afectada, debido a que se evidencia piso deteriorado en el cuarto frío N°2 del servicio, aberturas de los extractores ubicados en partes altas del servicio no cuentan con malla anti-insecto, pared con grietas en área de preliminado, asimismo, las uniones entre pared-pared no son de forma redondeada.
ERON EPMSC CAICEDONIA (43%): ERON EPMSC CAICEDONIA cuenta con el porcentaje de cumplimiento más bajo para la categoría de infraestructura, debido a que no existe secuencia lógica, presto que la entrada de materia prima, es la misma que se utiliza para salida de producto terminado. los pisos no cuentan con pendiente que evite empozamiento de agua, el techo no está construido en material sanitario, no cuentan con suficiente espacio en las bodegas de almacenamiento para el volumen de insumos manejado, las uniones entre pared-pared y pared-piso no son de forma redondeada, no cuentan con lockers ni vestieres, no cuenta con espacio para instalación de trampa de grasa, no cuentan con servicio sanitario y el servicio no cuenta con todas las áreas requeridas por la OTM.
ERON EPMSC CALI (65%): Los aspectos que conllevan a la afectación del porcentaje de cumplimiento se asocian a que se existe presencia de animales como palomas y gallinazos en las áreas aledañas al servicio de alimentación; pisos porosos y/o con grietas en área caliente, desgaste de baldosas en pisos de área fría; techo del área caliente está diseñado en material no sanitario (Eternit), humedad en pared parte alta, área de ensamble de dietas, en área caliente las uniones piso-pared y pared-pared no son redondeadas. No cuenta con el mínimo de áreas físicas, no cuenta con lockers ni vestieres.
ERON EPMSC LA UNION (77%): La calificación para este establecimiento se ve afectada por ausencia de separación física clara entre las áreas, debido al tamaño reducido del rancho, no hay distancias perimetrales que permitan realizar con facilidad actividades de inspección, limpieza y desinfección. Un solo sifón para la evacuación de aguas residuales, no cuenta con el mínimo de áreas físicas y no tiene vestieres
ERON EPMSC SEVILLA (65%): La calificación en el servicio de alimentación se ve afectada por falta de separación entre las áreas y no distribución de las mismas, no cuenta con suficiente espacio para almacenar materia prima - no cumple con las distancias perimetrales, no hay secuencia lógica, se cuenta con una sola entrada que hace las veces de salida, no se cuenta con espacio suficiente para los equipos ofertados, techos construidos en material no sanitario, el servicio sanitario no se encuentra separado por sexo, no se cuenta con vestieres.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EP-CALI G2 (91%): Los aspectos que conllevan a la afectación del porcentaje de cumplimiento se asocian a que el techo del área de producción presenta desprendimiento y humedad, así mismo, pared desprendida en el pasillo a vistieres.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de noviembre 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	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI BLOQUE 1	26/08/2024	Favorable con Requerimientos	79,5%	**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 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%	**Hallazgo 1.2:** pisos porosos y paredes en mal estado. **Hallazgo 1.4:** no se evidencia limpieza adecuada, falta de dispensador. **Hallazgo 2.1:** manguera que alimenta el tanque, con fuga de agua. **Hallazgo 5.4:** Tecnoplagas de Colombia - Realizar inscripción ante secretaria de salud (Resolución 2674/2013)
EPMSC SILVIA	10/1/2024	Favorable	100%	Ninguna.
EPMSC BUENAVENTURA	22/11/2024	Favorable	100%	Ninguna.
EPMSC PUERTO TEJADA	3/9/2024	Favorable	96,50%	**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%	**Hallazgo 1.2:** Paredes descarachadas y pisos con baldosas astilladas. **Hallazgo 1.3:** Techos en material no sanitario.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC CARTAGO	8/10/2024	Favorable con requerimientos	84%	**Hallazgo 1.1:** Diseño del área de preparación y almacenamiento facilita el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** Paredes en área de almacenamiento en frío presenta deterioro y humedad, igual en área de preparación, fisuras en área de preparación y sifones sin protección. **Hallazgo 1.3:** Techos en área de preparación no son de fácil limpieza y presentan fisuras, se evidencia abertura en puertas de ingreso al área de servido. **Hallazgo 1.4:** Instalación sanitaria incompleta no cuenta con tasa. **Hallazgo 2.1:** Se evidencian equipos en mal estado las puertas no garantizan la hermeticidad, se evidencia con presencia de óxido. **Hallazgo 4.4:** Almacenamiento de productos en frío supera la línea de carga. **Hallazgo 5.3:** No se evidencian recipientes adecuados para la correcta disposición de residuos en área de preparación. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia suciedad en equipos de congelación. **Hallazgo 5.6:** No se evidencia el registro de los procedimientos de limpieza y desinfección en utensilios, ollas, cucharas, cuchillos. Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC asociada a notificación de resultados de análisis microbiológicos.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	25/10/2023	Favorable con requerimientos	65%	**Hallazgo 1.1:** La construcción del establecimiento no impide el ingreso de plagas. **Hallazgo 1.2:** Se observan pisos y paredes en mal estado. **Hallazgo 1.3:** Se observa aberturas sin protección. Se observan techos en algunas partes con problema de humedad y con desprendimiento y otras partes deterioradas. Se observó puertas y ventanas en mal estado (oxido y desprendimiento). **Hallazgo 1.4:** El servicio sanitario está ubicado en el área de proceso. No tienen equipo de accionamiento mecánico dotado de elementos de aseo para el lavado de manos. No cuentan con toallas desechables para el secado de manos. **Hallazgo 2.1:** Se observó el procesador de vegetales en mal estado y con oxidación. Se observó equipos que no son resistentes a la corrosión. Se observó equipos en mal estado y que puede ocasionar accidentes. **Hallazgo 2.2:** Se observó elementos en material absorbente. Se observó algunas tablas de picar deterioradas. **Hallazgo 3.3:** Se observó una manipuladora que no cumple con el color de la dotación de color claro. Se observó que la administradora no utiliza gorro ni tapabocas. **Hallazgo 3.4:** No cuentan con el plan de capacitación permanente y continuo completo. **Hallazgo 4.4:** Se observa mal almacenamiento de la materia prima en los enfriadores.

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

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, tres establecimientos y la planta de producción del ERON Santander de Quilichao 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 noviembre de 2024.

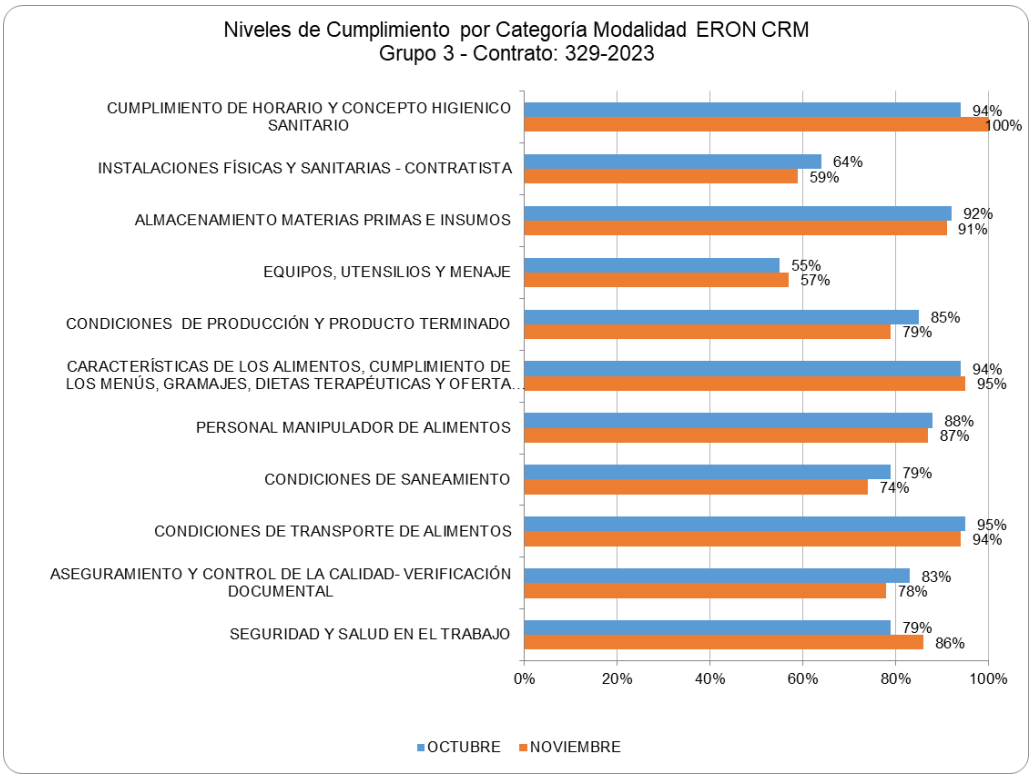
Cabe señalar que, en cumplimiento de sus obligaciones, el operador realizó solicitud de visita para renovación de concepto al CPAMSPAL PALMIRA - PAS, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM, esto es, la renovación anual del concepto sanitario.

De otra parte, la entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe realizó visita y emitió concepto para EPMSC BUENAVENTURA, el cual, con un puntaje del 100 % de cumplimiento 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 análisis comparativo de octubre y noviembre de 2024, de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, 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 octubre y noviembre, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador para el periodo del presente informe alcanza un 82% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo 2% la calificación en relación al periodo anterior.

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

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

1. CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%): Corresponde a la categoría con mejor desempeño. Con respecto al mes de octubre, se presenta un incremento del 6% en el porcentaje de cumplimiento. Este aumento se da como resultado del cumplimiento del horario de entrega de los alimentos en los tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena en todos los establecimientos penitenciarios. En relación a los conceptos sanitarios, todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario y/o cuentan con soportes de las acciones para la renovación ante el ente correspondiente. Así mismo, cabe mencionar que todos los establecimientos se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.
2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (59%): Corresponde a una de las categorías con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se puede evidenciar una disminución del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de octubre. 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; lavaplatos sin rejillas; desagüe en tubería de lavaplatos en mal estado (goteo constante); 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 agrietados, desajustados, con presencia de corrosión y cerámicas en mal estado; bases para servido con presencia de corrosión; puertas y marcos con deterioro (presencia de corrosión); ventanas y aberturas, sin protección o con angeos en mal estado; lavamanos de accionamiento no manual, fuera de funcionamiento y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos sin protección ni señalización. Los establecimientos EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO, COJAM JAMUNDI, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y CPAMSPAL PALMIRA, quienes con un 81%, 62%, 52%, 50% y 35% de cumplimiento respectivamente, presentan el menor desempeño en esta categoría. 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 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC BUENAVENTURA, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con un 93%.

3. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): Durante el periodo de noviembre, se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de octubre. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC PUERTO TEJADA 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 EPMSC BUENAVENTURA, CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC CARTAGO, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA con 95%, 95%, 91%, 91% y 90% de cumplimiento, respectivamente. El establecimiento con menor desempeño fue COJAM JAMUNDI con 87% de desempeño. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: ausencia de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; alimentos almacenados con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, almacenamiento de materias primas en cajas de cartón que no son de primer uso, recipientes y/o canastillas de material sanitario en deficientes condiciones físicas y de higiene. Con respecto a los aspectos positivos en esta variable para el periodo del presente informe, cabe señalar el cumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario; alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigentes, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; cumplimiento de las distancias perimetrales; las materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, se encuentran identificadas; aplicación del método PEPS e identificación por rotulo de colores; no se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos y el producto evidenciado como no conforme se encuentra almacenado en el área dispuesta para tal fin.

4. 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. Entre los aspectos a destacar, cabe mencionar que los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas en buen estado y funcionales; menaje y/o equipos en desuso identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO" y soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM). 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; equipos con presencia de corrosión; pailas y ollas, sin asas); servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; extractores de aire, horno, cuarto frio de congelación y refrigeración, fuera de funcionamiento; 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 cantidad insuficiente y en mal estado (rodamientos sin caucho, presencia de corrosión y desprendimiento de pintura) y patinetas con deterioro (lamina desprendida y óxido). El establecimiento que presenta el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fue EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, seguido de EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA con una calificación de 90%, 82%, 67% y 62%, respectivamente. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, CPAMSPAL PALMIRA y COJAM JAMUNDI con 60%, 45% y 44% de desempeño, respectivamente.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (79%): Con respecto al mes de octubre, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 6% 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; distribución de producto terminado a temperatura menor de 60°C y de alimentos refrigerados superior a 4°C +/-2ºC; suministro de frutas para consumo en el tiempo de comida desayuno, sin realizarle procesos de limpieza y desinfección; falta de implementación del protocolo de control de temperatura en las diferentes etapas del proceso de producción, ausencia de entrega de utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados; ensamble y distribución de producto terminado en canastilla con bolsatina omitiendo el uso de recipientes isotérmicos establecido por la OTM para la entrega en fondos y producto terminado dispuesto directamente sobre el piso. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron EPMSC SILVIA con 80%, CPAMSPAL PALMIRA con un 78%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con un 78%, COJAM JAMUNDI con 72% y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 62%. 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 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; hielo rotulado y almacenado en adecuadas condiciones; ración terapéutica suministrada en empaque de material desechable para PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades infectocontagiosas; cumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras. 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 y EPMSC PUERTO TEJADA, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría cada uno.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de octubre, se presenta un incremento del 1% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación general fueron: cumplimiento del ciclo de menús y la entrega de la totalidad de los componentes en cada tiempo de alimentación; el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; cumplimiento en los gramajes y calidad organoléptica de las preparaciones de los menús verificados a suministrar en el ERON, EPs, UTs y URIs; suministro de los refrigerios nocturnos, remisiones y menús especiales, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; desarrollo del programa de tamizaje nutricional de acuerdo a lo estipulado en la OTM; entrega de dietas terapéuticas para la PPL de acuerdo con las condiciones definidas en el Oferta Técnica Mínima y el Manual de Dietas Terapéuticas; registros de valoraciones, tratamiento y seguimiento nutricional de los PPL adscritos a la dieta; 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 PUERTO TEJADA, 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 CPAMSPAL PALMIRA y ERON COJAM JAMUNDI con un 97% y 88% de cumplimiento, respectivamente. En relación a los hallazgos que afectaron la calificación general se destacan: los intercambios realizados en los tiempos de alimentación exceden el número permitido para el componente proteico (1 semanal); distribución de componentes (proteína y derivado de cereal del desayuno) 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.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de octubre. 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; manipuladores de alimentos y/o distribuidores con dotación incompleta o en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas y no se cuenta con el certificado médico anual vigente para el personal operativo del servicio de alimentación. Relacionado principalmente con los desempeños de CPAMSPAL PALMIRA con 86% y COJAM JAMUNDI con un 77%. 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; registros de horas laboradas para el personal operativo y PPL desarrollando las actividades de manipulación de alimentos, sin exceder el número de horas máximas de trabajo diario permitido. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO 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; seguido de EPMSC SILVIA con un 94% de cumplimiento.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (74%): Con respecto al mes de octubre, se presenta una disminución del 5% en el porcentaje de cumplimiento. Se han identificado hallazgos que afectan la calificación de esta variable y éstos hacen referencia a paredes, pisos, techos, 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; cantidad insuficiente de recipientes para el almacenamiento de los residuos sólidos y/o en mal estado; presencia de plagas (moscas) en el servicio de alimentación. 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; sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; 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; suministro de agua potable en el servicio de alimentación; cumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo; limpieza y desinfección de las trampas de grasas; análisis de pH y Cloro Residual; evacuación de residuos mínimo tres veces al día de las áreas de proceso y certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidencian en EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC PUERTO TEJADA con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC SILVIA con 90%. Por otro lado, los establecimientos con menor desempeño son EPMSC CARTAGO con 88%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 86%, CPAMSPAL PALMIRA con un 64% y finalmente, COJAM JAMUNDÍ con un 63%.

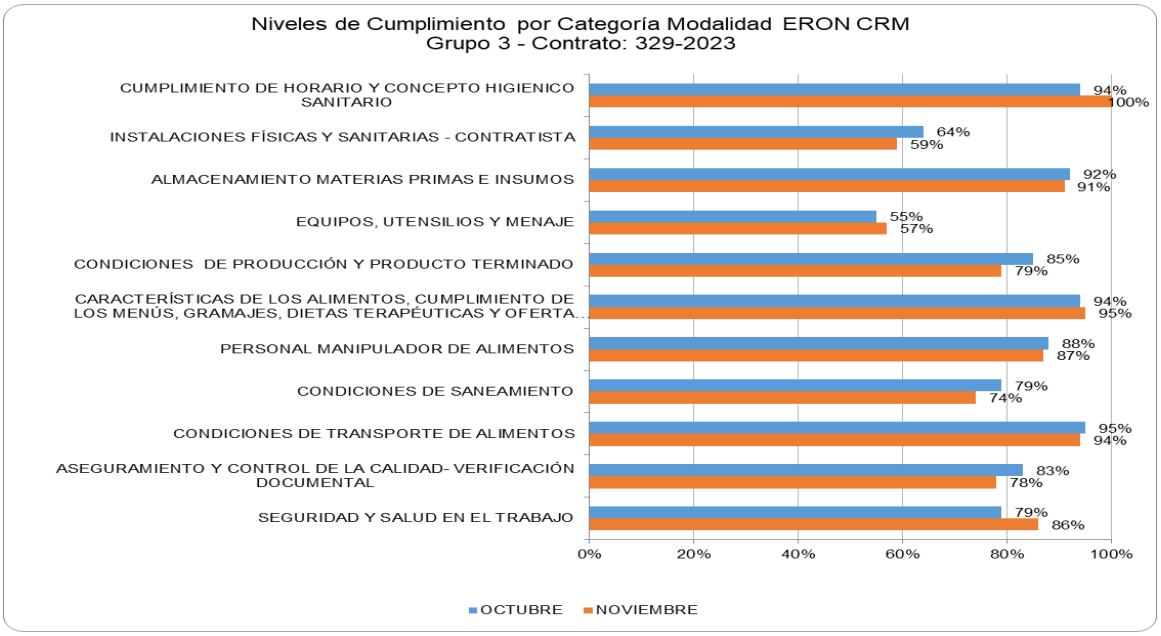
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%): En comparación con el periodo anterior, se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Esta calificación se ve afectada principalmente por los resultados de EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO (83%) y EPMSC BUENAVENTURA (80%). Entre los aspectos que influyeron la calificación general fueron, vehículos transportadores de alimentos sin la documentación requerida en la OTM (CHS) vigente, alimentos transportados en canastillas en deficientes condiciones de higiene, vehículos transportadores sin la leyenda en su exterior transporte de alimentos; personal transportador sin certificado de manipulación de alimentos. Entre los aspectos positivos, se destaca que el recibo de materias primas, insumos y alimentos se realiza conforme a los lineamientos y horarios establecidos. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron EPMSC CARTAGO y PLANTA DE PRODUCCION ERON 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; seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 95% y COJAM JAMUNDI con un 94% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, con respecto al establecimiento EPMSC SILVIA no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD - VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (78%): Con respecto al mes de octubre, para esta variable se presentó una disminución del 5% en el porcentaje de cumplimiento. La calificación de la variable se ve afectada debido a 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; ausencia de muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6, incumplimiento de la Resolución 1407 de 2022 para los reportes de toma de muestra, toda vez que dichos informes no indican la toma de 5 muestras para determinar conformidad; 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). 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; resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; 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 96%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron, EPMSC SILVIA, EPMSC PUERTO TEJADA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, CPAMSPAL PALMIRA, COJAM JAMUNDI y EPMSC CARTAGO con 85%, 78%, 78%, 76%, 75% y 74% de desempeño, respectivamente. Durante el periodo del presente informe, con respecto al establecimiento EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO no se pudo realizar la verificación de la variable.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 7% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de octubre. 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 PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, que presentan cumplimiento del 100%, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con 79%. El establecimiento con menor porcentaje de desempeño fue COJAM JAMUNDI con 75%. Entre los aspectos que afectaron la calificación general cabe mencionar: campana sin extractor de aire, ventilación artificial insuficiente en el servicio, extractores de aire sin funcionamiento 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 análisis comparativo de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3 ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, visitados durante el periodo comprendido entre octubre y noviembre de 2024:



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 octubre y noviembre, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 98% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, aumentando en 5% la calificación en relación al periodo anterior.

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS (100%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 8% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de octubre. 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 EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, con respecto al establecimiento UT ARBUE no se evidenciaron instalaciones físicas, ya que no se permitió el ingreso a la isla naval donde se encuentra ubicada la Unidad Táctica.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó un incremento del 17% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden a: manipuladores de alimentos haciendo uso de la dotación limpia, en buen estado y de color claro. Así mismo, se evidencia certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y cumplimiento de prácticas higiénicas por parte del personal manipulador. Por otro lado, la categoría evalúa tres ítems, sin embargo, en relación a la presencia del recurso humano adicional ofertado - Supervisor de Calidad y Estaciones de Policía, la Interventoría no lo evidenció durante las visitas, dando una calificación de NO OBSERVADO. Teniendo en cuenta lo anterior, los dos ítems restantes presentan un desempeño del 100% durante este periodo, en los siguientes establecimientos: UT ARBUE, EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (98%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 8% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los aspectos que favorecieron la calificación son: vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas y de higiene, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente y que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Así mismo, se evidenció que los vehículos transportadores cuentan con un plan de rutas con rangos de horarios y placa del vehículo para el seguimiento en los puntos de entrega. La variable se vio afectada por el no diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: UT ARBUE, EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP

MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. El establecimiento con menor desempeño fue EP JAMUNDI con 80%.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó un incremento del 4% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden al cumplimiento del ciclo de menú y del 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; entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas en la OTM, cumplimiento del gramaje, características organolépticas y de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP JAMUNDI, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, no se presentaron renuncias a la alimentación y/o a las dietas en ninguna de las Estaciones de Policía y/o Unidades Tácticas, verificadas.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar una disminución del 6% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de octubre. Los aspectos que afectaron la calificación general corresponden a la no entrega de derivado de cereal del refrigerio nocturno, ensamblado en empaques individuales y sellados. Así mismo se evidenció, que, durante este periodo, el contratista no suministró los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue: EP JAMUNDI con un 0% de cumplimiento. Durante este periodo, el contratista garantizó la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía, previo al procedimiento de la prescripción dietaría. Por otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP correspondientes al grupo 3, no se cuenta con PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Se destaca que los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, para esta categoría. 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.

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 noviembre de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 4 Regional Central 1, operador UT UNIDOS USPEC 2024.

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

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

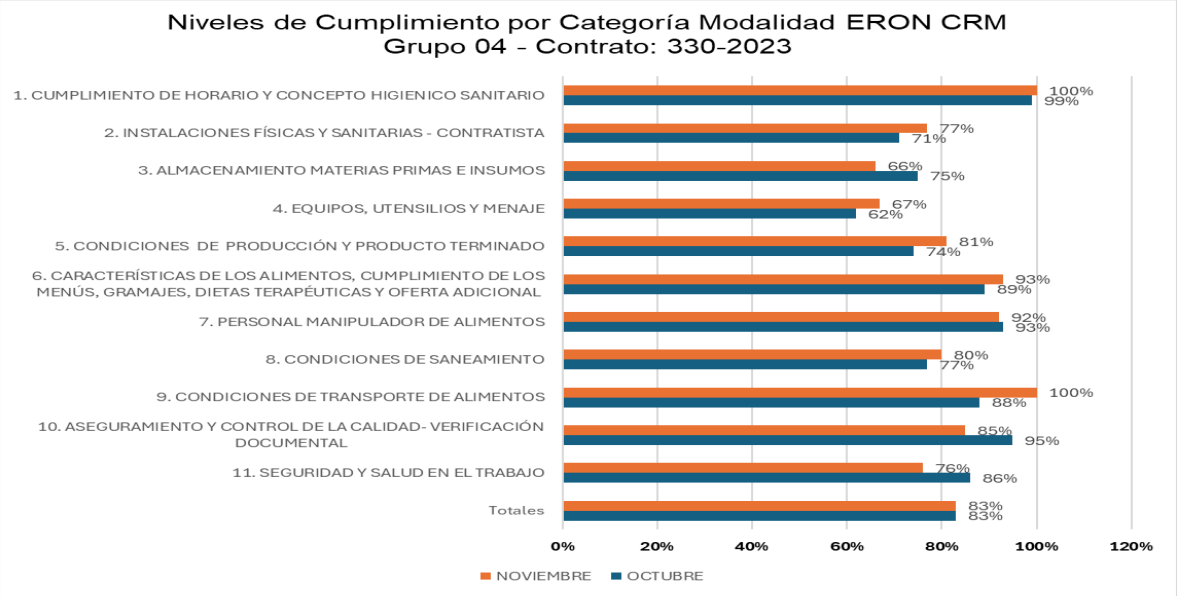
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC LA PLATA	29/08/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	87,0 %	Existe humedad en las paredes; falta extractor de aire mayor ventilación; no se cuenta con suficientes baños; no se encuentran los elementos de aseo; los recipientes donde almacenan; las materias primas no son las los adecuados; no hay un sitio específico para almacenar los agentes químicos y aseo. Por parte del operador se subsanan los hallazgos relacionados con elementos de aseo y lugar de almacenamiento de elementos de aseo y químicos.
EPMSC GARZON	03/09/2024	FAVORABLE	93.5 %	Se realiza seguimiento a los hallazgos evidenciados por la ETS durante las visitas del mes de noviembre, evidenciándose que las vigas del techo presentan oxido.
EPMSC PITALITO	28/05/2024	FAVORABLE	96,0 %	Continúa el hallazgo relacionado con los pisos de las diferentes áreas de proceso se evidencian deteriorados dificultando las actividades de limpieza y desinfección.
EPMSC FLORENCIA	26/09/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79.5 %	Se evidencian pisos deteriorados, con empozamiento de agua, techos en diferentes áreas con presencia de oxido, equipos con presencia de oxido, se evidencian utensilios deteriorados; mesón con desprendimiento de baldosas en la base. Se evidencia que el desnivel no es suficiente al igual que los drenajes para hacer un adecuado desagüe. Continúan los hallazgos relacionados con infraestructura del rancho.
EP LAS HELICONIAS	17/07/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88 %	Se reitera el desprendimiento de pintura en las paredes de las diferentes áreas, pisos desgastados y con grietas, se evidencian aberturas sin protección y puertas oxidades, se evidencian equipos deteriorados y con presencia de oxido, se evidencian recipientes para residuos sin tapa y paredes sucias.
EPMSC GUAMO	13/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	83.0 %	Se evidencia agua estancada en la entrada principal, se observa piso del área de cocina con baldosas rotas, paredes con pintura deteriorada. Se observa cielo raso sin acoplar o que genera aberturas en el techo, se observan puertas deterioradas en los baños. Se observan equipos deteriorados.

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

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (100%): Para el informe del periodo esta categoría en mes de noviembre (100%) aumento su cumplimiento debido a que en el mes de octubre del 2024 alcanzo el 99% de cumplimiento, para el mes de noviembre 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 EPMSC NEIVA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (77%): Esta categoría en el mes de noviembre aumento su desempeño con respecto a octubre pasando de un 81% a un 77%. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos ERON EPMSC NEIVA con 67%, EPMSC EL GUAMO con 69%, ERON EPMSC FLORENCIA con 71%, ERON EPMSC PITALITO con 76% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 77%, 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, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 80%, ERON EPMSC GARZON con 81% y ERON EPMSC LA PLATA con 92% cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (66%): Esta categoría en comparación del mes de octubre disminuyo su cumplimiento del 75% en octubre a un 66% de noviembre, viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 76%, ERON EPMSC LA PLATA con 75% y ERON EPMSC PITALITO con 72% de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC FLORENCIA con 55%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 57%; ERON EPMSC EL GUAMO con 63% y ERON EPMSC GARZON con 69%. 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, guacales y costales, 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 sin separación física. Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado establecido en la OTM y normatividad vigente y se evidencian faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados.

4. Equipos, utensilios y menaje (67%): En el mes de noviembre, dicha categoría aumento su cumplimiento comparando con octubre, pasando de un 62% a un 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 43%, seguido de ERON EPMSC FLORENCIA con 50%, ERON EPMSC GARZON con 53%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 70%, ERON EPMSC LA PLATA con 80%, y ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 90%. 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, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN

NEIVA G4 con el 100% de cumplimiento en cuanto a equipos, utensilios y menaje, es el establecimiento que presento mejor desempeño.

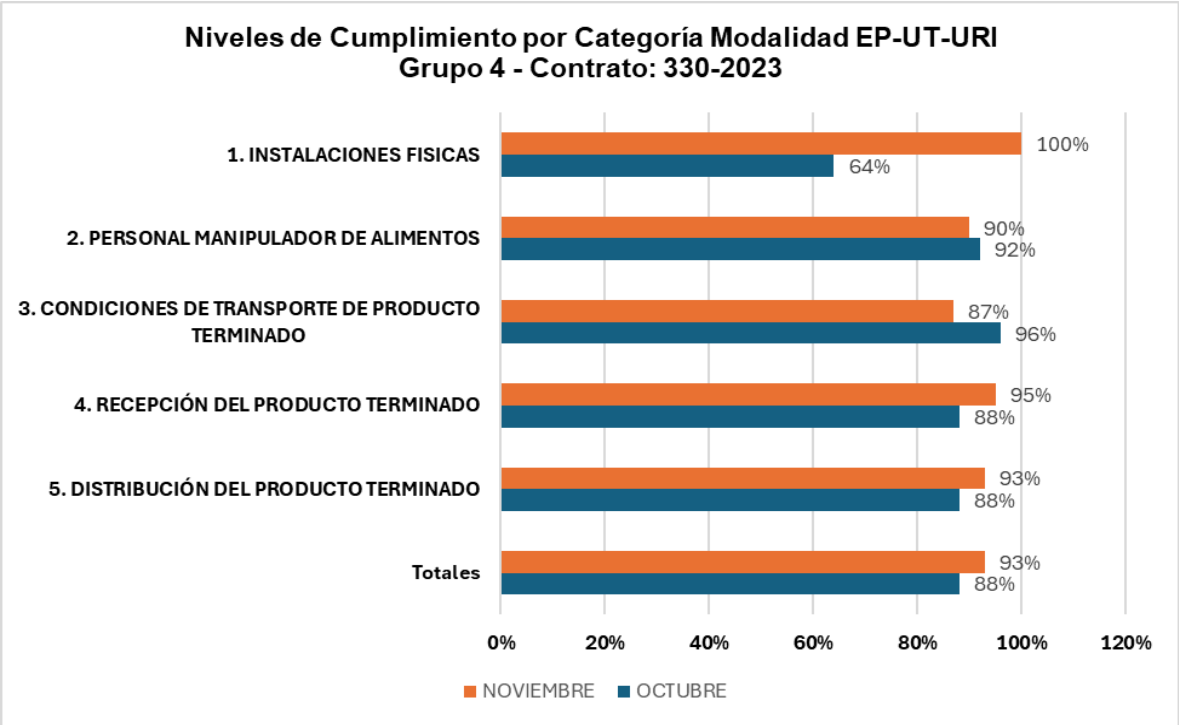
5. Condiciones de producción y producto terminado (81%): En comparación con el mes de octubre mejoro pasando de un 74% a un 81% en noviembre. Cabe resaltar el cumplimiento del 100% en la PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, ERON EPMSC LA PLATA y ERON EPMSC EL GUAMO, de las variables evaluadas para los establecimientos 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 57%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 66%, ERON EPMSC GARZON con 71%, ERON EPMSC PITALITO con 78%, y ERON EPMSC NEIVA con 88%, evidenciándose hallazgos relacionados con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas los cuales 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, adicionalmente las contra muestras no cumplen con lo establecido en la OTM.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**93%):** En comparación en esta categoría respecto al mes de octubre con un 89%, en el mes de noviembre aumento a un 93% 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 GARZON con 88%, ERON EPMSC PITALITO con el 91%, ERON EPMSC FLORENCIA con 92%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 93%, y ERON EPMSC NEIVA con 94% de cumplimiento. En los establecimientos ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC PITALITO, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones.

7. Personal manipulador de alimentos (92%): En comparación del mes de octubre se evidencia una disminución pasando de un 93% a un 92%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 que presentan cumplimiento del 100%, ERON EPMSC PITALITO con 90%, ERON EPMSC GARZON con 93%, ERON EPMSC LA PLATA 94% y ERON EPMSC NEIVA con 95% 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. Por otro lado, se encuentran, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 84% y ERON EPMSC FLORENCIA con 85% 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 (80%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de octubre se evidencia que aumento de un 77% en el mes de octubre a un 80% en noviembre. 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 NEIVA con 43%, ERON EPMSC EL GUAMO con 73%, y ERON EPMSC GARZON con 77%; ERON EPMSC FLORENCIA y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con con 82%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 83%, ERON EPMSC LA PLATA con 85% y ERON EPMSC PITALITO con 87%. 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.
9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): Esta categoría en comparación al mes de octubre aumento el porcentaje de cumplimiento dado que en noviembre ya que se alcanzó un 100% y en octubre un 88%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos 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, los alimentos se transportan sobre estibas, cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS y el personal transportador cuenta con la dotación establecida en la normatividad vigente.
10. Aseguramiento y control de la calidad (85%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 80%. 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, adicionalmente no se da cumplimiento a lo establecido en el las frecuencias y resultado de los análisis microbiológicos. 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 (76%): Esta categoría en comparación del mes de octubre disminuyo al pasar de un 86% a un 76% en noviembre. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EPMSC LA PLATA con 40% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 44 %, 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, ERON EPMSC NEIVA y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 alcanzaron el 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 septiembre y octubre 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 (100%): En comparación de ambos periodos se evidencia un aumento del porcentaje de cumplimiento de un 64% en octubre a un 100% en noviembre. 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, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, estos establecimientos obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

2. **Personal manipulador de Alimentos (75%):** En comparación del mes de octubre, disminuyo el porcentaje de cumplimiento de un 100%, a un 75% en noviembre, 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 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. Por otro lado, en la EP UT

BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA" se evidencia que el personal manipulador no cuenta con la dotación estipulada en la normatividad vigente.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (87%): En comparación del mes de octubre se evidencio una disminución en el porcentaje de cumplimiento, ya que en el mes de octubre se mantuvo un 96% de cumplimiento. Se evidencia que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 67% y UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO con 60%, presentan 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 y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados.

4. Recepción del producto terminado (95%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO" con 86% y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO con 90%, por no cumplimiento del ciclo de menús e intercambio en el menú suministrado, no cumplimiento por parte del contratista con las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo a lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC. Los establecimientos UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

5. Distribución del Producto Terminado (93%): En comparativo con el mes anterior se evidencia un aumento pasando del 88% a un 93%. Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 12 GR " FERNANDO SERRANO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos en los procesos de distribución. Por otro lado, en el establecimiento UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO.9 "CACICA GAITANA", no se da cumplimiento con la entrega de los alimentos en empaque individual.

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 30/11/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSFUS FUSAGASUGA	13/12/2023	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	Seguimiento realizado en visita del día 26/11/2024. Concepto favorable con requerimientos, puntaje 89,5% con fecha del 13-12-2023 para los ítems: 1.2. El establecimiento cuenta con pisos en deterioro donde la pintura epóxica está desgastada. Seguimiento: Pisos en buen estado de áreas en general. 1.3. En algunas zonas del techo son de difícil limpieza. Seguimiento: Se evidencia que en área de prealistamiento el techo es de difícil acceso para la limpieza. 1.4. El establecimiento no cuenta con servicios sanitarios. Seguimiento: El rancho no cuenta con servicios sanitarios, usan el de ordenanza. 2.2. Los mesones son en acero inoxidable, pero en las paredes evidencian enchapes rotos. Seguimiento: Mesones en adecuadas en condiciones y enchapes en buen estado. 5.2. Se evidencia acumulación de humedad en el suelo. Seguimiento: Pisos sin exceso de humedad.
EPMSC VILLETA PLANTA EXTERNA	03/06/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	71%	Seguimiento al Concepto higiénico sanitario realizado en la visita del 25/11/2024: 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 materias primas. SEGUIMIENTO: El establecimiento se encuentra ubicado en una finca de descanso, adaptada para la producción, no se cuenta con una entrada y una salida definidas para el ingreso de materia prima y la salida del producto terminado, no se evidencia separación de área. Se cierra puertas permanentemente. 1.2. Los 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. Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de agua residuales; en caso que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado que puedan ser removidos para facilitar labores de limpieza y desinfección. SEGUIMIENTO: Continúa evidenciándose el deterioro de los pisos en las áreas de preparación y almacenamiento. No se cuenta con mediacañas piso-pared, pared-pared. 1.4. Los servicios sanitarios no funcionan a causa de ausencia de agua, no está dotado de los implementos requeridos para la higiene personal

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				como: implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papelera no cuenta con bolsa interior. SEGUIMIENTO: Se instala un tanque de reserva de 2000 litros para las operaciones de limpieza, los sanitarios cuentan con la dotación básica para la higiene personal. 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. SEGUIMIENTO: Se evidencia contenedores con tapa y rotulado para la protección del contenido. 2.2. Las superficies como mesón de trabajo que entran en contacto directo con el alimento no son de acabado liso, presentan porosidad, poseen defectos, grietas o espacios que puedan acumularse partículas de alimentos. SEGUIMIENTO: Se evidencia que el mesón ubicado en el área de producción evidencia deterioro y porosidades en el enchape. 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. SEGUIMIENTO: Soporta la capacitación continuada incluyendo los temas de limpieza y desinfección y se apoya en la tabla de preparaciones de las sustancias que se utilizan. 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. SEGUIMIENTO: Se evidencia que los contenedores cuentan con tapa y se destapan en la operación de servido, las temperaturas cumplen con los parámetros establecidos durante el servido. 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. SEGUIMIENTO: No se evidencia el recibo de materias primas, sin embargo, cuenta con estibas y canastillas base en el almacenamiento. 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. SEGUIMIENTO: Se evidencia el acopio de agua en un tanque de 2000 litros, básicamente para las operaciones de limpieza, cuenta con certificado de lavado y desinfección con fecha de fecha del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				26/06/2024 , RAGA fumigaciones, con suministro de agua igualmente potable y verificación del contenido de cloro, último lavado del tanque el 28/09/2024. 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 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. SEGUIMIENTO: Se implementa recipientes para la disposición final de los residuos, se retira de las áreas después de cada momento y se ubica en el punto de acopio, en el punto de acopio se evidencia recipientes rotulados. 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. SEGUIMEINTO: Se evidencia que los recipientes utilizados para el acopio de agua cuentan con tapa, se cuenta con el certificado de lavado y desinfección y el registro de limpieza al interior de la producción. Recibe visita de seguimiento el día 21/08/2024, donde se resalta la necesidad del shut para residuos, observaciones para el manejo de los recipientes de agua y adecuaciones de infraestructura en pisos, media cañas y mesón de trabajo Se aclara que el tanque de agua de 2000 litros inicia la operación el 28/09/2024, luego de la operación de limpieza y desinfección.
PLANTA DE PRODUCION PARA ESTACIONES DE POOLICIA CAJICA - ZIPAQUIRA	13/03/2024	FAVORABLE	94%	"Seguimiento en la visita del 21/11/2024. 1.2. En el área de producción, alistamiento, lavado y almacenamiento, uniones de baldosas porosas, uniones de piso pared y pared-pared no son redondeadas, en lavado y alistamiento las paredes no son totalmente lisas. Seguimiento: Las condiciones continúan dado que es una vivienda arrendada y adaptada para la producción; se realizó mantenimiento en el piso del área de producción, las otras novedades continúan. 1.4. Lavamanos con grifo de accionamiento no manual. Seguimiento: El operador adapta un lavamanos cerca del área de elaboración con accionamiento no manual. 4.4. Dar cumplimiento a la resolución 5109 de 2005 en cuanto al almacenamiento del arroz, azúcar y avena. Seguimiento: Se rotula el empaque para el fraccionamiento y conserva el empaque original. 5.6. El control de plagas en el PSB no expresa procedimientos correctivos.

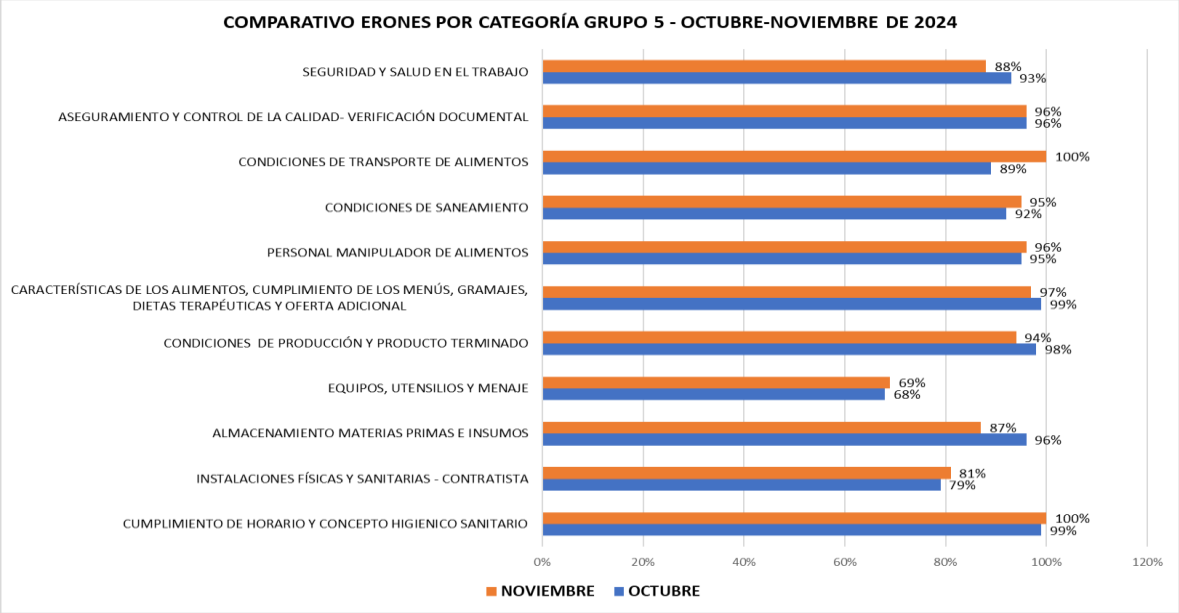
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Se adapta el PSB al centro de producción incluyendo el control de plagas.
EP GUADUAS LA ESPERANZA	2024-08-12	FAVORABLE	90 %	Ninguna
EPMSC CHAPARRAL	2024-09-14	FAVORABLE	95.5 %	Ninguna
EPMSC GIRARDOT	2024-08-20	FAVORABLE	93.5 %	Ninguna
CPMSMEL MELGAR	2024-03-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80 %	Ninguna
CPMS ESPINAL	2024-05-21	FAVORABLE	98 %	Ninguna

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 5 presentan calificaciones superiores al 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.

2.2.5.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 5, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



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

En la modalidad de atención a ERONES, para el mes de octubre, se observa un nivel de cumplimiento del 92% el ERON con mejor cumplimiento es EPMSC GIRARDOT con 97%, el menor desempeño es ERON EPMSC VILLETA con 87% de cumplimiento parcial. En el mes de noviembre se evidencia un porcentaje de cumplimiento 91%, ERON CPMSMEL MELGAR obtiene el más bajo cumplimiento dentro del grupo 5, con un 85% de cumplimiento parcial.

NIVEL DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORÍA PARA EL GRUPO 5

En el mes de octubre la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, se observa una calificación de 99%, esto debido a que en el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, se evidenció incumplimiento en el horario de entrega del desayuno, este se suministra a las 9:30 a.m. debido a retrasos en la logística y pre alistamiento de componentes, este ERON obtiene una calificación del 97%, mientras que todos lo demás obtuvieron el 100% de cumplimiento. Para el mes de noviembre, se evidencia un cumplimiento total del 100% para esta categoría, en todos los ERRONES del grupo 5.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. En la última semana del mes de octubre el servicio de alimentación para el ERON CPMSFUS FUSAGASUGA inicia de nuevo producción en las instalaciones del establecimiento, ya que finaliza la contingencia por infraestructura, por lo cal su calificación aumento este mes; el grupo en general obtuvo una calificación del 79% evidenciándose un leve aumento con respecto al mes pasado. El ERON con más baja calificación es ERON EPMSC VILLETA con 35% de incumplimiento, esto debido a que se evidencio lámparas sin protección, las instalaciones no cuentan con un sistema de desagüe, no existen medias cañas entre piso y pared, se observan pisos con grietas, porosos, paredes con desprendimiento de pintura, se evidencia algunos angeos con desprendimiento parcial, falta de hermeticidad en puertas y ventanas, no hay espacio exclusivo para el depósito temporal de residuos sólidos. Para el mes de noviembre se evidencia que sigue en aumento en la calificación de esta categoría, obteniendo un porcentaje parcial del 81%, es de hacer notar que ERON EPMSC VILLETA tiene un notable incremento en su calificación al 71% en cuanto a arreglos de infraestructura, es de hacer notar que el ERON se encuentra ubicado en una Planta externa cerca al ERON, debido a que no se encuentra espacio en este para la ubicación del rancho, esto se evidencio desde el inicio del contrato, el ERON CPMS ESPINAL es el mejor calificado en la categoría con un 95% de cumplimiento.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Para el mes de octubre se evidencia un leve aumento en el promedio del grupo en esta categoría al 96%, los ERONES CPMSFUS FUSAGASUGA y LA PLANTA PRODUCCIONES EP CAJICA – ZIPAQUIRA los cuales obtuvieron un 91% de cumplimiento esto debido a que no cumple con las distancias perimetrales en el almacenamiento en áreas de fruver y abarrotes normalmente, los establecimientos tienen de fisis en las separaciones de áreas, y se ha evidenciado lista de proveedores desactualizada. Se debe destacar ERONES de FUSAGASUGA, GIRARDOT y VILLETA tiene un buen manejo de espacios y

almacenamiento de insumos y materias primas los cuales obtuvieron un 100% de cumplimiento, en el mes de noviembre, es evidente un descenso en el cumplimiento de la categoría, baja a un 86%, es notable a nivel general el incumplimiento en las fichas técnicas de las materias primas el incumplimiento, debido a que no cumplen con la resolución 719 del 2015 para los alimentos de alto riesgo, ni tampoco se encuentra la lista actualizada de proveedores ofertados, de nuevo se debe hacer notar que el ERON EPMSC GIRARDOT obtiene durante este mes un cumplimiento del 100%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. En el mes de octubre sigue descendiendo el comportamiento global de esta categoría con un 68%, en esta ocasión es debido a que los ERONES EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA-ZIPAQUIRA, obtuvieron una calificación de incumplimiento igual al 60%, ya que no se cuenta con el total de los equipos mínimos requeridos en el Anexo 5, equipos en mal estado, utensilios en material no sanitario y deteriorados, carros transportadores con presencia de óxido y desprendimiento de láminas, en la Planta de producción de Cajicá, no se evidencia trampa de grasa. Para el mes de noviembre esta categoría obtiene una calificación de 69%, se evidencia a PLANTA PRODUCCION EP CAJICA-ZIPAQUIRA con un incumplimiento de 53% toda vez que el establecimiento no cuenta con todos los equipos requeridos para la producción solicitados en la OTM y anexo 5, al igual esta planta no tiene trampa de grasa fija o portátil, al igual tampoco se cuenta con aprobación para el intercambio por espacio de equipos emitida por la entidad.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. Para el mes de octubre se sigue manteniendo calificación: 98% de cumplimiento, pero en esta ocasión el ERON con más bajo rendimiento se evidenció al ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con 89% de cumplimiento parcial, ya que el contratista no aplica el debido protocolo de contramuestras. En el mes de noviembre, se evidencia un descenso en su calificación a 94% de cumplimiento esto impulsado a que el ERON CPMSMEL MELGAR, en seguimiento de las visitas se observa que no utiliza las debidas áreas de ensamble para la servido de raciones de dietas y raciones a estaciones de policía, al igual que no cumple con el protocolo establecido para la toma de contramuestras.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. Para el mes de en octubre se evidencia estabilidad en la variable, sigue con el 99% de cumplimiento general, no se cumple un 100% porque se evidencio que el contratista no tiene los registros actualizados de entrega de dietas, esto en el ERON EPMSC VILLETA. En el mes de noviembre se observa un descenso en la categoría, con más bajo rendimiento esta ERON CPMSMEL MELGAR esto debido a que se evidenció durante visita de la interventoría no se realiza la entrega de componente fruta durante el desayuno tanto alimentación en línea como para el suministro de dietas, también se evidenció que no se encuentra debidamente rotuladas las fiambreras para la entrega de dietas ni se encuentra actualizado el registro y control diario de entrega de estas dietas. A nivel general en la categoría es evidente el intercambio no autorizado en la preparación o en los componentes entregados en los menús propuestos, al igual que la falta de registro en el control de entrega de dietas, lo que hizo descender la calificación de la categoría a 97% de cumplimiento.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. En el mes de octubre se evidencia un descenso del 95% de cumplimiento en la categoría, con calificación más baja se observa ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA con 91%, Se evidencia la falta de personal profesional Ingeniero de Alimentos, manipuladores con delantal en mal estado y manipuladores con uso de accesorios (reloj). En el mes de noviembre es estable la calificación con un 96% de cumplimiento, a nivel general la variable que más afecta esta categoría es que el contratista no cumple con la cantidad de personal requerido o el número de visitas establecidos en anexos 9 y 23, dependiendo de la cantidad de PPL, se evidencio

que el personal manipulador no realiza el lavado de manos antes de comenzar y en cambio de cada actividad en el proceso de producción.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO. En el mes de octubre se observa un leve descenso en la evaluación de la categoría con 92% de cumplimiento, en esta ocasión el ERON con más baja evaluación es el ERON EPMSC VILLETA, debido a que no se aplica el debido procedimiento de para garantizar buenas condiciones sanitarias ya que se evidencia acumulación de residuos sólidos en el piso, angeos sucios, residuos de comida en estufas y parte interna de mesones y no se garantiza el suministro de agua potable. Para el mes de noviembre, se evidencia un incremento de 95% los ERONES CPMSFUS FUSAGASUGA con 78% de cumplimiento y CPMSMEL MELGAR con el 87%, fueron los que más deficiencias en la evaluación de la categoría se encontraron, debido a falta de limpieza en techos, paredes y pisos, acumulación de grasa en angeos y se evidencio un mal manejo de control de plagas ya que en ERON FUSAGASUGA se observaron cucarachas en las visitas de seguimiento por parte de la interventoría, en el ERON MELGAR se evidenció que el área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección no se encuentra protegida de acuerdo a lo solicitado e la OTM.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. En octubre se evidencia un descenso en la evaluación general de esta categoría debido a que en el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA en verificación de vehículos para la entrega de materia prima externos no contaban con concepto sanitario, estibas ni tenían la leyenda “Transporte de Alimentos”, por tal motivo tuvo una calificación del 67% de cumplimiento parcial, los ERONES de CHAPARRAL Y GIRARDOT, no evidenciaron recepción de materia prima, los demás ERONES del grupo, presentan una calificación del 100% en las variables evaluadas en esta categoría. . Para el mes de noviembre se evidenció un cumplimiento del 100%, observando que los ERONES: ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, CPMSMEL MELGAR, 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.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACION DOCUMENTAL. En el mes de octubre se mantiene el cumplimiento con el 96%, al igual que en el mes anterior, el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, con 90% de cumplimiento obtiene la más baja calificación, ya que no se evidencia soportes de mantenimiento de carros transportadores de alimentos, ni mantenimiento del pelapapas, estufa dos puestos, sartén basculante, ni de la licuadora, marmita ya que esta no cuenta con tapa. Se debe destacar que los demás ERONES del grupo obtienen un 100% de cumplimiento en esta categoría. Se evidencia que en el mes de noviembre la evaluación de la categoría sigue estable con un 96% de cumplimiento las falencias se encuentran en los ERONES ESPINAL , CHAPARRAL Y GUADUAS LA ESPERANZA, donde se continua observando que no se está aplicando el correcto plan de mantenimiento, para equipos y para carros transportadores, en el ERON CHAPARRAL se evidencio que se está fallando en el plan de trazabilidad de los alimentos ya que en visita del 22 de noviembre se evidenció pierna pernil y pechuga almacenada en congelación del productor "maprika" que no reporta el nombre del proveedor real en el rótulo, así mismo, al validar el formato de recepción de materia prima del 13-11-24 este no reporta el nombre del proveedor que entrega dichos alimentos, lo cual no permite realizar su trazabilidad, estos hallazgos no permiten que el grupo suba su calificación.

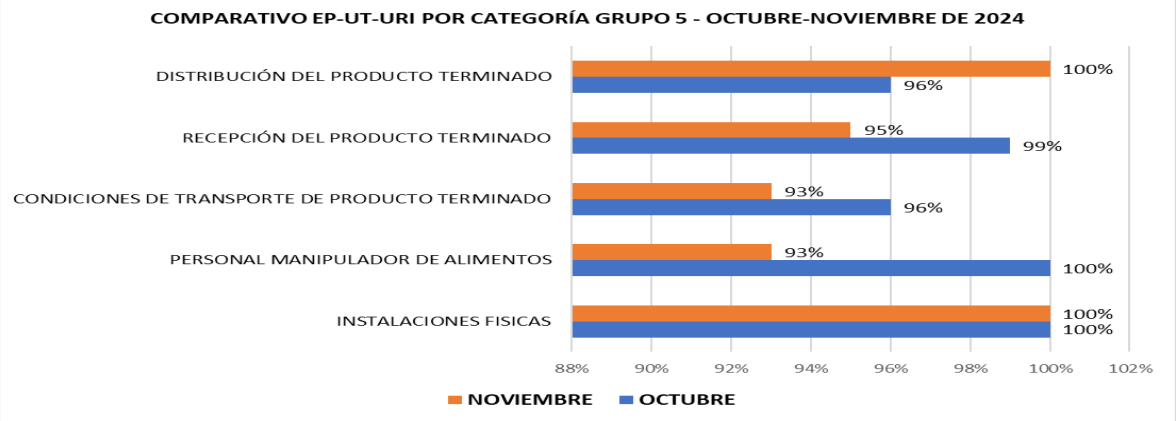
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Para el mes de octubre sigue el aumento en la evaluación con 93% de cumplimiento, sin embargo, en este mes se evidencian dos ERONES, VILETA y de nuevo PLANTA PRODUCCIÓN EP CAJICA – ZIPAQUIRA con calificación en las variables del 60%, ya que ninguno cuenta en sus establecimientos con campana extractora de aire. En el mes de noviembre se observa un descenso significativo en la categoría al 88% de cumplimiento parcial,

debido a que en los ERONES CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, PLANTA EXTERNA EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION para las estaciones de CAJICA – ZIPAQUIRA se evidenció extintor de acetato de potasio sin carga, en ERON MELGAR, no cuenta con manta anti fuego, y en las platas no se cuenta con campanas extractoras.
El nivel de conformidad para el mes de octubre fue del 92%, ERON EPMSC VILLETA el cual obtuvo una evaluación en sus categorías de 87% de cumplimiento; en general se evidencia que el grupo tiene más falencias en la categoría de Equipos, utensilios y menaje, seguida de Instalaciones físicas (arreglos de menor cuantía), mientras que las mejores evaluadas son CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO.

Para el mes de noviembre tiene un leve descenso a 91% de cumplimiento en su nivel de conformidad, a nivel general se sigue evidenciando que la categoría más baja evaluada es la de Equipos, utensilios y menajes que obtiene un 69% de cumplimiento parcial, lo que ayudo a bajar el rendimiento del grupo, el ERON que obtiene la menor calificación es el de MELGAR, es preciso mencionar que el mes de octubre, no fue visitado y evaluado por la Interventoría por que se encontraba con brote de varicela. En el mes de noviembre, se observa una recuperación de ERON EPMSC VILLETA, pues incrementa su conformidad 87% a 94%, evidenciando gestión por parte del contratista.

En el mes de noviembre se realizan 8 visitas de seguimiento a establecimiento tipo ERONES, SEG-ERON, podemos evidenciar un nivel de cumplimiento del grupo de 98%, las categorías ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS por que el operador no cumple con rotulado en algunos alimentos al igual que hay almacenados alimentos de proveedores que no aparecen relacionados en la lista que él operador suministra y PERSONAL MANIPUADOR por que el establecimiento no cuenta con la totalidad del personal solicitado en la OTM, estas dos categorías obtuvieron cada una un 95% de cumplimiento , y el ERON con más bajo rendimiento es EPMSC GIRARDOT con un 92% de nivel de cumplimiento en visitas de seguimiento.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 y EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA.

En el mes de octubre se destaca el nivel de cumplimiento general del grupo con un 98% de cumplimiento, se notó una gran mejoría en sus procesos y todos están por encima de 95% de cumplimiento en todas las categorías. Para el mes de noviembre se obtiene un nivel de cumplimiento de 96%, evidenciando un ligero incremento aunque fue no fue evaluada la estación de policía EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA, pues el día de la visita de interventoría que se reporta en la EP a las 2:40pm en donde el Patrullero de la EP informa que la cena y refrigerio nocturno ya fueron entregados, incumpliendo con el horario establecido en la OTM, de 3pm a 6pm, más una hora adicional para EP, por este motivo se no se tiene un nivel de cumplimiento superior, se destacan las EP: EP ESPINAL, EP ESTACION DE POLICIA MELGAR y EP ESTACION DE POLICIA FLORESTA – ZIPAQUIRA las cuales obtienen un 100% de cumplimiento en todas las categorías evaluadas.

INSTALACIONES FÍSICAS en los meses de octubre y de noviembre se observa un cumplimiento del 100%, para todas las estaciones de policía del grupo 5.
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, para el mes de octubre se evidencia que todas las estaciones de policía del grupo, cumplen con el 100%, no se evidencia recurso humano adicional en ninguna estación de policía del grupo. En el mes de noviembre es evidente el descenso con el 93% de cumplimiento, esto se da porque en la EP CHAPARRAL en la visita de verificación del día 7 de noviembre la interventoría solicita el soporte de visita del profesional de supervisor de calidad y estaciones de policía, el operador aporta un archivo donde se evidencia visita de Ing Tery Luz Boiles, el día 22 de octubre de 2024, el cual no presenta firmas del profesional, del administrador y de funcionarios del INPEC y/o estación de policía, que corroboren la visita, obteniendo cero en la evaluación de esta variable.
CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, en el mes de octubre hay un aumento significativo en la calificación del grupo en general con un cumplimiento de 96%. EP CHAPARRAL evidencia un cumplimiento de 80% debido a que el vehículo que entrega los alimentos se encuentra con el SOAT vencido. Para el mes de noviembre se evidencia un descenso en la calificación al 93% de cumplimiento, esto debido a que las EP GUADUAS se entrega las raciones en vehículo tipo Motocicleta la cual no presenta un concepto higiénico sanitario expedido por la entidad promotora de salud para poder transportar alimentos y EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA el vehículo transportador presenta en la parte interna piso-pared deterioro, presencia de oxido y desprendimiento de material lo cual no cumple con lo establecido, las dos estaciones obtienen un cumplimiento parcial del 80% lo que hace que la calificación general baje.
RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO. Para el mes de octubre en esta categoría el grupo 5 obtiene una calificación global de 99%. La EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con 89% de cumplimiento obtiene la más baja calificación debido a que no se socializa el ciclo de menú y tampoco lo tienen publicado en un lugar visible. En el mes de noviembre, hay un descenso a 95% de cumplimiento en la categoría esto debido a que en la EP CAJICA se evidencia en la visita de interventoría que se realizan intercambios sin notificación y autorización al igual que no se entrega la componente bebida rotulado.
DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO. En octubre se evidencia un leve descenso en la evaluación de la categoría de 96%, la EP ESPINAL obtiene calificación de 80% el componente cereal es entregado en fondos, sin empaque individual, donde toda la PPL saca de la bolsa, con lo cual puede generar un riesgo de inocuidad. Finaliza la evaluación en el mes de noviembre con un porcentaje obtenido del 100% de cumplimiento en todas las variables del grupo 5.

Para el mes de noviembre se realizan 13 visitas de seguimiento a estaciones de policía SEG-EP, podemos evidenciar un nivel de cumplimiento del grupo de 96%, la categoría con mayor afectación es CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO ya que se sigue evidenciando entrega de raciones en vehículos tipo moto y en vehículo con inadecuadas condiciones en su parte interna el cual presenta deterioro en la pintura, al igual la EP con más bajo rendimiento es ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA con un 72% de nivel de cumplimiento en visitas de seguimiento.

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 del 1 al 30 de noviembre de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 6 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.

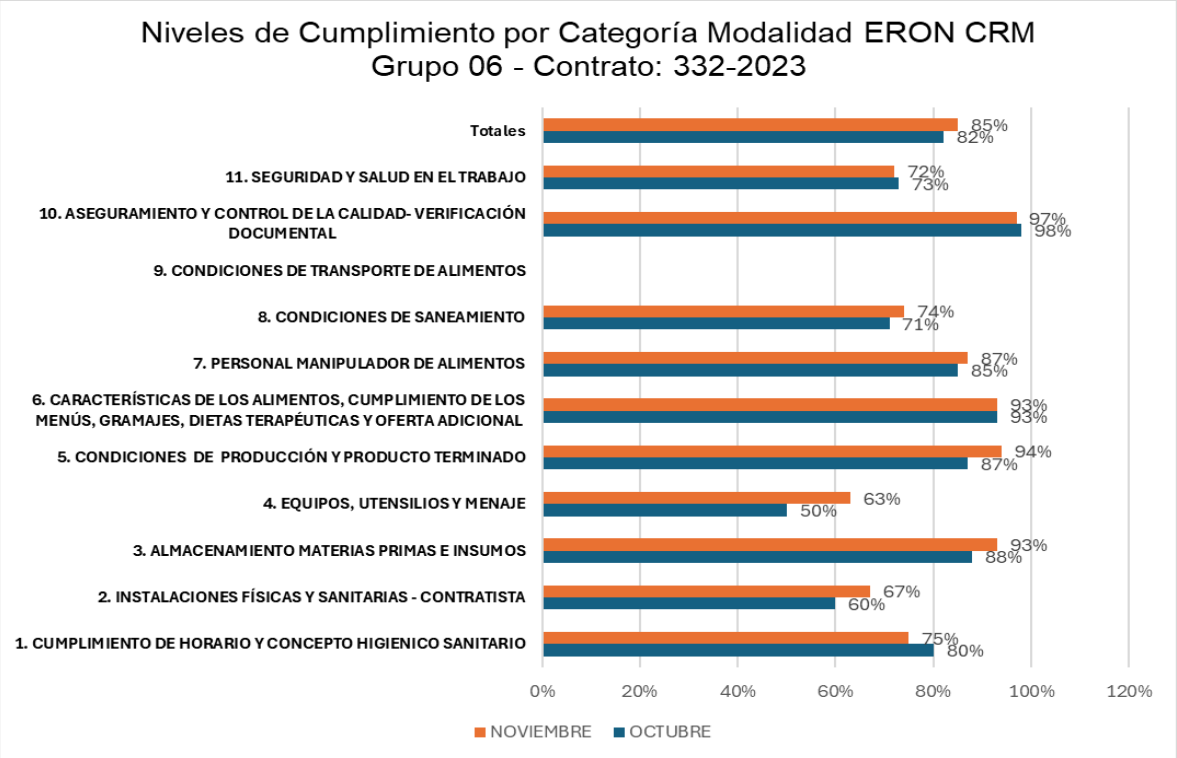
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
CPAMS EJEPO	9/09/2024	FAVORABLE	94,5 %	1. Se evidencia en pisos líneas de demarcación en áreas de bodegas y área de preparación desgastadas. 2. Se observa techo en área de bodega y en preparación rugoso. 3. Se evidencia que no se cuenta con plan con medidas preventivas de salud. Durante el seguimiento en el mes de noviembre aún está pendiente las acciones de mejora.
EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	16/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	84,5%	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%	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, limpieza y desinfección. No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones y se evidencian intervenciones en las áreas del shuck de basuras, pre alistamiento de Fruver y elaboración de jugo.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON	22-08-2024	DESFAVORABLE	52,5%	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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
				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 noviembre y se evidencia mantenimiento de los techos y destaponamiento del desagüe de los diferentes drenajes e instalación de los sifones, igualmente se coloca en funcionamiento el cuarto frio de congelación que presentaba medida sanitaria de cierre.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	24-10-2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	60%	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, 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 diciembre, ya en el noviembre se evidencian los hallazgos relacionados por la SDS.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS	11-09-2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	79%	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 realiza el seguimiento en el mes de noviembre evidenciando que los hallazgos continúan.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 4, presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, el establecimiento CPAMS EJEPO y el EJART con concepto favorable con requerimiento. 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 y 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 octubre y noviembre 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 noviembre y en comparativo con el mes de octubre 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:

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTOS SANITARIOS – CONTRATISTA (75%): 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 demás ranchos de las estructuras visitadas del ERON LA PICOTA (PAS y ERE 3) son favorables con observaciones. 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.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (67%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA con 54%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: Pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, paredes porosas, techos no higiénicos, instalaciones eléctricas en mal estado, uniones piso- pared en mal estado, mesones agrietados y en mal estado, faltante de instalaciones sanitarias, sifones con taponamiento. Se cuenta con orden de mantenimiento para arreglos locativos de menor cuantía: drenajes, sifones, angeos, protección piso pared, pintura por corrosión. El estado de las instalaciones como se reciben por parte del establecimiento para el operador UT NUTRIENDO USPEC 2024, se encuentran plasmadas en el acta de recepción de instalaciones de la INPEC de fecha 6 de diciembre de 2023, por tanto, el deterioro de la infraestructura general en pisos paredes y techos no son de alcance del operador dentro de las obligaciones contractuales, toda vez que si en efecto los arreglos locativos no pertenecen a menor cuantía. 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 ERE 1 Y 2, en cuanto al rancho de PENAL se está interviniendo el área de prealistamiento de Fruver y jugos, shut de basuras y área de lavado de canastillas y se tiene presupuestado la intervención de la cubierta del área de producción; para la estructura 3 ERON, el contratista llevo a cabo adecuaciones de paredes, techos, instalación de sifones y cierre de las bodegas de almacenamiento. Por parte del operador para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 93%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: lámparas en mal estado y sin protección en caso de ruptura, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) mantuvo el 100% de cumplimiento.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E insumos (93%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fue ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 100% de cumplimiento. Por otro lado, los establecimientos COBOG LA PICOTA con 93% de cumplimiento y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 91% de cumplimiento, en los cuales se evidenciaron los hallazgos que afectaron 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, adicionalmente no se cumplieron con el rotulado de los alimentos y los alimentos almacenados no se separaron de una manera adecuada para garantizar que no se presente una contaminación cruzada.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (63%): Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el 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 una calificación de 100%. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 52%, evidenciándose 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.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (94%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 93%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada. Los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (**93%):** 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 91% la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación del ciclo de menú, se supera el número de intercambios permitidos y la rotulación de los recipientes de dietas terapéuticas, según la OTM.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%): 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 84%, por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 2 del personal PPL Manipulador en los ranchos de la estructura PENAL y ERON y en la dotación del personal manipulador, la cual, no se evidencia completa y se encentra en mal estado, igualmente no cumplen con el lavado de manos por parte de los manipuladores.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (74%): 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 67% debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes, techos y ventanas, falta de limpieza de los pisos, media cañas, mesones 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.
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.
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (99%): 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 97%dado que 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 (72%): 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 63%, 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 noviembre de 2024 no se presentan resultados para los establecimientos tipo EP – UT – URI.

2.2.7 GRUPO 7

2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 30/11/2024, 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	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTA LA MODELO	14/11/2024	Favorable con requerimientos	88%	Sin Observaciones.
CPMS CHIQUINQUIRA	4/7/2024	Favorable	92%	En visita de interventoría con fecha del 25/11/2024 se realiza seguimiento al concepto higiénico sanitario del CPMS Chiquinquirá emitido el 04/07/2024 por la secretaria de salud de Boyacá, con un porcentaje de cumplimiento del 92%, Favorable, en los cuales se relacionan los siguientes hallazgos: 1. Condiciones sanitarias de instalaciones y proceso 1. Edificación e instalaciones: 1.2 En área de pre-alistamiento se observan paredes con presencia de humedad, en área de baño se observa poceta sin enchape interno que dificulta limpieza y desinfección. Seguimiento: paredes de área de pre-alistamiento presentan adecuadas condiciones, se realizó mantenimiento de pintura por lo anterior no se evidencia presencia de humedad, área de instalaciones sanitarias enchape de poceta fue cambiado y se Encuentra en adecuadas condiciones, garantizando su funcionalidad e higiene. 2, Equipos y utensilios 2.1 se observan estufas en preparación con falta de mantenimiento, se observa stands metálicos en área de almacenamiento de mercado deteriorados. Seguimiento: Se realiza mantenimiento a estufa y actualmente se encuentra en buen estado, se realiza cambio de los estantes metálicos del área de almacenamiento y se encuentra en adecuadas condiciones. 2.2 se observan tablas de picado con deterioro y desgaste, se observa desgaste de sartenes en área de preparación. Seguimiento: realizan retiro de tablas y sartenes en mal estado y los reemplazan por menaje nuevo los cuales se encuentran en buen estado. 5. Saneamiento 5.6. No se aplican algunas actividades de protocolos descritos en plan de saneamiento. Seguimiento: Se evidencia se aplican actividades relacionadas a los protocolos descritos en el plan de saneamiento. En general contratista subsana los hallazgos relacionados en la visita del ente de control.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSMOQ MONIQUIRA	23/7/2024	Favorable	94.5%	En la visita de Interventoría del 26-11-2024 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 de solicitud para cambio total del filtro de agua, teniendo en cuanta sus características según índices IRCA del municipio de Moniquirá oficio radicado por el operador.
CPMSGAC GACHETA	27/08/2024	Favorable	94.5%	1 edificación E Instalaciones 1.1 Localización Y Diseño, no se evidencia flujo entre áreas en forma adecuada entre bodega y área de preparación. Seguimiento: persiste, las áreas del rancho son muy reducidas 1.2 Condiciones De Piso Y Paredes. Desprendimiento de pintura en pared y desgaste de baldosas. Seguimiento: Se realiza mantenimiento de pared, pisos y medias cañas. 1.3 Techos Iluminación Y Ventilación. Techos no protegidos en material impermeable que facilite su limpieza. Seguimiento: Persiste techo impermeable no facilita las labores de limpieza. 2 equipos Y Utensilios 2.1 Condiciones De Equipos y Utensilios. Se evidencia desgaste, manchas, golpes y hendiduras en calderos y sartenes. Seguimiento: evidencia menaje y equipos en buen estado.
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	Se realiza seguimiento en la visita del 26 -11-2024. 1.2 Se evidencia pintura en el fruver, preparación y almacenamiento de materias primas 1.3 Limpieza del extractor, quitando cartón y ajustándolo al área de preparación. 2.1 Se evidencia que le dan de baja al horno, no se evidencia actualmente que el rancho cuente con horno. 2.2 Mantenimiento del mesón del área de preparación y pre-alistamiento, realizando cambios de baldosa 4.4 Huevos almacenados en estibas, evitando el contacto directo con el piso. 5.2 Mantenimiento del aire acondicionado del fruver.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	Favorable con requerimientos	72,50%	Seguimiento al concepto higiénico sanitario, en la visita del 29-11-2024. 1.1. El establecimiento de preparación no permite el flujo adecuado de materia prima, producto personal. Seguimiento: Condición de infraestructura, solamente se cuenta con una entrada y una misma salida. 1.2. Se evidencia desgaste del piso del parea de preparación de alimentos Seguimiento: Se realiza el resane de las grietas, sin embargo, se evidencia deterioro general que requiere mantenimiento de mayor cuantía. 1.3. Se evidencia techos con ruptura en el área de preparación, presencia de suciedad. Seguimiento: La situación persiste dado que se requiere cambio de las láminas que facilitan la iluminación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.4. Se evidencia baño fuera de las instalaciones del área de preparación el cual es compartido con funcionarios INPEC, Los lockers se encuentran dentro del área de preparación el cual falta orden. Seguimiento: Los locker se evidencian organizados. El baño continúa compartido 2.1. Se evidencia algunos elementos como ollas con desgaste por el nivel de trabajo. Seguimiento: Se evidencia que se da de baja el material e insumos deteriorados, presenta acta de baja y recibe reposición. 2.2. Se evidencia poceta de agua y lavado de utensilios como de frutas con ruptura de baldosas donde se acumula agua y residuos. Seguimiento: La poceta requiere cambio de baldosas, continúa lo evidenciado. 3.4. Se evidencia solamente un certificado por cada manipulador sin cumplir los temas, cronograma, educación de conceptos dentro del plan de capacitación. Seguimiento: Se verifica la ejecución del programa de capacitación y se evidencia el desarrollo de los temas propuestos. 4.1. Se evidencia falta de soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas como pollo. Producto perecedero (Carnes) Seguimiento: El formato de recibo de materias primas incluye el nombre del proveedor y los datos básicos del rotulo. 4.3. Se evidencia formato de control de temperaturas donde no se especifica el equipo que fue tomado el control y falta firma del responsable. Seguimiento: Se rotularon los equipos y se lleva el registro de la temperatura. 4.4. Se evidencia almacenamiento de elementos de aseo y de alimentos sin separación física del área con el fin de evitar la contaminación química o física. Seguimiento: Los insumos y sustancias para el aseo y desinfección se ubican fuera del área de producción. 5.2. Se evidencia falta de desnivel en pisos evidenciándose empozamiento de agua dentro del área de preparación. Seguimiento: Continúa la novedad, el piso requiere mantenimiento de mayor cuantía. 5.5. Los desinfectantes no son preparados bajo lo indicado por el fabricante o el instructivo de desinfección. Seguimiento: Se prepara acorde con la guía de preparaciones y se refuerza con las capacitaciones en BPM. 5.6. Se evidencia plan de saneamiento y formatos de control, pero, falta la aplicación del plan de limpieza y desinfección a lo realizado en el área de preparación. Seguimiento: Se evidencia el registro de las operaciones de limpieza y desinfección con la información actualizada.
EJECO	4/07/2024	Favorable	98%	Se realiza seguimiento en la visita del 01-11-2024: 1.2 Se evidencia falta de mantenimiento en pisos

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				en el área de producción. Seguimiento: El operador aplica pintura epóxica, sin embargo, se evidencia desprendimiento de materia y deterioro en el piso de los pasillos y áreas de almacenamiento y preparación. 5.6. Se evidencia registros del plan de saneamiento desactualizados. Seguimiento. En la verificación se evidencia que los registros del PSB se encuentran actualizados a fecha de visita.
CPMSLME LA MESA	3/09/2024	Favorable con requerimientos	86,00%	Se hace seguimiento del concepto sanitario a los hallazgos reportados durante la visita el 03-09-24: 1.1 Se evidencia cambio de angeo y limpieza de estos. 1.2 Se evidencia la incorporación del material denominado boquilla en la tableta rota para mitigar la acumulación de residuos. 1.3 Se evidencia el ajuste adecuado del material de PVC perteneciente al techo en el sitio asignado. 1.4 Se sigue persistiendo la falta de instalaciones sanitarias. 3.3 Se evidencia las capacitaciones que se hicieron como refuerzo en el uso de EPPS. 4.4 Se sigue persistiendo los espacios reducidos en la bodega de almacenamiento. 5.2 Se sigue persistiendo la humedad en el piso de procesos.
EPMSC CAQUEZA	16/09/2024	Favorable	92,50%	Se realiza seguimiento a conceptos sanitario emitido por secretaría de salud de Cundinamarca con fecha de 16-09-24 con concepto favorable puntaje de 92.5% establecimiento: EPMS CAQUEZA. hallazgos 1,2 sifones en pared sin la correcta protección para evitar el ingreso de plagas. Espacio entre puerta y piso en el área de preparación y lavado de materia prima. Seguimiento: durante visita se evidencian desagües en paredes sin protección adecuada, en área de procesos favoreciendo posible ingreso de plagas, se evidencian espacios abiertos entre piso y parte inferior de puerta de acceso área de procesos y área de fruver. 2,1 no se cuenta con nevera para la refrigeración de los alimentos. La estufa presenta ahumado y algunos fogones con poca llama. El horno presenta desprendimiento de quemadores. Seguimiento: durante visita no se evidencia subsanación no cuenta con nevera para almacenamiento de alimentos estufa presenta falta de mantenimiento el horno presenta desprendimiento de quemadores. 4,4 se evidencian canastillas de productos frescos (verduras y frutas) directamente contra la pared. Seguimiento: durante visita no se evidencia a distancia perimetral entre paredes y productos. 5,2 si pones de desagüe en caja interna sin rejillas de protección la caja de recolección de residuos líquidos externa genera malos olores. Seguimiento se evidencian si pones de desagües sin protección adecuada se evidencian malos olores en caja externa de residuos líquidos en parte externa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC GUATEQUE	11/07/2023	Favorable	92,00%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario en visita de Interventoría del 26-11- 2024, concepto emitido el 11 de julio 2023, se presentan dos solicitudes de visita a secretaria de Salud por parte del operador, con fechas del 26 de junio 2024 y 28 de octubre 2024. Se realiza seguimiento, así: 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: Se subsana, no se evidencia signos de corrosión en el piso ni manchas en las áreas. 1.3 Se evidencia techo del establecimiento de material sanitario. Seguimiento: Persiste, se mantiene techo en material no sanitario en el servicio. 2.1 Se evidencia vestigios de corrosión en la parte inferior del banco de ollas y en equipo de refrigeración. Seguimiento: Subsana, se observa banco de ollas y en equipo de refrigeración sin presencia de óxido. 5.5 Se evidencia suciedad en cauchos de equipo de congelación y en uniones piso – pared en área de producción. Seguimiento: Se subsana, se observan cauchos de equipos de frío y uniones piso-pared en adecuadas condiciones de higiene.
PLANTA LA SPEZIA	31/10/2024	Favorable con requerimientos	76,5%	Concepto Higiénico Sanitario – Seguimiento. 31/10/2024 – 76,5% - Favorable con Requerimientos. 1. Edificación e Instalaciones. 1.1. Se evidenció en áreas de recepción equipos en desuso (Nuevos). Flujo de procesos en algunas áreas, no se encuentra completamente definidas. Áreas de almacenamiento. Seguimiento: Operador evacuada de la planta equipos en desuso, cumple. Operador se encuentra en adecuaciones locativas, continúa el hallazgo de flujo de procesos en almacenamiento. 1.2. Se observa tabletas faltantes y deterioro en piso en área de preparación, alistamiento de materias primas y almacenamiento. Se observa algunas paredes con faltantes de tabletas y deterioro en esquinas y zonas interiores. Medias cañas en áreas de preparación y aislamiento se observa con deterioro. Seguimiento: Operador se encuentra en intervención de arreglos locativos de áreas tanto en pisos, paredes, medias cañas, continúa hallazgo. 1.3. Se observa rosetas en diferentes áreas sin atornillar, Puerta de doble servicio no garantiza hermeticidad hacia las áreas de empaque. Seguimiento: Operador toma medida correctiva, cumplimiento. 2. Equipos y Utensilios. 2.1. Se observa estufa con deterioro en superficie. Se observa algunos desagües de plateros en área de preparación con fuga de agua. Se evidencia

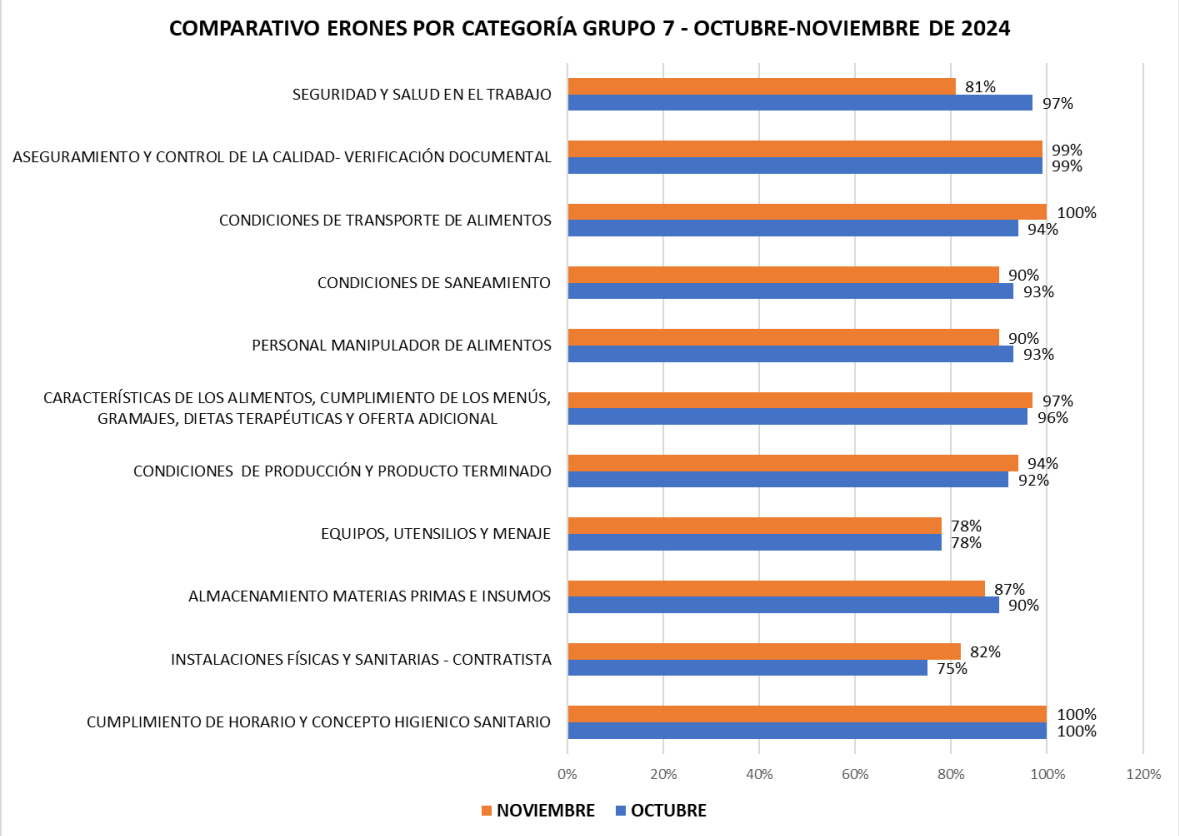
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				equipos nuevos, sin utilizar en áreas de despacho y recepción de alimentos. Carecen de estibas en cantidades suficientes para almacenamiento de productos. Seguimiento: Operador se encuentra en intervención de arreglos locativos de áreas, equipos, continúa hallazgo. Operador realiza compra de espigas para almacenamiento, faltas algunas, cumple parcialmente. 2.2. Carecen de área exclusiva para almacenamiento de empaque de alimentos preparados. Seguimiento: Cumple, se observa línea de servido y empaque de alimentos preparados en visita. 3. Personal Manipulador de Alimentos. 3.4. Presenta capacitación continua, no ajustada a cronograma. Personal manipulador de alimentos no tienen claridad sobre diligenciamiento de registros de materia prima y trazabilidad. Seguimiento: Presentan programa adecuado de capacitación. Presentan registros adecuados de materia prima y trazabilidad, cumplimiento. 4. Requisitos Higiénicos. 4.1. Se observan registros diarios de materias primas incompletos dificultando seguimiento a trazabilidad de los productos. Seguimiento: Presentan programas adecuados de trazabilidad y registros diligenciados adecuadamente, cumplimiento. 4.3. Registros diarios de control de temperaturas se observan incompletos, temperatura Insito Arroz Blanco: 71.6. Seguimiento: Presentan diligenciamiento adecuado de registros, cumplimiento. 4.4. Se evidencia deterioro en paredes y en algunas medias cañas en área de almacenamiento de huevos. Se observa área de almacenamiento de materias primas de tamaño insuficiente de acuerdo al volumen de materias primas evidenciadas. Seguimiento: Operador se encuentra en intervención de arreglos locativos, continúa hallazgo. Almacenamiento adecuado de materias primas evidenciado en visita, cumple. 5. Saneamiento. 5.5. Se observa faltantes de tabletas en algunas áreas de pisos y paredes dificultando limpieza y desinfección. Seguimiento: Operador se encuentra en intervención de arreglos locativos, continúa hallazgo. 5.6. Plan de saneamiento no se encuentra documentado en su totalidad. Seguimiento: Plan de saneamiento documentado adecuadamente, cumple.
CPMMSFFA PONAL	25/07/2024	Favorable con compromisos	75%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario en la visita realizada el día 25/10/2024:

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.3. Iluminación en baños, cambiar bombillos. Seguimiento: Se continúa evidenciando las luminarias en mal estado. Se cuenta con oficio dirigido al director del establecimiento solicitando el mantenimiento a los bombillos. 1.4 Falta aviso correcto lavado de manos y llave de accionamiento manual. Seguimiento: Se evidencia aviso de lavado de manos. La llave sigue de accionamiento manual. 2.1 Mesa de poner la loza, falta soporte del lado derecho para prevención de caída del mismo. Seguimiento: se evidencia que el soporte que menciona el hallazgo es el mismo que se observa en visitas de Interventoría. Los ladrillos que soportan la mesa de la oficina fueron reemplazados por soportes de madera. 3.2 Falta actualizar certificados médicos de uno de los rancheros. Seguimiento: Se evidencian todos los certificados de los manipuladores de alimentos.3.3 Mantener botas limpias. Seguimiento: Se evidencia al personal con botas limpias. 3.4 Falta calificar evaluaciones y que se encuentren firmadas por los PPL. Seguimiento: Las evaluaciones se encuentran firmadas y con el nombre de los PPL. 5.2 Se recomienda entregar (el aceite vegetal usado) a una empresa para darle un buen fin. Seguimiento: Se está recolectando el aceite para entregarlo a la C.A.R. 5.3 Mantener tapa en canecas. Seguimiento: Se evidencia canecas con tapa y con bolsa.

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 octubre y noviembre 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 El Grupo 7, tiene a cargo los siguientes ERONES: CPMS BOGOTÁ LA MODELO, CPMMSFFA PONAL, CPMS CHIQUINQUIRA, CPMSMOQ MONIQUIRÁ, CPMSGAC GACHETÁ, EPMSC LETICIA, CPMSUBA UBATÉ, EJECO, CPMSLME LA MESA, EPMSC CAQUEZA, EPMSC GUATEQUE y PLANTA DE PRODUCCION LA SPEZIA, la cual es una planta obligatoria para el Grupo 7, destinada a la producción de los alimentos para estaciones de policía en Bogotá.

Durante el mes de octubre se evidencia un cumplimiento de 92% para el servicio prestado en ERONES, en noviembre se mantiene este nivel de cumplimiento global para las variables evaluadas.

NIVEL DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORÍA PARA EL GRUPO 7

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA, durante las visitas realizadas en el mes de octubre, se ha observado un cumplimiento parcial del 75%. En esta categoría se identificaron tres ERON que presentaron los niveles más bajos de rendimiento: CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 39% de incumplimiento, EPMSC CAQUEZA 43% de incumplimiento y CPMSLME

LA MESA 53% de incumplimiento, en los hallazgos generados durante las visitas, se destaca que los mantenimientos solicitados al contratista son de menor cuantía, lo cual pone de manifiesto la necesidad de atención inmediata a problemas recurrentes, entre los cuales están: lámparas sin funcionamiento, deterioro en pisos y paredes, desprendimiento de pintura con presencia de grietas, sifones sin protección, angeos deteriorados, lavamanos de accionamiento no manual, en el caso específico del ERON CÁQUEZA, se observó mesón roto. Para el mes de noviembre, se ha registrado una mejora notable en el cumplimiento de todos los ERON, alcanzando un rendimiento general de 82%; los datos específicos para los ERON registrados en octubre con más bajo rendimiento son los siguientes: CPMS BOGOTÁ LA MODELO pasó al 86% de cumplimiento, EPMSC CÁQUEZA mejoró, con un cumplimiento parcial del 64% y CPMSLME LA MESA alcanzó un cumplimiento parcial del 78%; esta mejora indica que el operador ha realizado algunos arreglos locativos de menor cuantía, incluyendo el arreglo de lámparas, sifones y mantenimiento de paredes; sin embargo, persisten algunas áreas que requieren atención, tales como: falta de mantenimiento en instalaciones eléctricas, falta de mantenimiento a lavamanos de accionamiento no manual, inadecuado manejo en residuos sólidos. Es fundamental que el contratista continúe realizando los mantenimientos de menor cuantía conforme a las obligaciones contractuales, para mejorar así la prestación del servicio.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, durante el mes de octubre, se observó un ligero aumento en la calificación, alcanzando un 90%, en comparación con el mes anterior; sin embargo, es importante destacar algunos hallazgos significativos durante las visitas ejecutadas: ERON CPMSUBA UBATE, obtuvo la calificación más alta dentro de los registros, con un 73%. A pesar de este resultado positivo, se identificaron varias áreas de mejora: la lista de proveedores no está actualizada, afectando la trazabilidad de los alimentos, se evidenciaron canastillas sucias en el área de almacenamiento, lo que compromete la higiene y calidad de los alimentos. En contraste, durante el mes de noviembre se observó un descenso en la calificación, bajando a un 87%, en este mes, la planta de producción LA SPEZIA, presentó el puntaje más bajo con un 76%, Las visitas realizadas a los diferentes ERON revelaron los siguientes incumplimientos y hallazgos críticos: no se cumple con la normatividad vigente de las fichas técnicas, incumplimiento en la proyección del plan de compras, lo que podría generar desabastecimiento o exceso de inventario, incumplimiento con la normatividad 5109 de 2005 rotulado y etiquetado de los productos, e incumplimiento en distancias perimetrales en el almacenamiento de los alimentos.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, para el mes de octubre se obtiene un puntaje de cumplimiento parcial del 78%, el ERON con más baja calificación para este mes lo obtuvo CPMMSFFA PONAL con incumplimiento de 57% debido a que se evidencia corrosión en la plataforma de la báscula y el borde lateral derecho de la tapa de uno de los congeladores no tiene protección. En el mes de noviembre este porcentaje se mantuvo constante (cumplimiento parcial 78%), en cuanto al ERON CPMMSFFA PONAL, el porcentaje de incumplimiento subió al 60%, sin embargo, sigue estando dentro de los ERONES con más bajo puntaje; el ERON EPMSC CÁQUEZA, fue el que obtuvo en este mes el puntaje más bajo, siendo de 56%, seguido del ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, con un porcentaje de incumplimiento del 59%, los principales hallazgos evidenciados en las visitas se encontraron en los ítems que hacen referencia a presencia de corrosión en los equipos, equipos mínimos requeridos según el anexo No.5 de los documentos contractuales y disponibilidad de la cantidad de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades y características de cada ERON.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. Para el mes de octubre se obtiene un ligero descenso al 92% de cumplimiento, el ERON EPMSC CAQUEZA, obtiene el puntaje más bajo en la calificación de la categoría debido a que el establecimiento no cuenta con el total de las

tablas de picar, se evidenció que falta la tabla de color verde claro, este hallazgo es repetitivo en la mayoría de los ERONES del grupo 7; también se evidencia hallazgo en que el producto terminado se sirve a una temperatura inferior de 60°C para comida caliente y superior en los alimentos fríos (jugos y ensaladas). En contraste en el mes de noviembre la calificación de cumplimiento aumenta al 94%, siendo el ERON CPMMSFF A PONAL, el que presenta calificación de cumplimiento más baja de 80%, seguido de LA PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA con 83%, se sigue evidenciando incumplimiento en el total de las tablas de corte y el código de colores de éstas, hallazgos en la temperatura de los alimentos, e incumplimiento en los procesos de pre-alistamiento.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. En el mes de octubre se evidencia un ligero incremento en la calificación a 96%, en el grupo se evidenció a CPMS BOGOTÁ LA MODELO con el más bajo rendimiento, aunque se encuentre en el rango de cumplimiento con el 91%, esto debido a que al realizar prueba hedónica a fruta entregada en fruta (Mango) del desayuno se evidenció que no cumplía con el rango de madurez, al igual que tenía textura dura, por tal motivo fue afectada su calificación y por no cumplir con la entrega de remisiones según lo estipulado en la OTM. Para el mes de noviembre, la categoría aumenta al 97%, no obstante, el reporte más bajo de rendimiento, aunque se encuentre en el rango de cumplimiento con el 90%, fue el ERON CPMMSFFA PONAL, en visita del día 07/11/2024, se evidencia no conformidad para peso de arepa asada en 2 de las 5 muestras se evidencian por debajo de 60 gramos, según tabla de muestreo simple de NTC-ISO 2859-1, con dos muestras se rechaza el lote y no se realiza acción correctiva.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. En el mes de octubre en esta categoría se obtiene una calificación de 93%, donde se evidencia que continúa siendo el más bajo cumplimiento CPMS BOGOTÁ LA MODELO, con 84%, pero aun así, sigue siendo la más baja, junto con la PLANTA DE PRODUCCIÓN 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, falta 18 manipuladores en el ERON LA MODELO, y en la Planta falta personal manipuladores, profesional de Nutrición y un Ingeniero de alimentos; igualmente se evidenció en ERON LA MODELO a manipuladores con delantales en mal estado. En noviembre, la calificación descendió ligeramente al 90%, las visitas de Interventoría revelaron que CPMS BOGOTÁ LA MODELO, sigue siendo el de menor cumplimiento parcial con 78%, esto debido a que en los hallazgos se evidencia que continúa presentando falta de personal: 21 manipuladores, acorde con el anexo 9, así como delantales en mal estado e incumplimiento con el lavado de las manos por parte del personal manipulador; seguido del ERON CPMMSFF PONAL y PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA, presentaron un cumplimiento parcial de 88%, con hallazgos recurrentes de falta de personal manipulador y dotación desgastada.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO, para el mes de octubre se evidencia un cumplimiento de 93%, la calificación más baja la obtuvo, EPMSC CÁQUEZA con 79% de cumplimiento parcial, esto debido a que se evidencia empozamiento de agua en el piso por baldosas rotas, y techo del área de almacenamiento fruver con presencia de óxido. Para el mes de noviembre se registra un cumplimiento menor del 90%, siendo el ERON EPMSC CAQUEZA con 79% el más bajo de calificación parcial y con hallazgos en techo de fruver con presencia de hongos y sin soportes de entrega de exposición final al de reciclaje, para el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, con calificación baja de 83%, los hallazgos evidenciados en las visitas fueron: presencia de heces de roedor, en área, no se evidencia cebos para el control de roedores, acumulación y/o adherencia de materia orgánica y manchas en el piso del área de marmitas, grasa en una sección del techo del área de fritura, presencia de hongos en la superficie del techo del área de pre alistamiento, residuos

de materia orgánica en 2 ductos de la campana extractora, suciedad en el gato hidráulico y residuos líquidos generados por el taponamiento del sistema de aguas residuales en área de proceso y almacenamiento de fruver, los cuales permanecen durante el proceso, generando foco de contaminación.

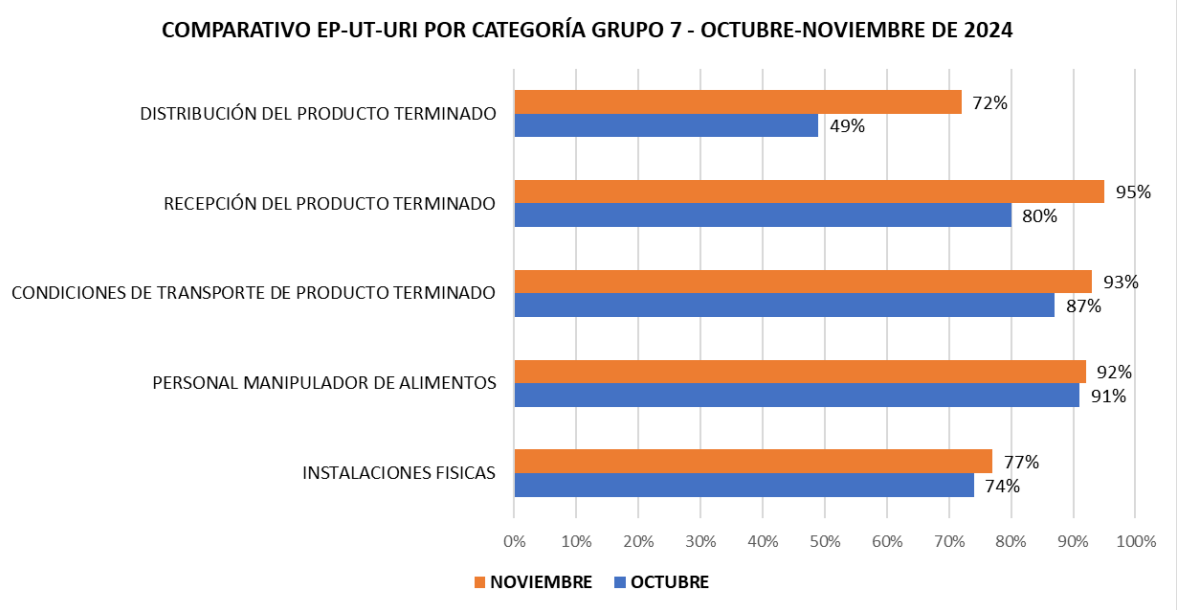
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, en octubre se evidencia un cumplimiento del 94% en el grupo 7, esto debido a que ERON EPMSC CAQUEZA, obtiene la más baja calificación en la categoría con un cumplimiento parcial de 80%, pues se evidenció a personal transportador con dotación de color oscuro, lo cual no cumple con la normatividad actual. En el mes de noviembre, el operador realiza las acciones correctivas y el cumplimiento en la categoría del Grupo 7 es de 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL, para el mes de octubre registra un cumplimiento de 99%, no se logra un cumplimiento total debido a que en el ERON EPMSC CAQUEZA, el contratista no presenta la hoja de vida de carro transportador; en el ERON CPMMSFFA PONAL se evidenció carros transportadores con presencia de óxido y en CPMS BOGOTÁ LA MODELO no se observa la paz y salvo por parte de proyecto productivo del establecimiento del mes de agosto. En el mes de noviembre se mantiene el cumplimiento de la categoría en 99%, persistiendo los hallazgos en los ERON CPMMSFFA PONAL y EPMSC CAQUEZA.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Para el mes de octubre se observa un promedio general en la categoría de 97%, esto es debido a que el ERON CPMMSFFA PONAL presenta incumplimiento de 60%, pues no se evidencia registro de capacitación, ni se observa careta esmeril para fritura. Para el mes de noviembre el promedio general en la categoría desciende a 81%, presentando incumplimiento del 50% el ERON CPMMSFFA PONAL y la PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA, debido a hallazgos evidenciados en las visitas referentes a: la dotación y uso de los elementos de protección personal.

Para el mes de octubre se evidencia un 92% en el nivel de cumplimiento que incluye todas las categorías evaluadas, en el mes de octubre se identifica a CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 88% y EPMSC CÁQUEZA con el 84% de cumplimiento parcial, las categorías que afectaron el promedio a nivel general del grupo son INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS – CONTRTISTA y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. Los demás ERONES del grupo 7 obtuvieron calificaciones por encima del 91% de cumplimiento, y los promedios de las otras categorías superan el 90%. En las visitas realizadas en el mes de noviembre se evidencia que se mantuvo la calificación de 92% de nivel de conformidad, se observa que los ERON del grupo con cumplimiento parcial lo obtuvieron CPMMSFFA PONAL con 85%, CPMS BOGOTÁ LA MODELO con 87%, EPMSC CAQUEZA con 87%, y PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA con 86%, los demás ERONES obtuvieron todos calificaciones superiores al 92% de cumplimiento. Las categorías que afectaron el promedio a nivel general del grupo durante el mes de noviembre son: INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS – CONTRTISTA, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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" (sin PPL), UT BATALLON ESPECIAL ENERGETICO Y VIAL NO. 13 (sin PPL), UT BATALLON DE ASPC NO. 26 "SS NESTOR OSPINA MELO" (BASPC 26) (sin PPL), EP ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVA, UT BATALLÓN POLICIA MILITAR NO 5 BAPOM 5(sin PPL), EP KENNEDY, EP URI KENNEDY (sin PPL), 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 (sin PPL), EP BARRIOS UNIDOS, EP USAQUEN, EP DIJIN, EP BUNKER, EP FISCALIA, EP SANTA FE, EP FONTIBON, EP AEROPUERTO, EP TEUSAQUILLO, EP MARTIRES, EP CTI.

INSTALACIONES FÍSICAS para el mes de octubre se evidencia una calificación de 74%, EP CANDELARIA, EP CIUDAD BOLIVAR, EP KENNEDY, EP SOACHA, EP SUBA, EP USME, obtuvieron 0% de incumplimiento, se sigue evidenciando que dejan las raciones de alimentos directamente en el piso como almacenamiento temporal. Para el mes de noviembre, el cumplimiento tiene una mejora de cumplimiento parcial de 77%, se continúa evidenciando en EP USAQUEN, EP SIJIN y EP SANTAFE, que dejan las raciones de alimentos directamente en el piso como almacenamiento temporal, en la EP ENGATIVA, se evidencia que el almacenamiento temporal se encuentra al lado del orinal de uso policial, la única separación es una teja de zinc.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. En el mes de octubre se evidenció un cumplimiento del 91%, EP POLINAL FACATATIVA obtiene 0% en el promedio de evaluación, esto debido a que la persona que transporta las raciones para la PPL, no pertenece a personal de la UT NUTRIENDO USPEC 2024, si no a la Secretaría de Desarrollo de la Alcaldía de Facatativá, que recoge los alimentos en el ERON PONAL, y los lleva a la estación de policía, por tal motivo no utilizan dotación o cuentan capacitación o certificado médico para la manipulación de alimentos. En el mes de noviembre, el cumplimiento sube al 92%, evidenciándose en las EP KENNEDY, EP BOSA Y EP SOACHA, personal transportador manipulador con dotación en todo gris, no acorde a las especificaciones de la normatividad legal vigente.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO, para el mes de octubre se evidencia en el 87%; las estaciones de policía EP POLINAL FACATATIVA Y EP CIUDAD BOLIVAR, 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 EP CIUDAD BOLIVAR se evidencia que el carro

transportador presenta el SOAT vencido, no se evidencian registros de toma de temperaturas, ya que el conductor no cuenta con planilla de entrega de raciones, no se evidencia plan de rutas durante la visita realizada. Para el mes de noviembre el porcentaje de cumplimiento global para la categoría, tiende a tener un crecimiento y se registra en el 93%, para este mes, se registran hallazgos en la URI PUENTE ARANDA, en el diligenciamiento incorrecto de la planilla de temperatura; en EP USME, se evidencia óxido en las superficies del piso y techo del vehículo y en EP CTI, en visita se evidencia que en el plan de rutas no coincide el vehículo transportador.

RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, para el mes de octubre se obtiene un cumplimiento parcial de 80% en la categoría, se evidencia EP RAFAEL URIBE URIBE con 30% de incumplimiento debido a que no se cumple con el horario de entrega, se evidencia la no entrega totalidad del componente bebida, del tiempo de comida refrigerio nocturno, se evidencia intercambios no autorizados en el ciclo del menú, no se evidencia bebida con rotulo, en prueba hedónica se identifica olor a fermentado y se evidencia temperatura de recibo por fuera del rango requerido, se evidencia renuncia a la alimentación, el operador informa que realiza el posterior cambio y la entrega del alimento devuelto. En noviembre, el cumplimiento asciende al 95%, aunque se identifican hallazgos en la EP POLINAL FACATATIVA, donde no se socializa el ciclo de menú y no se observa notificación de intercambios; en la EP KENNEDY el 12/11/2024 durante visita de Interventoría, se evidencia que el contratista no hace entrega de la totalidad de los componentes, no entrega fruta entera; en la EP CANDELARIA, EP TUNJUELITO Y EP TEUSAQUILLO, no se evidencia notificación de intercambios. En EP BOSA, la bebida que entrega no cuenta con rótulo que relaciones nombre de producto, fecha de elaboración y fecha de vencimiento, EP USAQUEN y EP SIJIN, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega, EP SANTA FE no se evidencia notificación de intercambios, no se evidencia rotulación de la bebida y no se evidencia rotación de la bebida.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO en el mes de octubre se evidencia el 49% de incumplimiento, por continuar la entrega de componente bebida en empaque no individual, y en algunas estaciones de policía no se evidenció la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos, en esta ocasión sólo se evidencia la EP LETICIA que cumple con el 100%. En el mes de noviembre, la calificación para esta categoría tuvo una mejora registrándose en 72%, aunque la Entidad autoriza la distribución de la bebida en empaque no individual, se evidencia la entrega de la ensalada en cajas de icopor, empaque no individual en las EP USAQUÉN y EP USAQUÉN, y se sigue evidenciando el hallazgo de la no entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos en la EP POLINAL FACATATIVA

En el Grupo N° 7 durante el mes de octubre el nivel de cumplimiento parcial del grupo 7 es de 85%, la EP ESTACIÓN DE POLICIA POLINAL FACATATIVA sigue siendo la de más bajo rendimiento con un 56% de incumplimiento. Para el mes de noviembre se tiene una mejora siendo de 90%, siendo la EP SIJIN la de más bajo rendimiento con un 80%. Las categorías que afectaron el promedio a nivel general del grupo fueron: INSTALACIONES FISICAS y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO.

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 noviembre y comparativo con el mes de octubre de 2024, de acuerdo con las visitas ejecutadas por parte de la interventoría. Se presentan, para los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 8 Regional Central 1, operador ARDIKO A&S SAS.

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

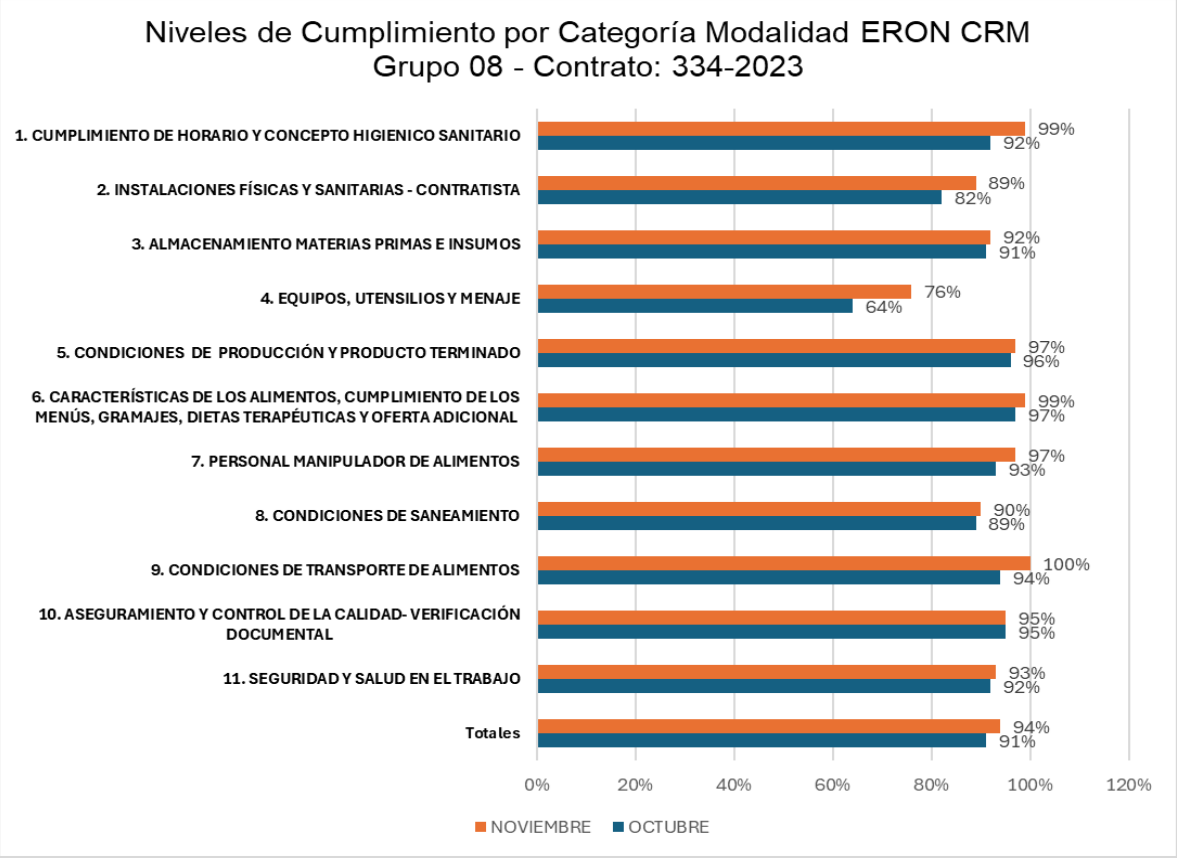
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON ACACIAS ALA A Y B	3/05/2024	FAVORABLE	91 %	Condiciones de pisos y paredes: el piso del área de tubérculos presenta desprendimiento de pintura, el área de ensamble presenta parte de la pared con desprendimiento de pintura, el área de bodega y abarrotes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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				hongos por la condensación, se observan mallas para la ventilación, lo cual, permite el ingreso de material de partículas, se observa área de ensamble lavamanos son de accionamiento manual y no hay señalización como debe ser el lavado de manos se observa algunos equipos utensilios deteriorados pueden originar acumulación de hongo se observa recipientes en donde se sirven los alimentos son de polipropileno número 5 lo cual no garantiza la inocuidad de los alimentos
EMPSC YOPAL	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	78%	1.Techos requieren de limpieza. 2.Porosidad en pisos y baldosas en mal estado. 3.Desprendimiento de pintura en paredes. 4. Óxido en puertas.5. No se observa certificado de lavado de tanques.
ERON ACACIAS AGRICOLA COLA DE PATO	30/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88%	Se evidencian observaciones de techo que es de material no sanitario paredes que presentan desprendimiento de pintura y humedad el piso presenta grietas está poroso el shut de basura es no está protegido ante el medio exterior.
EPMS GRANADA	16/03/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63.5%	Observaciones sobre instalaciones físicas presenta piso con grietas baldosas partidas la pared presenta desprendimiento de pintura y el rancho es muy pequeño las áreas de almacenamiento están en la parte del patio de los PPL no cuenta con área de almacenamiento.
CPMSPDA PAZ DE ARIPORO	16/11/2023	FAVORABLE	93%	1. Se observa techos con desprendimiento de pintura y acumulación de suciedad.2. Se evidencia equipos de conservación sin instrumento (termómetro) de medir temperatura. 3. Se evidencia canastilla con deficiencia de limpieza.
CPAMS EJEYO	22/04/2024	FAVORABLE	91,5%	Durante la visita de interventoría se evidencio que las instalaciones sanitarias están fuera del rancho. Es decir, el Rancho no cuenta con unidades sanitarias. Se 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, de los establecimientos 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 octubre y noviembre 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 noviembre y comparativo con octubre 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:

CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTOS SANITARIOS – CONTRATISTA (99%): Para el informe del periodo se resalta que para los aspectos evaluados para los establecimientos ERON EPMSC GRANADA, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, 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 evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento de horario de entrega del suministro.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (89%): 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, ERON EPMSC GRANADA cada uno con 86%, ERON CAMISACS ACACIAS con 88%, ERON CPMSACS ACACIAS con 90% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON EJE YO 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.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON CPMSACS ACACIAS cada uno con 100%, ERON EPMSC GRANADA 92%, ERON EC YOPAL con 75%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 73%, el establecimiento con cumplimiento más bajo fue ERON EJEYO con 55%, 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.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (76%): Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EC YOPAL con un 50%, seguido de ERON EPMSC GRANADA con 78%, ERON CAMISACS ACACIAS con 80%, ERON CPMSACS ACACIAS con 82%, ERON EJE YO con 83%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO 86% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 93%. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, 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.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (97%): Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA y ERON EC YOPAL alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los

alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas. Para el ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 98%, ERON CPMSACS ACACIAS con 97% y ERON EJE YO con 91% al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para el establecimiento ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 88%, se evidencio hallazgos relacionados con no aplicación del protocolo establecido para contra muestras y no se realiza el servido y entrega de las dietas terapéuticas según el manual de dietas establecido.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (**99%):** Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA y ERON EJE YO alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas. Para el ERON CPMSACS ACACIAS con 99%, ERON EC YOPAL con 98% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO cada uno con 97%, la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, el contratista no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado y no se registra de manera diaria la entrega de dietas terapéuticas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos, destacándose ERON EC YOPAL, ERON CAMISACS PAZ ARIPORO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EJE YO 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 y tiempo laborado. Se vio afectado en el ERON CAMISACS ACACIAS y EPMSC VILLAVICENCIO con 97% y ERON CPMSACS ACACIAS con 92% debido a que se evidencio manipuladores con dotación en mal estado.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%): Se resalta el cumplimiento para el establecimiento del ERON EJE YO alcanzando cumplimiento del 100% en esta categoría, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 94%, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un cumplimiento del 92% cada uno. Por otro lado, para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS con 91%, ERON EC YOPAL con 82%, y ERON EPMSC GRANADA con 86% presentando 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.

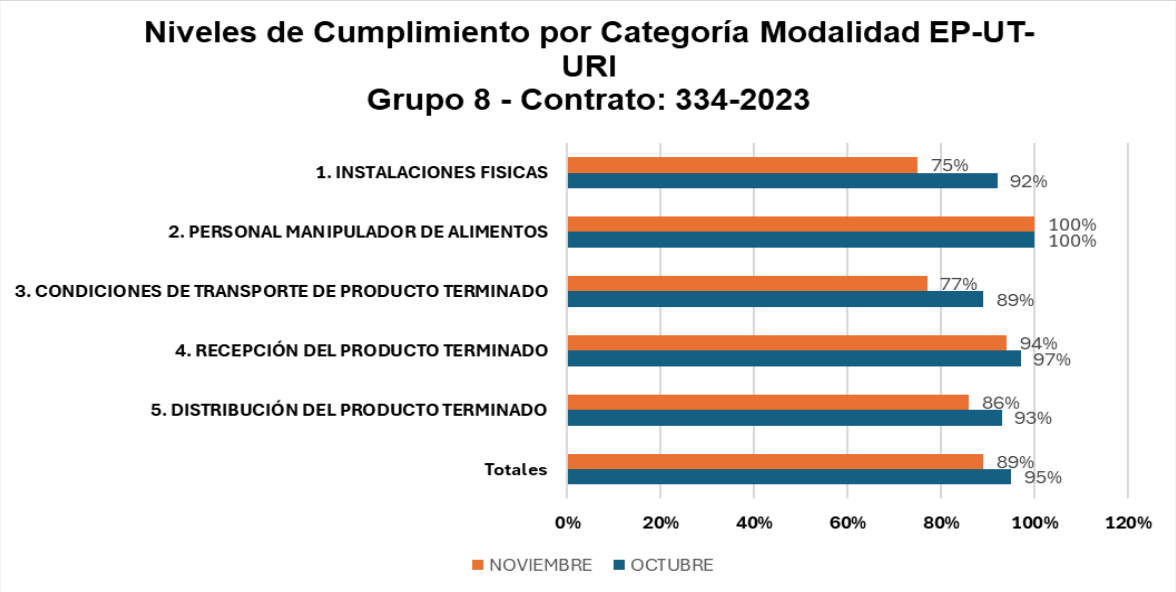
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidencio el cumplimiento del 100% de los aspectos evaluados para los vehículos transportadores. Dado que los vehículos cuentan con la documentación establecida en la normatividad vigente y el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Por otro para los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos transportadores durante las visitas de interventoría.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (95%): Para esta categoría el establecimiento ERON EJEYO se alcanzó el 100%, para los demás establecimientos se alcanzaron porcentajes del 92% 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.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría en el ERON EC YOPAL con 67% fue el que alcanzo un cumplimiento más bajo, debido a que no se cuentan con elementos de protección.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 8, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño porcentual del operador ARDIKO A&S SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 8, durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre y comparativo de septiembre 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:

INSTALACIONES FÍSICAS (75%): 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 EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICÍA URI YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL obtienen un desempeño del

100% de cumplimiento. Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO con 50% debido a que durante el almacenamiento temporal no se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas no estaban limpias.

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 (77%): Para los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA y EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL cumplen al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos, CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICÍA YOPAL evidenciándose que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales y los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento de los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA YOPAL 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 EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS y CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, 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.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (86%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS 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, los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, presentaron un cumplimiento del 50% y 67% de cumplimiento, debido a que el contratista no hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y no garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía.

2.2.9 GRUPO 9

2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 30/11/2024, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	24/07/2024	Favorable	91,5%	"En visita de interventoría con fecha del 28/11/2024 se realiza seguimiento a concepto higiénico sanitario emitido por la secretaria de salud territorial el 24/07/2024, con un concepto Favorable y porcentaje de cumplimiento del 95% en la cual se relacionan hallazgos en: 1. Edificación e instalación. 1.3 Condiciones de pisos y paredes: se evidencian paredes rugosas en área de proceso y almacenamiento y signos de corrosión en puerta. Seguimiento: Realizan arreglo en paredes cambia de baldosas y mantenimiento de pintura. 1.5 Instalaciones sanitarias: Se evidencia signos de corrosión en lockers. Seguimiento: Hallazgo se mantiene refiere operador representa mantenimiento de mayor cuantía. 2. Equipos y utensilios 2.1 Se evidencia corrosión en soportes de mesón y estante de almacenamiento de Fruver, olletas con magulladuras. Seguimiento: Se retira olleta se dio de baja, estantería se aplicó anticorrosivo y pintura. 3. Personal manipulador de alimentos. 3.2. Reconocimiento médico: un manipulador no cuenta con reconocimiento médico. Seguimiento: Actualmente todo el personal manipulador cuenta con dotación completa y vigente. 4. Requisitos higiénicos 4.4. No se garantiza el distanciamiento de estibas con respecto a pared en área de almacenamiento. Seguimiento: Hallazgo persiste no se cuenta con distanciamiento perimetral en el área de almacenamiento de abarrotes. "
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	5/02/2024	Favorable con requerimientos	70,5.0%	"Se realiza en visita de Interventoría del 27 de noviembre del 2024, seguimiento a concepto sanitario emitido el 05-02-2024, Favorable con Requerimientos con porcentaje de cumplimiento del 70.50 %, así: 1.2 Se mantiene – Persisten paredes altas con desprendimiento de pintura, pisos deteriorados en material no sanitario en bodegas. 1.3 Se mantiene – Se observa techo falso en área de preparación con defectos y con áreas desprendidas, así mismo, en bodegas de alimentos se observa techo con presencia de humedad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				4.1 Subsana – Se observa leche reempacada en recipiente con la debida rotulación. 4.4 Subsana – No se observa alimentos expuestos al ambiente, se observan sellados o herméticos los alimentos (sal). 5.1 Subsana – Se cuenta con suministro de agua potable en área de preparación de dietas, así mismo, se dispone de punto de agua en área de pre – alistamiento. 5.3 Subsana – Se observan recipientes de recolección de residuos rotulados. 5.5 Subsana – Se observan estufas limpias y área de almacenamiento de frutas y verduras."
CPMSCHO CHOCONTA	13/8/2024	Favorable	97,00%	En la verificación se evidencia: -presencia de profesional de apoyo de la secretaria de salud de Boyacá, quien realizo visita de IVC y emite CHS del servicio de alimentación. -la administradora del servicio informa a interventoría la presencia de un profesional realizando la toma de muestras microbiológicas. -se verifica gramaje para los 3 componentes mencionados en el anexo al, para lo cual se obtiene cumplimiento en peso para todos los 3.- las características de los componentes del menú n°6 del desayuno cumplen. se evidencian materias primas debidamente rotuladas. - el personal manipulador cumplen con la aplicación de las BPM. - actualmente las actividades de producción del servicio de alimentación se realizan en un área asignada por el INPEC, debido a que las instalaciones del rancho se encuentran en adecuaciones a nivel de infraestructura. se aclara que posterior a la socialización del acta, el contratista realiza sus descargas. esta interventoría ratifica los hallazgos evidenciados el día de hoy. observaciones de quien atiende la visita ítem 2.3 nos encontramos en contingencia desde el 10 de mayo, se ha hecho la gestión por el operador gestionando por medio de solicitudes al contratista de la USPEC para los mantenimientos de los cables, el contratista de obra ha adelantado actividades relacionadas, se realizó solicitud formal a la USPEC en relación de dicha novedad y adicionalmente el operador ha adelantado actividades que garantizan la calidad e inocuidad de la zona. ítem 2.6. nos encontramos en contingencia dicha reparaciones están en pausa por la próxima entrega de las instalaciones del rancho. ítem 3.1. las fichas técnicas son documentos elaborados por las empresas para describir. ítem 3.4. son productos, los cuales contienen información técnica específica y confidencial, esta información es protegida bajo derechos de autor o secreto empresarial, por lo que se concluye que si la ficha técnica tiene un formato original que excede la simple descripción técnica por tal motivo transcribir esa información sin autorización puede construir una infracción de los derechos de autor. de esta manera no se puede ser adulterado o ajustado a los formatos sugeridos por el anexo 2, se encuentran desactualizados por la entidad. ítem 3.4 el rotulo de la salchicha si cumple con la normatividad 5109 de 2005, el producto verificado cuenta con fecha de vencimiento y lote grabado en el empaque primario de manera legible, el resto de información requerida por la normatividad se encuentra dispuesta mediante

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				sticker fijo en su empaque segundario. de esta manera se da cumplimiento a lo estipulado en la resolución 5109 de 2005 siendo no lugar al hallazgo. ítem 3.8. por limitaciones de contingencia se aplican métodos de control de limpieza y desinfección diariamente.
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	25/1/2024	Favorable con requerimientos	79.5%	Se realiza seguimiento al concepto sanitario del CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, en visita de Interventoría del 25-11-2024, 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. 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 no subsanado. Se evidencia dotación de color oscura en jefe de cocina, distribuidoras sin dotación. 3.4 Hallazgo subsanado. Contratista presenta cronograma de capacitación con su respectivo formato de control de asistencia. 4.4 Hallazgo no subsanado. Se evidencia que no se conservan distancias perimetrales en cuarto de congelación, refrigeración y fruver. 5.2 Hallazgo subsanado. Se presenta certificado de eliminación de aceite usado del mes de octubre 5.5 Hallazgo no subsanado. Se evidencia procesos deficientes de limpieza en todo el rancho. 5.6 Se evidencia diligenciamiento de formato, sin embargo, no coincide con la limpieza de lo evidenciado en el rancho.
EPMSC SOGAMOSO	10/05/2024	Favorable con requerimientos	76%	En visita de Interventoría del 25 de noviembre 2024 se realiza seguimiento al concepto de Secretaría de Salud emitido el 18 de octubre 2024, con un porcentaje de cumplimiento del 78% y concepto Favorable con Requerimientos; así: 1.2 Se observan paredes en material sanitario del servicio - Subsanado. 1.3 Se observan angeos en áreas garantizando hermeticidad - Subsanado. 1.4 Se observa orden, no se observan guantes de caucho y zapatos en las diferentes áreas - Subsanado. 2.1 Se observan estufas sin presencia de óxido - Subsanado. - Congelador con manija y en adecuado estado de limpieza. Se observa realización de limpieza - Subsanado. - Congeladores limpios - Subsanado. - Horno limpio - Subsanado. - Poceta de agua con baldosa rota - Persiste. - Tapas de recipientes y tablas de picar en buen estado - Subsanado. 3.4 Capacitación completa al personal - Subsanado. - Se observa 2 paquetes de chorizo sin pérdida de vacío - Subsanado. - Se observa materia prima guayaba con deterioro y sobre madurez, con presencia de moho en almacenamiento - Persiste.

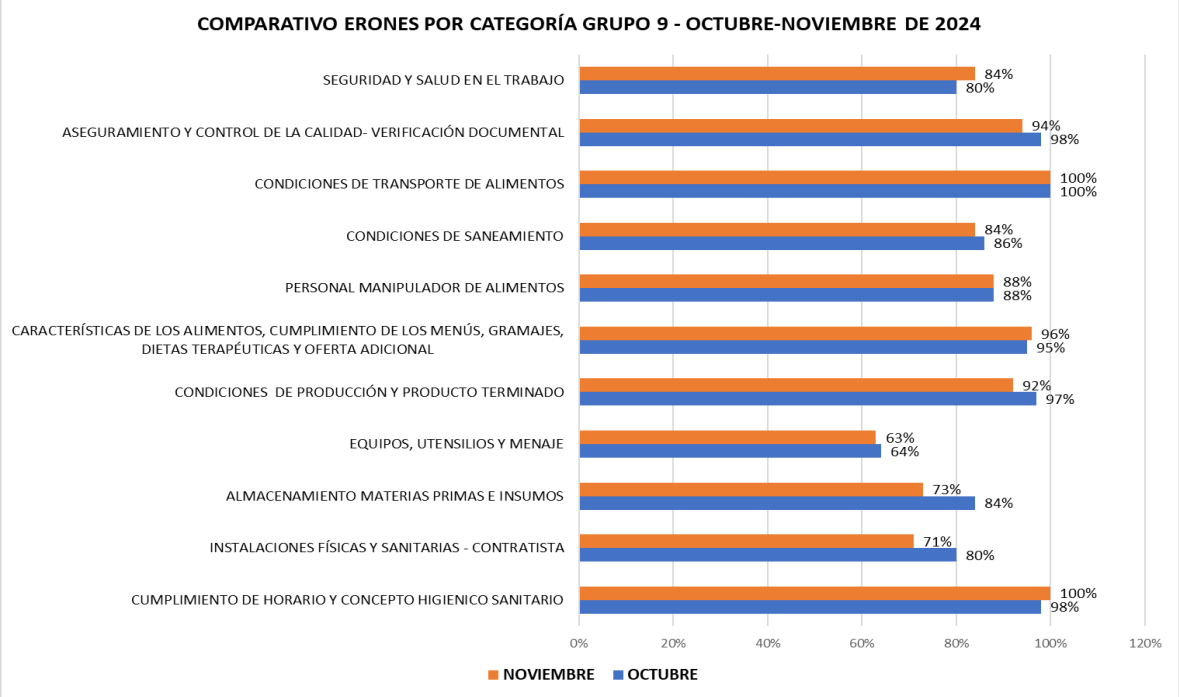
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				4.4 Ya no se encuentran los cargadores de alimentos dispuestos en el baño, ahora se encuentran en área de producción - Subsanado. - Arroz en área de producción hermético - Subsanado. 5.1 Análisis de agua, se presenta que el análisis es de filtro de ozono y no de otro punto de agua - Persiste. 5.3 Recipiente en área de producción de residuos de accionamiento no manual - Subsanado.
EPMSC DUITAMA	28/06/2023	Favorable con requerimientos	66,00%	Se realiza seguimiento a la visita de Secretaría de Salud por parte de la Interventoría en visita del 04/12/2024 el cual presenta una fecha de emisión mayor a un año, contratistas presenta solicitud de visita, Hallazgos 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 posible ingreso de plagas. Seguimiento: durante visita se evidencia que se mantiene espacio abierto en pasillo de acceso 1.2 Piso húmedo permanentemente. Seguimiento: Se observa piso en buen estado, sin humedad 1.3 Se evidencia falta de ventilación en zona de preparación, se evidencia espacios abiertos en campana extractora. Seguimiento: durante visita ya no se evidencian espacios abiertas. Se evidencia en área de lavado y área social techo no liso dificultando limpieza y desinfección. Se mantiene techo acanalado en área de lavado 1.4 No se observa tapa de inodoro en área sanitaria. Seguimiento: Durante visita se evidencia inodoro en buen estado 2.1 Equipo de congelación sin mantenimiento, se observa condensación, goteo y parte de su estructura interna suelta. Seguimiento: Horno de asar sin manija: se evidencian Hornos nuevos – Seguimiento: Se observan elementos deteriorados como ollas, cantinas y asadores: Seguimiento: – Se observan ollas en buen estado. 2.2 Uso permanente de bolsatinas para almacenamiento, Pre-alistamiento y cocción: durante visita se mantiene, bolsatina de primer uso. Equipo de almacenamiento de carne sin mantenimiento y no se evidencia mantenimiento: Seguimiento – Se observa equipo de almacenamiento de carnes en buen estado 3.2 No se observa reconocimiento médico para personal del operador. Seguimiento: Seguimiento: durante visita se presentan certificados médicos. 3.3 No hay área de vestier: Se mantiene. Elementos personales fuera de locker: No cuentan con lockers. Personal del operador sin prácticas higiénicas (maquillaje): Seguimiento: no cuenta con área de locker. 4.1 Se observa almacenamiento de materias primas pegado a pared en área de almacenamiento de alimentos en congelación y cuarto de abarrotes: Seguimiento: – Se observa almacenamiento de materias primas pegado a la pared, no garantiza distancia perimetral entre paredes y productos No se observa programa de proveedores: Se presentó – Subsanado. 4.3 Se observa temperatura de sostenimiento de pollo menor a 65°C, al momento de la visita se corrige

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				inmediatamente: Se observó temperatura de proteína a conformidad Seguimiento: Subsanado. No se observa programa de calibración de equipos: Seguimiento: durante visita se evidencian firmaría de calibración de equipos. 4.4 Se observa almacenamiento de materia prima en bolsatina: Se mantiene – Conforme. 5.2 Se observa tuberías dañadas en área de lavado: Seguimiento: – Se observan tuberías en buen estado. 5.3 Cuarto de aseo sin espacio, junto con elementos desechables (vasos): Solo se observa elementos de aseo. Recipiente de almacenamiento de residuos sin protección: Se observan canecas de residuos con tapas – Seguimiento. Se no se observa coherencia en programa de manejo de residuos con lo ejecutado (periodicidad): No se evidencia acumulación de residuos, se retiran con frecuencia determinada 5.5 Se observaron adecuados procesos de limpieza y desinfección de frutas y verduras 5.6 No se evidencia soporte de limpieza y desinfección de campana extractora, diligenciamiento de registros no está acorde al establecimiento en el que se ejecuta: Se presentan soportes de higienización de campana extractora - Seguimiento: durante visita se observan documentos de empresa externa que realiza control químico de manera periódica, se observan registros de acciones preventivas para control de plagas: Se observó tapa bien dispuesta del tanque – Subsanado.
EPMS RAMIRIQUI	19/6/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	En visita de Interventoría del 25 de noviembre 2024 Se realiza visita al ERON EPMCS Ramiriquí para realizar seguimiento a concepto sanitario de fecha 19/06/2024, pero no es posible el ingreso al establecimiento por orden de la directora Lida Rico por reporte de Cuarentena por epidemia de Varicela en los PPL del rancho. Por ende, se reporta como visita fallida.
EPAMSCAS COMBITA ALTA	02/10/2024	Favorable con requerimientos	69%	• En visita de Interventoría del 25 de noviembre 2024 Se realiza seguimiento al acta de concepto sanitario de fecha 2-10-2024 al ítem 2. Equipos y utensilios 2.1 Condiciones de equipo y utensilios estufas con deterioro el día de la visita cambiaron fistos quedando pendiente cambio de 3 reguladores por daño en el diafragma del regulador. Bandejas con acumulación de grasa se realiza adquisición de 12 bandejas en acero inoxidable, estibas rotas
EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE)	26/06/2024	Favorable	90%	En visita de Interventoría del 27 de noviembre 2024 Se realiza seguimiento a la visita de secretaria de salud del 26-06-2024, ítem 1.2 se evidencia baldosas fisuras y dañadas en las diferentes áreas. Seguimientos: persiste, se observan pisos con baldosas deterioradas en área en general. Ítem 1.3 se evidencian techos deteriorados en área de preparación. Seguimiento: persisten continua techos en mal estado por presencia de humedad en área de preparación. Ítem 2.1 Se evidencian utensilios con hendiduras. se observa extractor sin mantenimiento. Ítem 5.2 se evidencia sin malla de protección en área de marmitas y trampa de grasa limpieza diaria. 5.5 se observa insuficiente limpieza en partes altas en deficientes condiciones de higiene, seguimiento: persiste, se observan paredes partes altas en deficientes condiciones de limpieza y desinfección

Los Conceptos Sanitarios de los ERONES del Grupo 9 presentan menor calificación para el 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 octubre y noviembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 9, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



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

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

En el mes de octubre 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 noviembre de 86%, en el mes se realizan 28 visitas donde se aplica el instrumento de verificación ERON donde se evalúan 11 categorías, se evidencia que el establecimiento con menor nivel de conformidad en el grupo 9 es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual obtuvo una calificación en su seguimiento del 67%, mientras que el ERON EPMSC DUITAMA obtuvo el 96% en su nivel de conformidad siendo el mejor del grupo.

NIVEL DE CUMPLIMIENTO POR CATEGORÍA PARA EL GRUPO 9

En la evaluación de CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO. En el mes de octubre se evidencia un aumento en la calificación de la categoría a 98% de cumplimiento, no se obtiene el 100% debido a que en el ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO se evidenció incumplimiento en horario de entrega del tiempo de comida desayuno, ya que, finaliza la distribución del mismo siendo las 8:24 a.m. por fuera del horario establecido (6-8 a.m.). Mientras que para el mes de noviembre se evidencia en el cumplimiento de todos los ERONES con un cumplimiento del 100% en cada una de las variables calificadas de la categoría.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS A CARGO DEL CONTRATISTA. Para el mes de octubre se observa un aumento en la calificación de la categoría con el 80% de cumplimiento parcial, de nuevo se evidencia que el ERON de más bajo rendimiento es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, esta vez se observa un ligero aumento aunque no supera el incumplimiento, con el 45%, se sigue observando lámparas sin funcionar, sistema eléctrico sin protección, instalaciones eléctricas expuestas, pisos, paredes, techos y medias cañas en mal estado, desprendimiento de pintura, humedad y ruptura de baldosas en áreas en general, puertas en deterioro, angeos en deterioro. En el mes de noviembre se evidenció un gran descenso con una calificación de 71% de cumplimiento parcial, en este mes se observa que el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR vuelve a ser el peor calificado con incumplimiento de 45% 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, ventanas con angeos en deterioro, marcos oxidados puerta de recepción de materia prima sin protección contra el ingreso de plagas, puertas baños con corrosión y deterioro, es evidente que el operador no realiza ningún mantenimiento en el mes de menor cuantía. Se debe destacar que ERON CPMS TUNJA, EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y EPMSC SOGAMOSO, obtienen un cumplimiento total de 100%.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. En el mes de octubre se evidencia un 84% de cumplimiento parcial, en esta categoría el ERON con la calificación más baja evaluación fue ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, con 63%, debido a que no se cumple con la proyección de compras, ya que no se cuenta con los alimentos o las cantidades requeridas para cumplir con los ciclos de menú de los próximos días, se evidenció alimentos sin rotulo establecido para empaque primario, almacenamiento de abarrotes en canastillas rotas y estibas rotas, no se cumple con distancias perimetrales en áreas de almacenamiento. Para el mes de noviembre se evidencia un descenso en la categoría al 73% de cumplimiento parcial, la variable que más afecta la categoría generando un nivel general de incumplimiento está en las fichas técnicas de las materias primas, ya que no cumplen con la resolución 719 del 2015 para los alimentos de alto riesgo, ni tampoco se encuentra la lista actualizada de proveedores ofertados, ya que esta variable obtiene una calificación promedio de 21%, el ERON con más baja calificación otra vez dentro del grupo es ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR quien obtiene un 56% de inconformidad, esto debido a las fichas técnicas de los productos no se encuentran bajo los lineamentos, no cuenta con la lista de proveedores actualizada, no se cumple con la proyección de compras para la elaboración de los menús acordados, no se cumple con la rotulación establecida para el almacenamiento de los alimentos, en las diferentes áreas de almacenamiento se evidencia estibas rotas, el área de almacenamiento fruver se encuentra con suciedad en inadecuada higiene, con productos directamente en el suelo, no existen distancias perimetrales, rotulado de código de colores desactualizado, no se evidencia formato diligenciado para producto no conforme del día 18/11/2024.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE. Sigue evidenciándose el descenso en esta categoría en el mes de octubre, con un 64% de cumplimiento parcial, en el ERON EPAMSCAS COMBITA obtiene un incumplimiento de 25%, donde se evidencia marmitas sin tapa y con mangueras con fuga, planchas sin perillas, fiambreras en mal estado, rotas, calderas sin funcionamiento, estibas rotas y en material no sanitario (madera), recipientes en acero inoxidable rotos, con desgaste, se evidencia

cuarto de refrigeración dañado, sin funcionamiento, carro transportador con óxido y desprendimiento de pintura. Para el mes de noviembre se evidencia un cumplimiento parcial de 63%, la variable que más deficiencia presenta en la evaluación de la categoría es si los equipos, utensilios y menaje se encuentran en buen estado, libres de deterioro, el ERON con mayor falencia en la categoría en general del grupo es de nuevo ERON EPAMSCAS COMBITA, con el 44% de incumplimiento, aunque el ERON evidencia un incremento en su calificación con respecto al mes anterior se observa que continúan hallazgos como: marmita con tapa dañada y 2 marmitas sin la tapa, cuarto de refrigeración en mal estado, sin uso, recipientes en acero inoxidable en mal estado, vidrios refractarios y quemadores rotos en los hornos de asar carne, canastillas, estibas, recipientes rotos, se observa en área de producción soportes de equipos en mal estado, material no sanitario, se evidencia cuarto de refrigeración , sin uso, carros transportadores de las dietas terapéuticas con signos de corrosión. Se debe destacar que los ERONES TUNJA y SOGAMOSO, obtiene un cumplimiento del 100% en la categoría.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO. En octubre se observa un 97% de cumplimiento, todos los ERONES del grupo cuentan con cumplimiento superior al 90%, en el ERON CPMS TUNJA se evidenció que en el proceso de pre alistamiento no se garantiza la limpieza y desinfección de los alimentos, facilitando el riesgo de contaminación cruzada y se evidenció que no se cumple con el protocolo para la toma de contra muestras, ya que no cuenta con el peso solicitado en la OTM. Para el mes de noviembre se evidencia un descenso en la categoría a un 92% de cumplimiento, esto debido a que el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR presenta un bajo cumplimiento del 53%, toda vez que se evidencia e visita de interventoría procesos que favorecen la contaminación cruzada, se observa carne en canastilla en proceso de descongelación en área de porcionado al medio ambiente, no se realiza en cuarto de refrigeración, Contratista no cuenta con tabla de color verde oscuro, adicionalmente se evidencia mal procedimiento en el uso de las tablas, según su color, se evidencia que se sirven los productos a temperaturas no establecidas, se evidencia faltante de una gramera y la gramera que permanece en el establecimiento no funciona adecuadamente, el contratista no presenta formatos de control de gramaje, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, no se implementa plan de muestreo de manera adecuada. No hay formatos en el establecimiento, se evidencia que no se cuenta con porcionadores para el servido en dietas, se evidenció producto terminado entregado directamente en canastillas sobre el piso, en el ERON hay 13 PPL con VIH a las cuales no se les suministra en empaques desechables, no se cumple con el protocolo de toma de contramuestras establecido en la OTM.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL. Para el mes de octubre se mantiene el promedio de cumplimiento en la categoría de 95% y continua CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el ERON más bajo en la evaluación con el 85%, aunque en este mes el establecimiento tiene una notable mejoría, se evidencio en visita con tiempo de comida desayuno, no se entregaron las dietas terapéuticas según los estipulado en el manual de dietas, se entregó la misma alimentación que se entrega en línea, sin rotulación y el nutricionista del establecimiento informa que se encuentra rotuladas 52 fiambreras de las 172 utilizadas para la entrega de dietas, no se soporta educación en prácticas de lactancia materna y los cuidados del menor. En el mes de noviembre tiene un ligero aumento en la calificación a 96% de cumplimiento, aunque se sigue evidenciando que el ERON del grupo con más baja calificación en la categoría de nuevo es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR y esta vez desciende con 82% de cumplimiento parcial frente al mes anterior, se evidencian intercambios no cumpliendo con los ciclos de menú, la no entrega de componentes en las remisiones, fiambreras sin rotular para entrega de dietas terapéuticas, no se da cumplimiento a lo establecido en la OTM, relacionado con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), no entregan para desayuno, menú 4 y refrigerios correspondientes al día de la visita bebida láctea, solo entregan Derivado Cereal y Fruta para los dos (2) refrigerios entregados, no se soporta educación en prácticas de lactancia materna y los cuidados del menor. Se destaca que los demás ERONES que conforman el grupo 9, obtienen un cumplimiento igual o superior al 95%, en todas las variables de esta categoría.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. En el mes de octubre se evidencia un leve incremento en la evaluación de 88%, ERON EPAMSCAS COMBITA obtiene el 82% de cumplimiento parcial sigue sin cumplir lo requerido en el Anexo 9 falta 3 manipuladores y 1 nutricionista, no se presenta soporte de dotación de la segunda entrega, se evidencia manipuladores con delantales de dotación en mal estado (desgastados), calzado con desgaste en la suela, se observa uso de petos color negro no en color claros como lo informa la normatividad, uniformes en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, distribuidores y personal nuevo sin la dotación de la empresa. En noviembre se mantiene el comportamiento de la categoría, la variable en general del grupo que más se afecta es el cumplimiento de todo el personal según anexo 9, el ERON con más bajo rendimiento es CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, donde se evidencia que faltan 9 manipuladores, se evidencia el ingreso de visitantes sin dotación, el pantalón y el delantal del chef son del color oscuro (Negro), repartidoras del patio 6 sin dotación respectiva para entrega del suministro (dotación de color clara), el suministro no es entregado por las distribuidoras contratadas por el operador, lo que no garantiza que se desarrollen las actividades de manera adecuada.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO. En el mes de octubre se obtiene el 86% de cumplimiento parcial en la categoría, el ERON EL BUENPASTOR, sigue con la misma y más baja calificación 62% persisten los hallazgos de empozamiento de agua en área de producción, se evidencio subsanación en techos con presencia de hongo en cuarto de maduración, campanas y ductos de extracción con exceso de grasa, sucios, instalaciones sanitarias sin dispensador de jabón y no se observa implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, canecas para residuos sólidos sin bolsas. En el mes de noviembre se puede observar un descenso en la calificación de 84% de cumplimiento con respecto al mes de octubre, al igual que el mes anterior ERON EL BUENPASTOR sigue obteniendo el peor rendimiento en la categoría, sin embargo, presenta un ligero incremento en su calificación a 66% de cumplimiento parcial. En las visitas de ERON a el establecimiento en el mes de noviembre, se evidencia que no se garantiza con la inocuidad del alimento, al encontrar que se dispone de las canastillas que contienen el producto terminado directamente en el piso, pisos paredes, techos y medias cañas con acumulación de grasa y residuos sólidos, instalaciones sanitarias sin dotación, contratista no entrega a interventoría acta de entrega de kit de limpieza y desinfección para el mes de octubre y noviembre ya que esta entrega debe realizarse quincenalmente, se evidencia que falta recipientes para manejo de residuos sólidos, se dispone en bosa directamente en el piso y no hay registro que soporte el retiro de residuos sólidos generados en el servicio de alimentación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. En los meses de octubre y noviembre se vuelve a obtener un 100% de cumplimiento, ERONES DE RAMIRIQUI, DUITAMA, SOGAMOSO y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, no fueron evaluados en esta categoría pues no se evidenció la recepción de materia prima, en los demás ERONES se realizó verificación y se observó el cumplimiento del proceso, todo esto para el mes de noviembre.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD – VERIFICACIÓN DOCUMENTAL. En el mes de octubre se ve incremento en la calificación con el 98% de cumplimiento, de nuevo CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR obtiene la calificación más baja con el 94% no se evidencian registros de capacitación sobre documentos técnicos y contractuales, adicionalmente se observa que el personal que atiende la visita no se encuentra capacitada y desconoce de la disposición de documentos dentro del establecimiento y el contratista no entrega soporte de paz y salvo del mes de agosto y septiembre solo entrega paz y salvo del mes de julio. Para el mes de noviembre, se evidencia descenso leve de 94% de cumplimiento, y se observa un descenso significativo en el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR al 77% de cumplimiento parcial, se evidenció recibo de materia primas por parte del operador donde no aplican criterios de rechazo, aceptan arepas con información de lote y fecha de vencimiento ilegible, aceptan pechuga sin información de rotulo primario, no presentan formato establecido, no cuenta con formatos básicos estandarizados para el servicio de la producción, se cumple parcialmente con el cronograma de mantenimiento preventivo, no se presenta formato de calibración semanal de termómetros, el formato de recepción de materia prima para productos fríos no se diligencia correctamente, contratista relaciona como

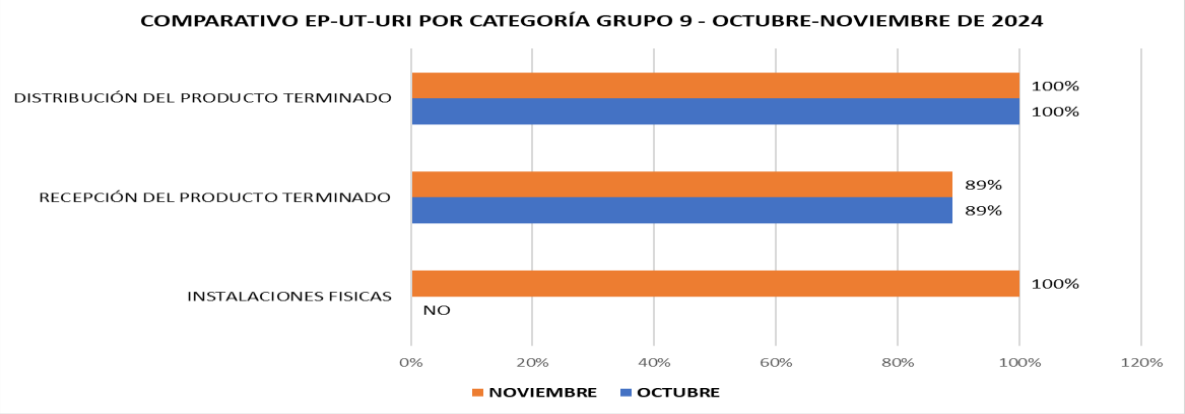
proveedor a la UT, por lo cual se pierde toda la trazabilidad del producto, en diferentes visitas no se evidencia registros de materia prima, se evidencia que no se cuenta con el paz y salvo para los meses de septiembre y octubre, por proyectos productivos.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. En el mes de octubre se observa un descenso considerable del 80% en general de esta categoría se ve un bajo desempeño de nuevo ERON EPMS RAMIRIQUI con el 50% y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 58% de incumplimiento, las variables que más afectaron la calificación son botiquines sin la dotación total, se evidencia diligenciamiento incompleto en el formato, no se evidencia capacitador, ni hora de fin ni de inicio, ni firma de administrador, extintores sin señalización, sin carga optima no están ubicados en lugares visibles. Para el mes de noviembre, se evidencia un ligero incremento en la evaluación al 84%, siendo un problema recurrente la falta de carga de extintores es los establecimientos y la dotación en los elementos de protección, en el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, se destaca una mejoría respecto al mes anterior ya que se incrementa su calificación al 70% de cumplimiento parcial, ERON COMBITA obtiene un 75% de cumplimiento parcial y se evidencia que el resto de los ERONES que conforman este grupo obtiene un 100% de cumplimiento en esta categoría.

Para el mes de noviembre, el nivel de cumplimiento por categorías fue del 86%, los ERONES con el más bajo desempeño fueron ERON EL BUEN PASTOR con 67%, y ERON EPAMSCAS COMBITA su nivel de cumplimiento por categoría de 86%, se destacan en el grupo ERON EPMSC DUITAMA con el 96% de cumplimiento. Este mes es evidente el descenso en la mayoría de las categorías evaluadas del ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, este ERON tuvo un cambio en la administración la cual evidentemente se encuentra en adaptación y ajustes.

En el mes de noviembre se realizan 14 visitas de seguimiento a establecimiento tipo ERONES, SEG-ERON, podemos evidenciar un nivel de cumplimiento del grupo de 87%, las categorías ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS con el 78% de incumplimiento en la categoría en el grupo 9, por que el operador no cumple con rotulado en algunos alimentos al igual que hay almacenados alimentos de proveedores que no aparecen relacionados en la lista que él operador suministra y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con el 79% por que se evidencian cautos fríos en reparación fuera de uso, y el ERON con más bajo rendimiento es ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con un 70% de nivel de cumplimiento parcial en visitas de seguimiento.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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.

Durante el mes de octubre se cuenta con 7 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 contemplados en el Anexo 23, no cuentan con PPL. En el mes de noviembre se realiza una visita tipo EPUTURI con un parte de 5 PPL, lo cual permite la entrega de las raciones sin necesidad de vehículo transportador.

INSTALACIONES FÍSICAS La interventoría evidencia que las raciones son puestas en mesa como almacenamiento temporal, por lo cual se califica con un 100% de cumplimiento.
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.
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO se evalúa con 100%, toda vez que, la entrega se realiza a cargo de personal de la estación de policía a pie.
RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el mes de octubre se evidencia cumplimiento parcial de 89%, al igual que en el mes de noviembre, debido a que se observa intercambio de alimentos sin ser autorizados por la entidad o reportados a interventoría.
DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, arroja cumplimiento de 100% en los dos meses octubre y noviembre.

Para el mes de noviembre se realizan 2 visitas de seguimiento a la estación de policía SEG-EP, podemos evidenciar un nivel de cumplimiento parcial de 64%, la categoría con mayor afectación es PERSONAL MANIPULADOR ya que se sigue evidenciando entrega de raciones por personal que no pertenece al talento humano del contratista, el cual no cuenta con los requisitos y conocimientos necesarios para la manipulación de alimentos.

2.2.10 GRUPO 10

2.2.10.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON DE ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	NINGUNA
EPMSC ANSERMA	2024-11-07	FAVORABLE	97 %	Se observa atención y receptividad por parte de la administradora quien recibe la inspección, se entrega copia del acta de visita.
EPMSC ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	NINGUNA
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	Pisos, con desprendimiento, techos en material no sanitario, tanque debe ser de uso exclusivo

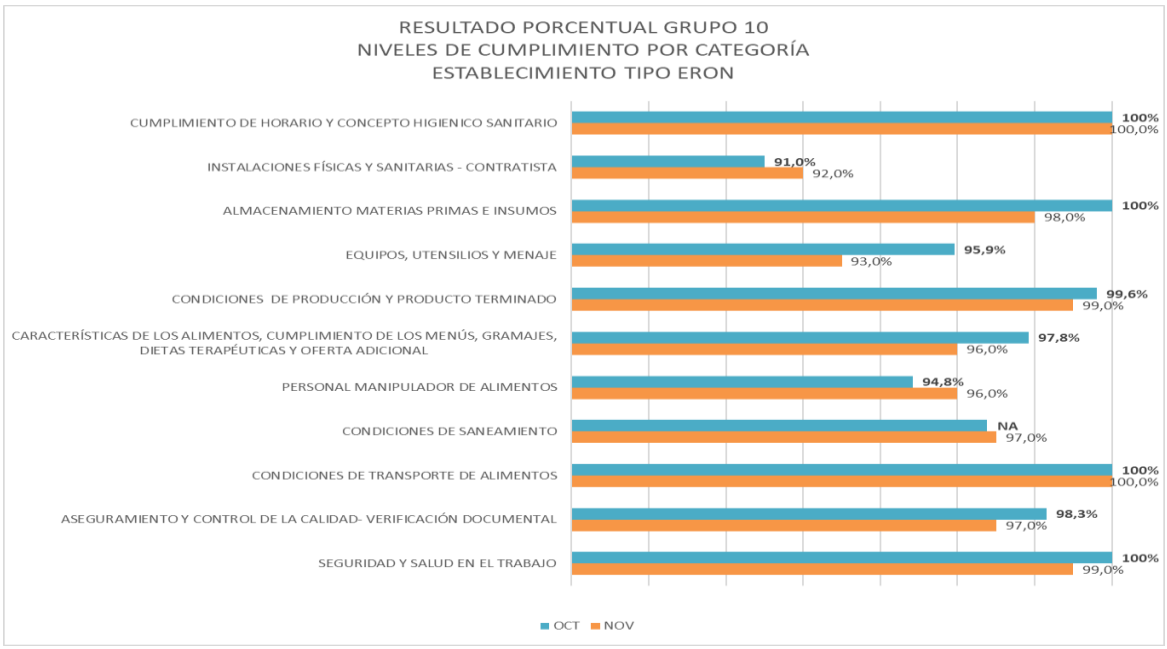
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	NINGUNA
EPMSC PACORA	2024-08-25	FAVORABLE	100 %	Se realizó lavado de tanques y fumigación.
EPMSC PENSILVANIA	2024-10-07	FAVORABLE	96,5 %	NINGUNA
EPMSC PEREIRA	2024-10-23	FAVORABLE	92,5 %	NINGUNA
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE	93.5%	Establecimiento ubicado a el interior del centro penitenciario.
EPMSC SALAMINA	2024-09-20	FAVORABLE	91,5 %	NINGUNA
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2024-04-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	94 %	NINGUNA
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	No se realizan observaciones por parte de la entidad territorial de salud.
ERON PEREIRA RM	2024-08-27	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80.5 %	NINGUNA

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de noviembre 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 octubre y noviembre 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 **97,0%,** obteniendo un buen concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado y disminuyendo en 0,7% con respecto al mes anterior. Es así que, el establecimiento de menor puntaje general es el ERON DE PEREIRA RM (93%), y los de mejor puntaje son los establecimientos tipo ERON DE PÁCORA y ERON DE RIOSUCIO, alcanzando un 99% 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 53 tiempos de comida, con una participación del 36% para el desayuno, 30% para el almuerzo, y 34% 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 **92%**, aumentando su puntaje en un 0,1%, con respecto al mes anterior. El establecimiento que obtuvo el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, corresponden al ERON DE PEREIRA (71%), en los cuales se detallan los siguientes hallazgos: pisos porosos y con presencia de grietas en las áreas de producción, lavado menaje, pre alistamiento y jugos. Así mismo, se observa que el área de recolección temporal de residuos sólidos, no cuenta con un área exclusiva, se encuentra ubicado cerca de la entrada de almacenamiento de abarrotes.

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 **98%**, se presenta una disminución del 0,2%, con respecto al mes anterior, donde el establecimiento con menor calificación es EPMSC CALARCÁ (84%) debido al estado de limpieza y desinfección de las estibas en la bodega externa, en las cuales se disponen los alimentos, generando riesgo de contaminación cruzada; y a que no se garantizan las distancias perimetrales en la bodega de almacenamiento de las materias primas, lo cual genera dificultad para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: La Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en el Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces; así como el estado de los mismos, en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **93%**, indicando una disminución del 2,9% con respecto al mes anterior. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en:

- EPMSC CALARCÁ (76%): Se evidencia que los carros transportadores de alimentos, presentan deterioro por desprendimiento de pintura y dos estufas deterioradas en su exterior.
- EPMSC MANIZALES (79%): Se evidencia que los extractores del área de zona caliente se encuentran sin funcionamiento.

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%,** disminuyendo su desempeño en un 0,6%. Las desviaciones se presentan en el ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (93%), debido a que, la bebida de fruta del tiempo de comida almuerzo (jugo de guayaba) menú No.9, no cumple con el rango de temperatura segura menores a 4°C, dado que el jugo del almuerzo registra 19°C, tampoco se cumple con la temperatura del jugo de papaya menú No.5 una temperatura de 14°C. Por otra parte, se evidencia que no se cumple con el rango de temperatura caliente segura mayor a 60°C, dado que el componente cereal elaborado, arepa asada, registra 47.6°C al momento del servido.

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 **96%,** alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados, disminuyendo su puntaje con respecto al mes anterior, representado en un 1,8%. Las desviaciones se presentan en el ERON DE PEREIRA (79%), debido a que, se evidencia que las dietas son entregadas en fondos, no hay identificación ni diferenciación del tipo de dietas, por cada persona que recibe, incumpliendo lo establecido en la OTM.

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 **96%**, aumentando el porcentaje en un 1,2%. Los hallazgos no conformes se presentan en el establecimiento, en los siguientes establecimientos cuyo desempeño se presentó en un 90%:

- EPMSC ARMENIA: No se cuentan con los distribuidores ofertados en la oferta técnica adicional.
- EPMSC PACORA: No se cumple con la oferta técnica adicional por lo que no se ha logrado vincular el personal distribuidor. Además, no se cumple con el personal mínimo requerido según anexo 9, ya que no se cuenta con administrador (se encuentra en vacaciones) y no se presentan soportes de la visita del profesional de ingeniera de alimentos de la semana del 18 al 23 de noviembre incumpliendo la frecuencia semanal establecida en OTM.
- EPMSC PEREIRA: No se cuenta con los 7 distribuidores de patio ofertados, se cuenta con un manipulador de alimentos en su reemplazo, incumpliendo con lo establecido en la OTM. Adicionalmente, durante la visita no se cuenta con nutricionista, ejecutó actividades hasta el pasado 22 de noviembre. Se evidencia hay nueva administración.
- EPMSC RIOSUCIO: No se cumple con la oferta técnica adicional, ya que no se ha vinculado el personal distribuidor.
- EPMSC SALAMINA: Se evidencia que solo se cuenta con acta de visita del profesional de ingeniería de alimentos del día 14 de noviembre, por lo cual no se cumple con la frecuencia semanal estipulada en el anexo 9. Adicionalmente, no se ha vinculado el personal distribuidor incumpliendo la oferta adicional.

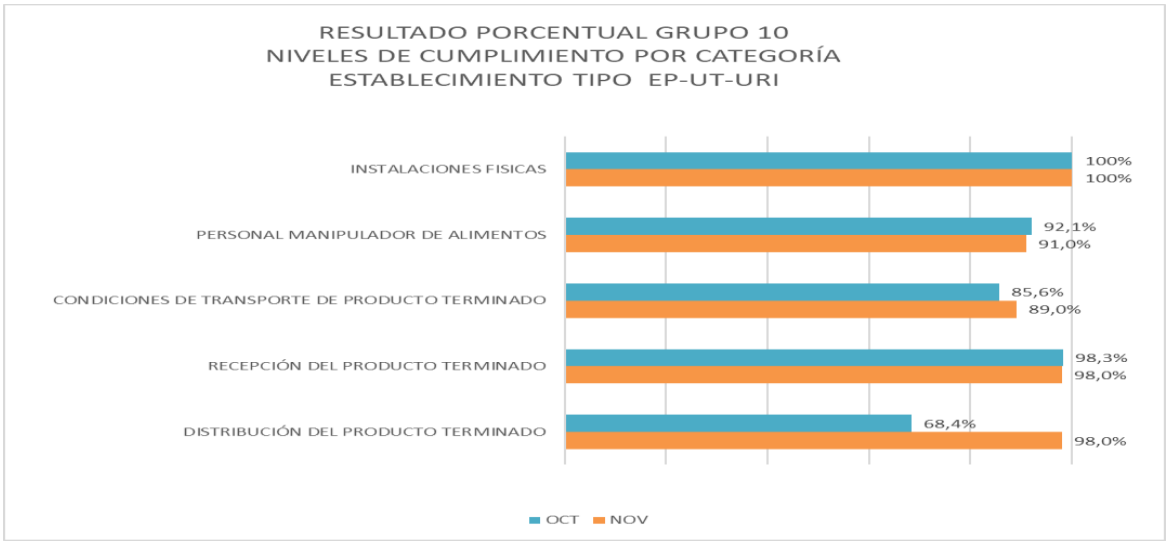
CONDICIONES DE SANEAMIENTO: La Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, de abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas; de acuerdo a lo contemplado en resolución 2674 /2013); en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **97%**, aumentando con respecto al mes anterior en un 0,2%. El establecimiento con un menor porcentaje de cumplimiento es el ERON EPMSC CALARCA (85%), que a pesar de que cumple parcialmente de acuerdo a su desempeño, se presentan las siguientes desviaciones: Las paredes de las áreas de producción, lavado de menaje, disposición de menaje y pisos de bodega externa, presentan alto grado de deterioro y deficientes condiciones de limpieza y desinfección; adicionalmente, las medias cañas no se encuentran completas en las áreas de producción y distribución. La bodega externa presenta alto grado de deterioro y presencia de suciedad por falencia en limpieza y desinfección en paredes, techos y pisos. Los anjeos tanto del área de producción como los de bodega externa, presentan acumulación de suciedad. Los techos de las áreas de producción presentan alto grado de deterioro y deficientes procesos de limpieza y desinfección, los techos de la bodega externa presentan hongos y alto grado de deterioro. La campana extractora y los extractores de aire, presentan acumulación de suciedad debido a la falta de aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección.

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 **97%,** representando una disminución en el cumplimiento en un 1,3%, con respecto al mes anterior**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el ERON EPMSC CALARCA (86%), se presentan los siguientes hallazgos: No se evidencian actividades de mantenimiento para algunos equipos, la campana extractora ubicada en el área de producción no funciona adecuadamente, se evidencia condensación de vapor y altas temperaturas en el área de producción; los carros transportadores presentan deterioro de pintura y dos estufas se encuentran deterioradas en su superficie exterior. No se evidencia paz y salvo de proyectos productivos para el mes de septiembre y octubre 2024.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: La Interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los que hagan sus veces en los servicios de alimentación para la población privada de la libertad (PPL) recluida en los establecimientos de reclusión del orden nacional a cargo del instituto nacional penitenciario y carcelario – INPEC; de igual forma, el operador debe cumplir en la ejecución del servicio, todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **99%**, disminuyendo con respecto al mes anterior en un 1,0%. Las desviaciones se presentan en el ERON DE PENSILVANIA (83%), debido a que el operador no cuenta con manta anti fuego en el servicio.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 **95,2%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas; con lo cual se evidencia incremento del 6,3%. Los establecimientos con mejor desempeño son la EP CAI SANTANDER, EP DOSQUEBRADAS, EP FISCALÍA CTI, EP CALARCÁ, EP RISARALDA, EP SIJIN ARMENIA, EP SIJIN PEREIRA, EP SIJIN MANIZALES y EP VITERBO, los cuales alcanzan cumplimiento total de las obligaciones evaluadas, presentando un puntaje del 100%. No obstante, la EP EL REMANSO (84%), es el establecimiento con menor puntaje, en el periodo del presente informe. Por otro lado, durante el periodo evaluado, se realizaron en total 51 tiempos de comida, considerando un porcentaje de participación del 45% para las verificaciones al desayuno, 29% para el almuerzo y un 26% para la cena y refrigerio nocturno.
A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas del periodo:

INSTALACIONES FÍSICAS (100%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas; mostrando un incremento del 2,6%, con respecto al mes anterior.
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (91%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas las estaciones de policía visitadas, con una disminución del 1,1% respecto al mes anterior. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en las estaciones EP APÍA (0%), EP CHINCHINÁ (50%) y EP EL REMANSO (50%), siendo las estaciones con menor puntaje, al evidenciarse que:

- EP APÍA: el personal distribuidor no cuenta con la documentación requerida acorde a la normatividad sanitaria vigente, certificado de manipulación en BPM ni certificado médico. El distribuidor no usa la dotación adecuada, bata, gorro y tapabocas.
- EP CHINCHINÁ: El distribuidor cuenta con el certificado médico, pero no se evidencia certificado de aptitud para la manipulación de alimentos.
- EP EL REMANSO: Durante la visita se evidencia que el personal distribuidor no cuenta con la dotación requerida según la OTM y la normatividad vigente, no cuenta con bata ni guantes. Se evidencia que el personal distribuidor Juan Esteban Palacio, no cuenta ni con certificado médico de apto para manipular alimentos ni con certificado de capacitación de acuerdo a la normatividad vigente.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (89%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando incremento del 3,4 %. Los hallazgos no conformes se presentan en los siguientes establecimientos cuyo desempeño se presentó en un 80%:

Los establecimientos con menor puntaje obtenido y sus hallazgos son:

- EP ANSERMA: Se evidencia que, el transporte de las raciones desde el ERON de Anserma hasta la EP de Anserma se realiza en un vehículo tipo motocicleta con placa DXM- 06H, el cual no cuenta con el concepto higiénico sanitario, expedido por la entidad de salud. Es de mencionar que el vehículo exigido por OTM para la distribución de las raciones en la EP

Anserma es de un automotor de cuatro ruedas ya que la unidad cuenta con un número mayor de 10 PPL, a la fecha se tiene un parte de 18 PPL.

- EP APÍA: Se evidencia que el vehículo que transporta los alimentos es un motocarro, por ende, no cuenta con concepto sanitario expedido por la secretaria de salud.
- EP CHINCHINÁ: No se evidencia concepto sanitario expedido por la entidad Territorial de Salud del vehículo transportador de alimentos “motocarro 317 ACO”, el operador refiere que se encuentra en proceso. El vehículo transportador no cuenta con adecuadas condiciones de higiene, se evidencia que las canastillas y las estibas se encuentran sucias.
- EP CUBA: Se evidencia que el vehículo empleado para el transporte de los alimentos (moto) no cuenta con concepto sanitario emitido por el ente territorial. El vehículo transportador es una moto, la cual no cuenta con la leyenda transporte de alimentos. Se evidencia que el vehículo trasportador es una moto con canastilla, la cual no evita riesgos de contaminación por no estar cubierta del ambiente
- EP SUPIA: Se evidencia la distribución de las raciones a la EP en un vehículo tipo motocicleta con placas HRC- 33G, la cual no cuenta con el concepto higiénico sanitario.
- EP REMANSO: Se evidencia que el vehículo transportador utilizado es una motocicleta, a la fecha no cuenta con concepto sanitario emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, tampoco cuenta con la leyenda transporte de alimentos. No cumple con las condiciones físicas que los suministros se disponen en canastillas tapadas en plástico, lo cual puede ocasionar una afectación de la calidad e inocuidad de alimentos.
- EP LA VIRGINIA (FUERA): El vehículo transportador de los alimentos es una moto, no cuenta con concepto sanitario emitido por la dirección territorial de salud. Se evidencia que las condiciones de transporte no son adecuadas, se utiliza una canastilla con bolsatina, condición que no garantiza que los factores ambientales (lluvia, polvo) no sean un riesgo potencial de contaminación cruzada, así como la conservación de la temperatura e integridad de los alimentos transportados, no cuenta con la leyenda "transporte de alimentos", incumpliendo con la normatividad legal vigente.
- EP MARSELLA: Se evidencia que el transporte de los alimentos se realiza en una moto, esta no cuenta con el concepto sanitario expedido por la entidad territorial de salud.
- EP SANTA ROSA DE CABAL: Se evidencia que el transporte de alimentos se realiza en un motocarro, vehículo que no cuenta con concepto sanitario expedido por secretaria de Salud.
- EP UPPV: Durante la visita se evidencia que no se realiza el diligenciamiento del registro de temperatura.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, presentando una disminución del 0,3. Lo anterior debido a los hallazgos no conformes que se presentan en los siguientes establecimientos cuyo desempeño se presentó en un 89%:

- EP CHINCHINÁ: Se evidencia que la bebida de fruta, jugo de guayaba menú No.9 no cuenta con las características organolépticas propias respecto a color, olor, consistencia aguada, uniformidad, dado que se observa baja concentración de la pulpa de fruta agregada.
- EP REMANSO: Se evidencia que el vehículo transportador de las raciones tiene hora de llegada a las 9:45am, horario que no cumple con lo establecido en la OTM. La causa de la tardanza es debido a que la ruta de entrega es larga. Se evidencia intercambio en el energético en el tiempo de comida almuerzo menú No.8, según la minuta estaba programada la entrega de plátano maduro cocido y hacen entrega de papa sudada sin contar con soporte de aprobación. El operador no hace entrega de la bebida jugo, así mismo, en algunas fiambreras (4 de 9) no se cuenta con el regulador, ambos componentes correspondientes al tiempo de comida cena menú No.1. La bebida programada para el tiempo de comida refrigerio nocturno menú No. 1 es café con leche, sin embargo, el operador hace entrega de

café en agua sin leche. Se evidencia que la bebida caliente programada es agua panela para el tiempo de comida desayuno menú 13 y se realiza intercambio por café con leche sin la debida autorización. Se evidencia que el cereal elaborado panificado no cumple con la normatividad sanitaria en cuanto a la rotulación no viene en su empaque primario. Se evidencia que la bebida caliente Café con leche, entregada no corresponde a la rotación establecida del tiempo comida desayuno menú 13.

- EP LA VIRGINIA (FUERA): Se evidencia intercambio en el menú No.6 del tiempo de comida almuerzo en el componente energético se hace entrega de papa cocida a cambio de yuca guisada, sin autorización. Se evidencia un intercambio de la bebida del tiempo de comida desayuno menú No. 15, se reemplaza agua de panela por café con leche, sin presentar la aprobación por parte de la USPEC y/o Interventoría. Se evidencia cereal elaborado pan entregado en el tiempo de comida desayuno menú No. 15, no cuenta con empaque primario, por ende, no cumple con las características de empaque y rotulación según normatividad vigente. No se cumple con la rotación establecida para el tiempo de comida desayuno, dado que se debía entregar agua de panela y se hace entrega de café con leche.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (98%): En el periodo del presente informe, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, y evaluadas, en 19 de las 20 estaciones de policía visitadas, con un incremento del desempeño con respecto al mes anterior, representado en un 29,6%. Esta categoría, presenta desviación en la EP SAN JOSÉ (50%) relacionada con el huevo cocido que es entregado en un empaque que no garantiza la inocuidad del alimento (cubetas de huevo), ya que se puede generar contaminación cruzada en el alimento, debido a que es un empaque donde se almacena producto crudo.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

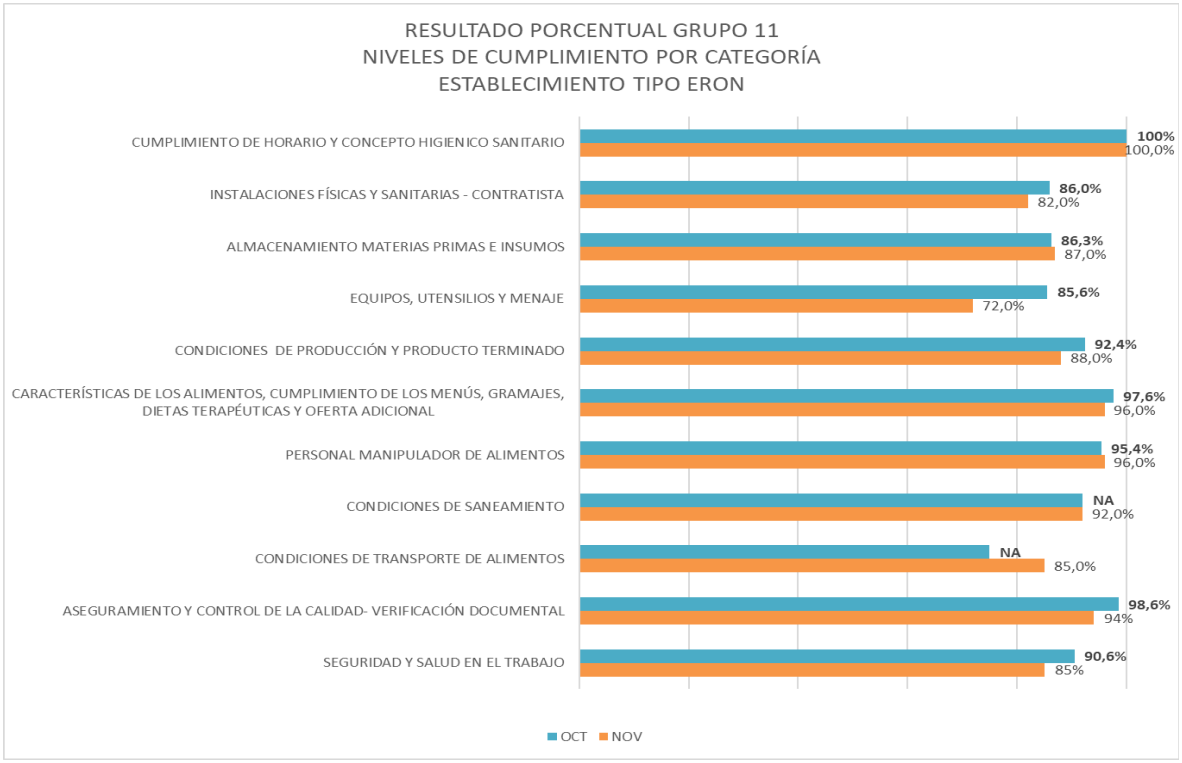
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82 %	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	Se realizó seguimiento por parte de la secretaria el 10/05/2024, deja acta de seguimiento realizado.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82,5%	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	Ninguna
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	77,5%	Ninguna
EPAMS LA DORADA	2024-04-22	FAVORABLE	96%	Ninguna
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	Se realizó una nueva visita el 30/04/2024 donde se verificaron condiciones nuevamente por una posible ETA el puntaje se conserva.
EPMSC HONDA	2024-03-21	FAVORABLE	90%	Ninguna
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	2024-05-09	FAVORABLE	92,5%	Ninguna
EPMSC PUERTO BOYACA	2024-04-11	FAVORABLE CON COMPROMISOS	76%	Ninguna

Durante el periodo del presente informe, al mes de noviembre 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 octubre y noviembre 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 noviembre 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 **88,8%** obteniendo un concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones con

respecto al instrumento de verificación aplicado; con lo cual se evidencia disminución del porcentaje de desempeño, representado en un 2,0%.

Es así que, el establecimiento de menor puntaje general es el EPAMS LA DORADA (80%); mientras que el establecimiento que obtuvo un desempeño destacado del 100%, corresponde a ERON EPMSC 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 41 tiempos de comida, de los cuales el 36%, se evalúa desayuno, 32% se evalúa almuerzo, y un 32% 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 **86%** de cumplimiento, en el periodo del presente informe, con lo cual se presenta una disminución del 4%. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, corresponden al ERON COIBA IBAGUÉ (77%), el ERON EPAMS LA DORADA (73%) y el ERON HONDA (75%), 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.

ERON COIBA IBAGUÉ

Bloque 1: Se evidencia que las lámparas del área de porcionamiento de carne presentan un balastro dañado. Se evidencian lámparas sin funcionar en el pasillo entre el área de preparación de jugos y área caliente. Se evidencian pisos del área del sartén basculante y área de preparación de jugos porosos con grietas, paredes y techos de todas las áreas con desprendimiento de pintura y porosos. Se evidencian puertas de ingreso principal rotas y oxidadas, puerta del área de almacenamiento de implementos de aseo oxidada parte inferior y mallas del área de fritura sueltas.

Bloque 2: Se evidencia lámpara del pasillo de preliminar, de ingreso al servicio y del lavado sin funcionar; así mismo, en el área de dietas se observa lámpara funcionando de manera intermitentemente. Se evidencian pisos de las áreas de proceso porosos y con grietas, empozamiento de agua, paredes del área caliente y preliminares con huecos y porosas. Se evidencia puerta del área de tubérculos, preliminares y bodega de abarrotes, con presencia de óxido y corrosión; al igual que los ventanales de la bodega de abarrotes. La puerta de ingreso de materia prima tiene la malla dañada.

Bloque 4: Se evidencia falta de poda de los alrededores del servicio de alimentación. Se evidencia el taponamiento del sistema de evacuación de aguas residuales del área del lavado de menaje. Se evidencian pisos porosos y con empozamiento de agua en todas las áreas.

Bloque 5: Se evidencian 8 lámparas del área de producción, las cuales se encuentran fuera de servicio, generando falta de iluminación. Se evidencia 6 lámparas sin funcionar en producción, y con los reflectores actuales no se garantiza la adecuada iluminación. Se evidencian pisos de las áreas de proceso con fisuras y porosidad, al igual que paredes del área de cocina caliente con desprendimiento de pintura y porosidad. Se evidencian ventanas superiores con mallas las cuales permiten el ingreso de plagas, puerta del área de tubérculos con mallas sueltas y oxidadas en la parte inferior. Puerta de ingreso principal rota y oxidada parte inferior. No se evidencia en espacio exclusivo, protegido y definido para el depósito temporal de residuos sólidos.

Bloque 7: Se evidencia lámpara del área preliminar y cocina caliente sin funcionar adicionalmente lámpara del área de lavado sin protección, las de vestieres se encuentran funcionando intermitentemente. Se evidencia sifón del área del shut sin su respectiva rejilla. Se evidencia desprendimiento de pintura en paredes en general, al igual que en el techo de lavado. El piso del

área de marmas presenta fisuras y las medias cañas presentan deterioro. Se evidencia en la poceta del área de porcionado de carnes y preparación de jugos, fisuras en las esquinas y bordes. Se evidencian marcos de las ventanas en el área marmita, dietas, lavado y preliminar con presencia de óxido, al igual que las puertas. Así mismo, la puerta del área de almacenamiento de químico presenta deterioro y oxido en la parte inferior. Se evidencia marcos de las ventanas en el área de marmitas con presencia de oxido.

EPAMS LA DORADA: Se evidencia que no se cuenta con la lámpara del área de almacenamiento utensilios y menaje. Adicionalmente, la lámpara del área de pre alistamiento de cárnicos se encuentra desprendida, lo que puede ocasionar accidente. Así mismo, las lámparas del cuarto de refrigeración y de congelación se encuentran sin funcionar, adicionalmente las lámparas del área de ensamble de dietas, presentan fluctuación de energía. Se evidencia que la toma corriente del área de almacenamiento implementos de aseo se encuentra desprendido y con el cableado expuesto. Se evidencia canal del área de lavado de menaje ubicado al ingreso del servicio con taponamiento, presentando rebosamiento de agua y generando malos olores. Se evidencia pisos con faltante de emboquillado entre baldosas a manera general, adicionalmente se observan grietas en las tapas de las cajas que se encuentran frente a cuarto de refrigeración y área de marmitas. Por otra parte, se evidencian las paredes del servicio de alimentación con grietas, desprendimiento de pintura en área de estufas y presencia de humedad en área de lavado de menaje. Así mismo, se observa que el techo cuenta con presencia de humedad y desprendimiento de pintura área de marmitas. Se evidencia que la puerta de ingreso al área de almacenamiento de tubérculos, azúcar y leche, se encuentra deteriorada en la parte inferior y sin protección.

EPMSC HONDA: Se evidencia presencia de maleza de ramas, pasto y arbustos, en el área continua al lavado de menaje y almacenamiento de cilindros de gas. Se evidencia poca iluminación en el área de producción, dado que cinco bombillas se encuentran fundidas. Se evidencia sifón sin rejilla en el área cercana al shut de basuras y en área de lavado de menaje. Se evidencia pared al ingreso de bodega de abarrotes con desprendimiento de pintura. Se evidencia piso con baldosas partidas en el área de lavado de menaje. Se evidencia marco de ventana del área de distribución, puerta de ingreso al servicio de alimentación y puertas de los baños con corrosión y deterioro.

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 **87%,** incrementando su desempeño con respecto al mes anterior en un 0,7%. El establecimiento de menor desempeño es ERON EPAMS LA DORADA **(73%),** con respecto a todo el grupo; así las cosas, se citan los siguientes hallazgos, los cuales inciden es su porcentaje de cumplimiento: Se evidencia en el servicio de alimentación se cuenta con huevo proveedor Jovalu según la información registrada en el rótulo, sin embargo, al solicitar la ficha técnica de la materia prima, el operador presenta una ficha técnica de huevo proveedor Avícola la Aurora. Durante la visita el operador presenta la declaración de importación del pescado importado por Impormar de Colombia, sin embargo, no presenta ficha técnica del mismo producto. Se evidencia faltante de vísceras, materia prima que debe ser empleada como base para la preparación de las sopas del día 13 de noviembre (menú No.14) tiempo de comida almuerzo y cena. Se evidencia que el cuarto de almacenamiento de materia prima cárnica (res, cerdo, pollo) se encuentra a temperaturas de -3.6, -2.6 y -3.3ºC, incumpliendo con la temperatura de congelación indicada para el almacenamiento de productos cárnicos estipulada en la OTM -18ºC. Además, se observa almacenamiento de materia prima en cajas y costales de fibra. Se evidencia que la materia prima espagueti (almacenada) no cuenta con rotulación por grado de riesgo como estipula la OTM.

Adicionalmente, se evidencia huevo con rotulación no concordante, ya que el empaque especifica fecha de vencimiento 02/12/2024 y el operador registra en su rótulo interno fecha de vencimiento 12/12/2024.

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 **72%,** presentando una disminución con respecto al mes anterior, representado en un 13,6%. Los establecimientos con menor desempeño promedio son ERON EPAMS LA DORADA (62%), ERON COIBA IBAGUE (60%) y ERON EPMSC HONDA (71%), puntajes afectados por las siguientes desviaciones:

Bloque 1: No se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo No 5, ya que no se tiene sartén basculante, plancha asadora, licuadora para las dietas. Se evidencian ollas con agujeros y grietas, recipientes para jugos con grietas en la parte superior y estufas con llama amarilla. Se evidencia carros transportadores de alimentos sin identificación, deteriorados y con falta de pintura. El servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa.

Bloque 2: Se evidencia faltante de equipos mínimos según anexo 5, ya que no se cuenta con tres sartenes basculantes, una hidro lavadora y una bandeja de azar. Asimismo, se cuenta con dos calderas, de las cuales una está fuera de servicio y la otra está funcionando con escape de vapor. Se evidencia licuadora industrial fuera de servicio, ollas deterioradas y estufas las cuales presentan llama amarilla. Se evidencia presencia de óxido en el refrigerador de los quesos, falta de cortinas en el cuarto de congelación y ollas deterioradas. Se evidencian carros de transporte interno de alimentos, los cuales presentan deterioro en su pintura y no se encuentran identificados.

Bloque 4: Se evidencia que el cuarto de congelación, presenta temperatura de refrigeración.

Bloque 5: No se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, faltan tres sartenes basculantes, una hidro lavadora, una plancha de asar y seis puestos de cocción; adicionalmente, faltan cuatro congeladores de 530 litros por daño en el cuarto frío. Se evidencian estufas número 1 y 2 con llama amarilla, se observa sartén basculante fuera de servicio por daño. Se evidencia sartén basculante fuera de uso y con presencia de hollín en el área de producción. Se evidencia cuarto de refrigeración fuera de servicio por daño y el cuarto de congelación presenta temperaturas de refrigeración (2,5 grados). Se evidencian carros de transporte de alimentos, en mal estado de pintura y sin identificar. No se evidencia la instalación de trampas de grasas en el área de lavado, se observa una trampa de grasa en la mesa del área preliminar sin uso.

Bloque 7: Se evidencia faltante de equipos mínimos según anexo 5, no se cuenta con procesador de alimentos, faltan dos sartenes basculantes y una hidro lavadora, así mismo no están en uso los cuartos fríos de congelación y refrigeración. El operador no presenta autorización por parte de la USPEC para el reemplazo de los equipos mencionados. Se evidencian dos ollas con bordes deteriorados en el área de producción, y el recipiente plástico usado para el servido de alimentos a la URI, se encuentra fisurado y cocido. Se evidencian que los 3 cuartos fríos se encuentran fuera de servicio (congelación y refrigeración), lo que no permite un almacenamiento adecuado de la materia prima de alto riesgo, dentro del bloque.

EPAMS LA DORADA: Se evidencia tres marmitas con fuga en la tubería, tres planchas y horno con flautas desprendidas y con llama amarilla, pela papas con lija suelta y puerta que no asegura bien el producto durante el proceso. Así mismo, las estibas empleadas para disposición de materia prima para proceso de pre alistamiento se encuentran rotas. El cuarto de congelación empleado para almacenamiento de materia prima cárnica arroja temperaturas de -3.6, -2.6, -3.3 y -4.3°C, incumpliendo con la temperatura establecida -18°C. Se evidencia empozamiento de agua debido a que la canal del área de lavado de menaje que se encuentra tapada con presencia de rebosamiento de agua y malos olores. Adicionalmente, se evidencia que el lavado de la trampa de grasa es insuficiente.

EPMSC HONDA: Se evidencia uso de horno combi de 4 bandejas, pero el operador no cuenta con autorización de uso de este a cambio del sartén basculante. Se evidencia que no se cuenta con la instalación de dos extractores en el servicio de alimentación.

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 **88%,** disminuyendo un 4,4% con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON EPAMS LA DORADA (61%); es así que, las desviaciones presentadas se debieron a que: Se evidencia pre alistamiento de papa común directamente sobre el piso y sobre rejilla de desagüe, lo que genera un riesgo de contaminación cruzada de la materia prima. Se evidencia cebolla para pre alistamiento dispuesta directamente en el suelo. Adicionalmente, el área de lavado de menaje fue reubicada al lado del área de pre alistamiento de materia prima (tubérculo) sin contar con ninguna separación de áreas que evite contaminación cruzada. Se evidencia entrega de jugo de mora para tiempo de comida almuerzo con temperatura de 23.7°C, jugo de guayaba 19°C y agua de panela con limón 25.3°C, jugo de mora y jugo de maracuyá correspondientes a los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno, a 22.9°C y 7.1°C, bebida jugo guayaba del tiempo de comida almuerzo menú No.14 registra 23.9°C, todas las temperaturas fuera de los rangos establecidos por la normatividad y la OTM. Se evidencia materia prima cárnica almacenada en cuarto de congelación a temperaturas de -3.6, -2.6, -3.3°C. Así mismo, se observa que el operador diligencia registro de verificación de temperaturas con datos errados. Se evidencia que no se cumple con plan de muestreo para la proteína entregada en la estación de policía, el pernil de pollo debe cumplir con un peso por ración de 100g, en el muestreo realizado se toman 5 muestras de las cuales 4 se encuentran por debajo del peso estipulado. Se evidencia que no se cumple con plan de muestreo para estación de policía, ya que en el muestreo realizado al componente arepa del tiempo de comida desayuno menú No.8, las 5 muestras tomadas presentaron gramaje por debajo del peso estipulado (60g unidad), así: 55g, 57g, 53g, 58g y 53g, respectivamente. El operador realizo subsanación adicionando más arepa a todas las raciones que se enviaron el día de hoy a la EP. Se evidencia que los recipientes (fondos) para llevar la ensalada a los patios se encuentran rotos. Por otra parte, no se cuenta con recipientes para transportar el tubérculo a patios, puesto que el operador está enviando proteína y tubérculo en un solo recipiente separando los mismos con uso de bolsatina. Se evidencia que los recipientes (fondos) para llevar jugo a los patios se encuentran rotos.

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%,** presentando una disminución del 1,6%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con un menor desempeño en esta categoría corresponde al ERON EPAMS LA DORADA (80%), calificación afectada por los siguientes hallazgos: Se evidencia que para la entrega del proteico menú 8 tiempo de comida desayuno, el operador realiza intercambios para los componentes a suministrar en el ERON, hace entrega de queso a cambio de changua, y en para EP hace entrega salchicha en reemplazo de huevo cocido, no se cuenta con autorización por parte de la USPEC y/o interventoría. El operador realiza intercambios del componente proteico para

el tiempo de comida desayuno menú 8 para los componentes entregados al ERON (correspondía changua y entrega queso) y para la EP (correspondía huevo cocido y hace entrega de salchicha), sin autorización. El operador presenta diligenciamiento del link donde se solicitan las autorizaciones a la interventoría, diligenciado el día de hoy 22/11/2024 a las 7:55am. Durante la verificación el operador presenta fruta naranja para el pesaje de los 3 patios seleccionados, sin embargo, no se evidencia el despacho de la misma fruta a los patios. Se observa que los carros son enviados sin fruta, y no se evidencia la entrega durante el tiempo de la visita. Se evidencia incumplimiento en el gramaje del componente proteína (pernil pollo asada) menú 13 del tiempo de comida almuerzo entregada en estación de policía, dado que, de las 5 muestras tomadas, 4 se encuentran por debajo del peso estipulado (100g), operador no realiza subsanación. Se evidencia que no se cumple con plan de muestreo para estación de policía, ya que en el muestreo realizado al componente arepa del tiempo de comida desayuno menú No.8, las 5 muestras tomadas presentaron gramaje por debajo del peso estipulado (60g unidad), así: 55g, 57g, 53g, 58g y 53g respectivamente. El operador realizo subsanación adicionando más arepa a todas las raciones que se enviaron el día de hoy a la EP. Se evidencia que las dietas del desayuno son entregadas en fondos, incumpliendo las especificaciones de la OTM que refiere deben ser entregadas ensambladas en fiambreras. Se evidencia incumplimiento por parte del operador con respecto a las firmas del formato de registro y control de dietas terapéuticas, ya que para los PPL Wilson Galvis Patio 7 y Juan Gómez patio 4, no se cuenta con ninguna firma correspondiente a la entrega del mes de noviembre a la fecha. Por su parte, para el PPL Iván Alberto Diaz patio 4, solo se cuenta con firmas y huellas hasta el 3 de noviembre de 2024. Se evidencia incumplimiento por parte del operador con respecto a las firmas del formato de registro y control de dietas terapéuticas, ya que para 6 PPL del patio 11 no se cuenta con ninguna firma hasta el día de la visita.

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 **96%,** aumentando el desempeño con respecto al mes anterior en un 0,6%. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el ERON COIBA IBAGUÉ (91%), las desviaciones presentadas se debieron a:

Bloque 1: No se cumple con el personal mínimo requerido acorde al anexo 9, ya que falta un auxiliar de proceso.

Bloque 2: No se cumple con el personal mínimo requerido, ya que se evidencia la falta de un auxiliar de proceso de acuerdo con el número de PPL atendidos. Se evidencia un manipulador con peto deteriorado y los demás con petos manchados.

Bloque 4: Se evidencia falta de un Ingeniero de alimentos teniendo en cuenta el anexo 9 y anexo 23.

Bloque 5: Se evidencia que los operarios hacen uso de guantes de color rojo en la manipulación de alimentos y con delantales deteriorados en el servicio de alimentación.

Bloque 7: No se evidencia la entrega de botas ni petos a los manipuladores Federman Tovar y Líder Ascencio, quienes usan estos elementos prestados y se encuentran en mal estado. Se evidencian en total 8 manipuladores con las botas rotas y desgastadas, las cuales no han sido reemplazadas.

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 **92%,** manteniéndose igual con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es el

ERON EPAMS LA DORADA (77%). En el cual se presenta que: Se evidencia paredes del área de planchas y pre alistamiento de materia prima cárnica con presencia de grasa. Se evidencia techos con acumulación de grasa y presencia presuntiva de hongos, en área de marmitas y de dietas. Se evidencia extractores y campana extractora del servicio con presencia de grasa, estufas sucias y horno con acumulación de grasa y suciedad.

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 en la totalidad de los ERONES; no obstante, de los 2 establecimientos donde se logró hacer esta verificación se evidencia cumplimiento promedio de la obligación con un **85%,** presentando un incremento del 10%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría es el ERON COIBA IBAGUÉ (60%) afectado por las siguientes desviaciones:

Bloque 1: Se evidencia que el proveedor Acopio, el cual transporta los alimentos Pollo, carne, verdura y fruta, no cuenta con soporte de revisión técnico-mecánica del vehículo de placas WTQ 178. Se evidencia que el vehículo que transporta materias primas del acopio al rancho, utiliza cajas de cartón y no canastillas para el transporte y no se asegura la temperatura de inocuidad del pollo y carnes.

Bloque 2: Se evidencia que el vehículo con placa SMK929, proveedor de acopio del establecimiento, presenta piso del contenedor de carga oxidado. Se evidencia el transporte de fruta y verdura en cajas de cartón y la falta de cadena de frío para el transporte de proteína en el vehículo de acopio del establecimiento.

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 **94%,** presentando una disminución del 4,6 %, con respecto al mes anterior**.** El establecimiento con menor desempeño para esta categoría, es ERON EPAMS LA DORADA con 91% de cumplimiento, las desviaciones para cada ERON se debieron principalmente a: No se cuenta con actividades de mantenimiento a marmitas (tubería), planchas, horno y pela papas; no se evidencian registros actualizados. No es posible realizar la trazabilidad completa de la materia prima de alto riesgo huevo, ya que no se evidencian registrados los datos del mismo en el formato correspondiente. El operador no presenta la paz y salvo de proyectos productivos correspondiente al mes de octubre.

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 **85%,** de las obligaciones contractualmente pactadas y disminuyendo en un 5,6% con respecto al mes anterior. Los establecimientos con menor desempeño son el ERON COIBA IBAGUE (74%) y ERON EPMSC FRESNO (75%), presentando las siguientes desviaciones:

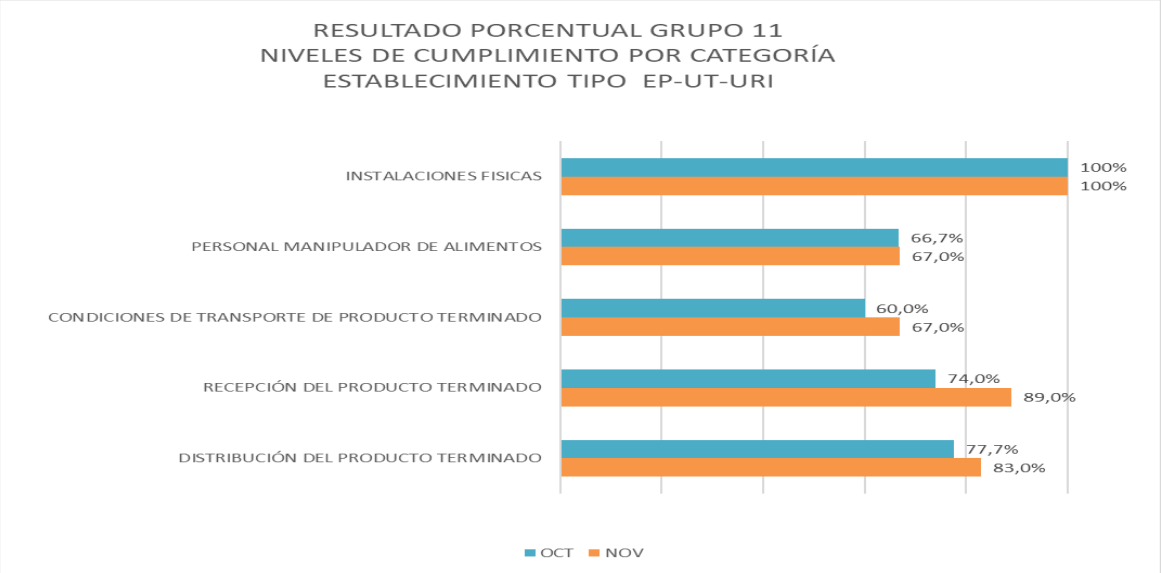
Bloque 1: No se cuenta con manta anti fuego ni guantes de neopreno. Se evidencia guante en acero inoxidable deteriorado.

Bloque 2: No se evidencian guantes de neopreno.

Bloque 5: Se evidencia la falta de guantes de neopreno.

EPMSC FRESNO: Se evidencia que las escaleras para ingresar al servicio de alimentación no cuentan con material antideslizante, lo que implica un riesgo potencial de caída, teniendo en cuenta que, por las escaleras se circula con los alimentos ensamblados

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 **81,2 %** de desempeño, representando un incremento del 5,5%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con mejor desempeño es la EP DISTRITO, alcanzando un 100%, mientras que la EP LA DORADA presenta el menor desempeño del 44%.
A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas del periodo.
INSTALACIONES FÍSICAS (100%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas en las dos estaciones verificadas para esta categoría EP DISTRITO y ESTACION DE POLICIA PERMANENTE CENTRAL, manteniendo el mismo desempeño con respecto al mes anterior.
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (67%): 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 hubo incremento en la calificación en 0.3% con respecto al mes anterior; evidenciando que la EP DORADA (0%), es el establecimiento que presenta el menor desempeño, debido a: Se evidencia que la persona a cargo de la distribución de los alimentos es un PPL que no cuenta con dotación (gorro,

bata, tapabocas, guantes) para la entrega de los componentes. Se evidencia que tanto el conductor del vehículo que transporta los alimentos como el repartidor no cuentan con la documentación correspondiente ni certificado de manipulación ni certificado médico.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (67%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial a las obligaciones contractualmente establecidas, disminuyendo el desempeño en un 7,0%, 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 que el vehículo transportador es un taxi de placas SPE 374, que no cuenta con concepto higiénico sanitario, adicionalmente, el certificado técnico-mecánico y de gases se encuentra vencido (28/11/2024). El vehículo tipo taxi no cuenta con estibas, ni condiciones adecuadas para el transporte de alimentos espacio y almacenamiento temporal, que evite el daño mecánico del empaque y alteración de la calidad de los alimentos, tampoco cuenta en su exterior con el aviso "transporte de alimentos". No se evidencia planillas de registro de la temperatura en el momento de la entrega de las raciones.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (89%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento parcial de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuanto a la normatividad sanitaria y contractual, presentando un incremento con respecto al mes anterior representado en un 15%; el establecimiento con el menor puntaje es: EP LA DORADA (67%), toda vez que incumple con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidencia la entrega de los componentes para comida caliente a 27°C y 37,7°C, así como entrega de jugo sabor fresa con 20°C, en los tres casos con temperaturas fuera de los rangos establecidos por la OTM. Se evidencia intercambio en la proteína del tiempo de comida desayuno menú No.15, se hace entrega de salchicha frita y correspondía huevo cocido, no se presenta ningún soporte de aprobación de este cambio.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (83%): Durante el periodo del presente informe, evidenciando que da cumplimiento total a las obligaciones, durante el periodo del presente informe en curso, evidenciándose una mejora del 5,3% 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. La estación con menor desempeño es la EP PERMANENTE CENTRAL (50%), teniendo en cuenta que no se evidencia la entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos, el operador presenta acta #0035-06 fecha 21/06/2024 en donde indica la prohibición de ingresar utensilios plásticos.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	14/06/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	76,0%	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. 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	07/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74%	1.El ingreso de productos se realiza por la misma parte donde se retiran para la cocción de los alimentos (no hay secuencia en los procesos). 2. Juntas o uniones de pared en el área de cocina cerca al fogón de gas deteriorado, falta de continuidad y asperezas, canaleta entre pared y pared no es continua en la parte superior del enchapado. 3. La puerta de bodega de granos, frutas y verduras e insumos químicos presenta oxido, deterioro y abertura. 4. No posee vestidores y casilleros para personal que labora en el área de preparación. 5. Refrigerador donde se almacena queso y verdura presenta puertas y uniones internas defectuosas; 6. Las superficies de los equipos que entran en contacto directo con los alimentos no son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección. 7. Uno de los manipuladores no cuenta con certificación médica. 8. Dos manipuladores no cuentan con dotación completa. 9. No cuentan con certificado de calibración de termómetros. 10. El sistema de almacenamiento de agua es insuficiente en caso de suspensión. 11. No llevan a cabo adecuados procesos de preparación de los agentes químicos para la limpieza y desinfección.
EPMSC JERICÓ	18/09/2024	DESFAVORABLE	41%	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 en el día. 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. Superficies de las ollas que están en contacto con los alimentos presentan deterioro.7. Se observa contaminación cruzada en congelador horizontal donde se presenta almacenamiento simultaneo de carnes y yuca. 8. La capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes. 9. La capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes. 10. El tanque de almacenamiento de agua no es suficiente para atender la demanda en caso de presentarse suspensión del servicio. 11. Presencia de plagas muertas producto de la fumigación realizada el 12-09-2024, cucarachas muertas detrás de los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				congeladores y en el sitio de almacenamiento de canastillas.
EPMSC MEDELLIN	21/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,0%	1.Área de cocción con condensación y acumulación de mohos. 2. Área de descarte para devolución en condiciones de pisos, paredes y techos en material no sanitario. 3. Humedad en paredes de área de almacenamiento de abarrotes y de verdura. 4. Humedad en paredes en área de abarrotes; techo en área de descarte deteriorado. 5. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos en todos los dispositivos. 6. Oxido en estantería y mesas; estibas en material no sanitario, 7. No se evidencia elementos o equipos para el secado de manos. 8. Personal en actividades de aseo y preparación, con misma dotación. 9. Almacenamiento en cavas de carne importada cuyo empaque secundario continua sin ser removida. 10. Cavas con deterioro en sus mediacañas, oxidación cercana a puertas, desprendimiento de partículas del techo, humedad en área de almacenamiento. 11. Se evidencia riesgo de presencia de plagas (cucarachas) por estas humedades especialmente.
EPMSC PUERTO BERRIO	15/07/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	65,5%	• 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 desorden, • Los registros presentados no corresponden a lo evidenciado durante la visita.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA BARBARA	8/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	77,0%	**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 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%	1.El acceso al área de preparación de alimentos no tiene puerta de control y prevención de ingreso de eventuales plagas y personal no autorizado. 2. El piso del área de preparación no tiene pendiente suficiente para evacuar aguas de lavado. 3. El techo presenta evidencia de humedad en la zona de parrilla, la iluminación y ventilación es suficiente. 4. El congelador dos tiene la tapa en mal estado y presenta óxido, 5. Cuatro manipuladores de alimentos (internos) no tienen reconocimiento médico vigente.6. La papelera de la unidad sanitaria no es de pedal y los demás recipientes no cumplen código de colores.
EPMSC ISTMINA	03/09/2024	FAVORABLE	100%	Se observa responsabilidad y compromiso de los empleados del operador, cumplen con todos los estándares verificados.
EPMSC QUIBDÓ	29/06/2023	FAVORABLE	98.0%	1.No se evidencia suficiente limpieza y desinfección en pared, suciedad por humo. 2. No se evidencia suficiente ventilación en el área de preparación de alimentos. 3.
PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12	21/11/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74,5%	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	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 con la tabla anterior, la mayoría de los establecimientos del grupo 12 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.

Sin embargo, durante el seguimiento realizado por parte de la interventoría, se observa que el establecimiento EPMSC JERICÓ continúa con concepto sanitario Desfavorable, ya que no se ha realizado nueva visita por parte del ente sanitario; por lo cual la Interventoría requirió al contratista mediante oficio **CIA-2610-2024**_ REQUERIMIENTO PM CHS DESFAVORABLE y se ha realizado el seguimiento correspondiente a las acciones adelantadas por el contratista para la subsanación de los hallazgos, entre las que se encuentran: 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, mantenimiento a ollas y tapas con deterioro, nueva fumigación del 19/09/2024 y limpieza profunda de las áreas de manera permanente. Además, el contratista aporta soporte documental de solicitud de intervención de Infraestructura ante la Uspec, frente a los hallazgos relacionados con el diseño y localización del establecimiento. La Interventoría continuará realizando el seguimiento respectivo a este concepto sanitario durante el mes de diciembre, así como a la gestión por parte del contratista para la obtención del nuevo concepto por parte de la Secretaría de Salud de Antioquia en el establecimiento EPMSC JERICÓ para dar cumplimiento a lo establecido en la OTM.

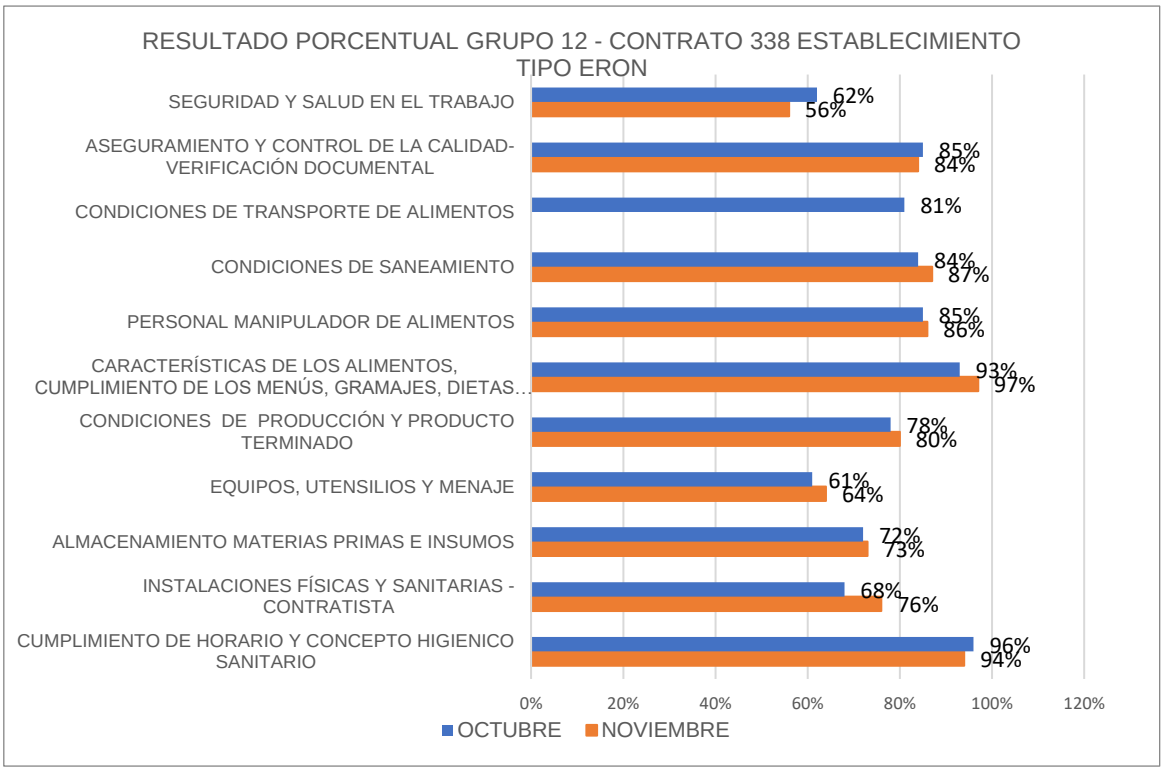
Para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista ha realizado la gestión de solicitud de visita ante la Secretaría de Salud Departamental del Chocó con última fecha del 20 de agosto de 2024, sin que a la fecha se haya realizado la visita por parte de la autoridad sanitaria para la actualización del concepto.

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, el contratista presenta soporte de gestión ante el ente sanitario con fecha del 02 de agosto de 2024, sin embargo, a la fecha no se ha realizado la visita para la obtención del concepto. El concepto sanitario presentado en la tabla que antecede corresponde al servicio de alimentación el cual está siendo intervenida por parte de la USPEC.

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 octubre y noviembre 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.



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 G12.

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 noviembre de 2024, se observa un desempeño general del **83%** 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 octubre de 2024, debido proporcionalmente al aumento en la calificación de 7 de las 10 variables evaluadas por la Interventoría, con excepción de la categoría de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**, que presentó una disminución de 6% pasando del 62% en el mes de octubre al 56% en el mes de noviembre, representando menor desempeño, esto teniendo en cuenta que en 6 de los 10 establecimientos donde se verifico esta variable, presentó diferentes novedades como: falta de

equipos (extintores), presencia de daño en equipos como campana extractora y/o extractores de aire, así como la falta de implementos de seguridad y dotación de elementos de protección personal (EPP) como guantes de neopreno, guantes de malla, gafas de seguridad, entre otros. Los establecimientos con mayores deficiencias en SST corresponden a: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, ERON EPMSC BOLIVAR, ERON EPMSC JERICO., ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC QUIBDÓ y ERON EPMSC TAMESIS, con porcentajes de 33%, 20%, 50%, 40%, 50% y 33%, respectivamente, lo cual quiere decir que no cumplen con los aspectos evaluados en esta categoría; los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial y total, de acuerdo a la clasificación establecida. El ERON EPMSC ISTMINA 67%, ERON EPMSC PUERTO BERRIO y la PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI G12 presentaron cumplimiento total con un porcentaje del 100% para esta variable.

Se destaca las categorías **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA** y **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**, que aumentaron un 8% y un 4%, siendo la primera la que representa la mayor mejora pasando de un 68% a un 76%, tal como se observa en la gráfica anterior y conceptuándose como cumple parcialmente, sin embargo, dicha categoría presenta falencias significativas en las cuales se evidencia condiciones higiénico sanitarias deficientes, 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 lavamanos de accionamiento no manual, conexiones hidráulicas de equipos con daño. no se cuenta con un área exclusiva para el depósito temporal de residuos. Los establecimientos que presentaron incumplimiento en esta categoría son: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (42%), ERON EPMSC BOLIVAR (56%), ERON EPMSC MEDELLIN (52%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y tota. En cuanto la segunda categoría mencionada este paso de 93% al 97% obteniendo un incremento positivo con cumplimiento total en todos los establecimientos del grupo cuyos porcentajes oscilan entre el 92% al 100%.

La categoría de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO**, obtuvo un cumplimiento del 94%, presentó disminución en 2% para el mes de noviembre, considerando como aspectos importantes el incumplimiento de horario en los tiempos de comida evaluados por retraso o anticipo en la entrega de los alimentos. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC JERICO (67%) debido principalmente a la medida sanitaria de cierre que presenta en la actualidad por parte de la secretaria de Salud.

Se continua con la categoría de **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** con un cumplimiento parcial del 87% y un aumento para el mes de noviembre del 3%, no obteniendo un cumplimiento total debido a 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, hongos, humedad, desprendimiento de pintura grasa en diferentes áreas, presencia de suciedad y residuos orgánicos en equipos. acumulación de hollín en utensilios y dotación de manipuladores, 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 no 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: ERON EPMSC MEDELLÍN y CPMSPTR PUERTO TRIUNFO con cumplimiento parcial del 74% y 78% respectivamente. El establecimiento que presento cumplimiento

parcial fue ERON EPMSC PUERTO BERRIO (89%), el resto de los establecimientos presentaron cumplimiento total.

De igual manera la categoría de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** aumento un 1% pasando de 85% en octubre a 86% en noviembre obteniendo un cumplimiento parcial; sin embargo, presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, uso de dotación incompleta por parte del personal manipulador, uso inadecuado del tapabocas, implementación no adecuada de las buenas prácticas de manufactura en el lavado de manos, en algunos casos no se contaba con la certificación médica y/o exámenes cínicos. Los establecimientos que presentaron falencias son: ERON EPMSC PUERTO TRIUNFO (73%), ERON EPMSC MEDELLÍN y JERICO (88%), ERON EPMSC MEDELLÍN y PUERTO BERRIO (85%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA ITAGÜI G12 (88%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento total.

Continuamos con la categoría de **ASEGURAMIETO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con un cumplimiento parcial del 84% disminuyendo en un 1% referente al mes de octubre de 85%; esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima evidenciándose productos no permitidos, con novedades en su rotulación, así como, el incumplimiento en el programa de mantenimiento preventivo y correctivo observarse equipos y utensilios en inadecuadas condiciones pudiendo afectar la inocuidad de los alimentos, incumplimiento en el programa de calibración debido a la falta de calibración o verificación de los equipos de verificación, en algunos casos la falta de éstos, incumplimiento en el programa de muestreo evidenciado las tomas de muestras por fuera de la norma, o por el incumplimiento del cronograma para la toma de estos, de manera general se observa un incumplimiento en el mantenimiento de los carros transportadores por encontrarse con óxido, desprendimiento de pintura. Los establecimientos presentan cumplimiento parcial y total, siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC BOLIVAR (76%).

Seguidamente con un cumplimiento parcial del 80% se encuentran las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**, presentando un aumento del 2% con respecto al periodo anterior 78%; la variable no da cumplimiento a cabalidad conforme lo requerido debido a que se evidenció procesos inadecuados de pre alistamiento de materia prima en área no sanitarias y/o áreas con deficiencias higiénicas, alimentos porcionados como verduras y proteínas sin rotulación, falencia en el 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 pre-alistamiento de materias primas con riesgo de contaminación por descongelación no controlada a temperatura ambiente y en recipientes con agua, ensamble de dietas en conjunto con otras actividades y sin rotulación 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, no se cuenta con los utensilios de estandarización. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de noviembre corresponde a: ERON EPMSC MEDELLIN (69%). EPMSC JERICÓ el cual se conceptúan como cumple parcialmente con un 69%. Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

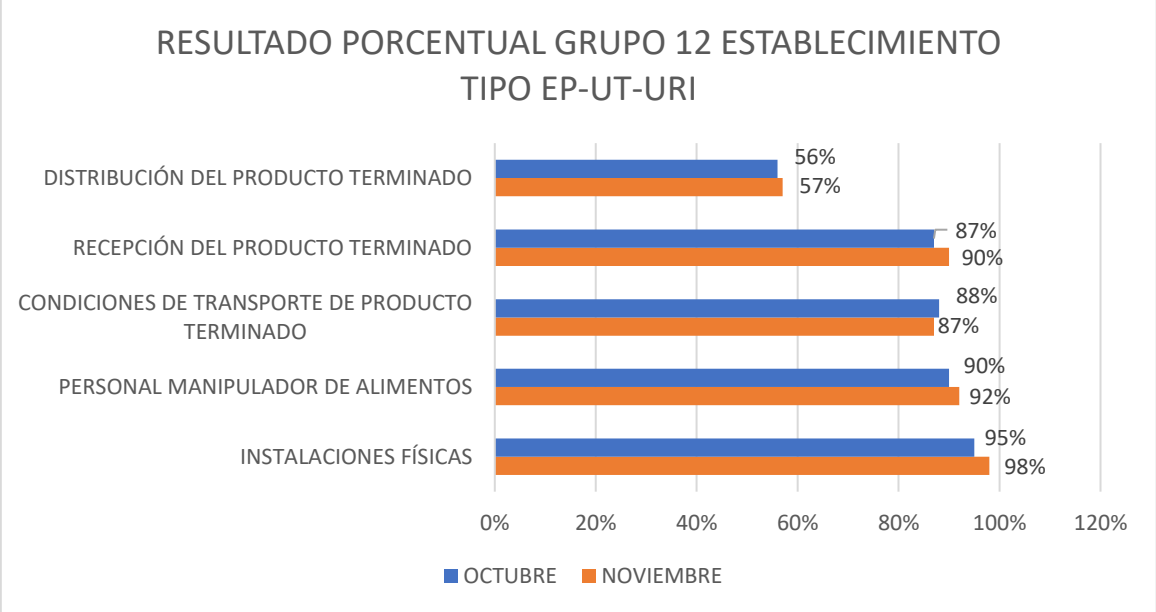
Respecto a la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** presenta para el mes de noviembre un cumplimiento parcial con 73% presentando un aumento del 1% con respecto al mes anterior 72%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, se evidencia desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación del día de la visita lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones o para el día siguiente, así como, los productos de panificación y pulpas de fruta que no cuentan

con la ficha técnica establecida, ni etiquetado completo en su empaque primario por ende no cumplen con la normatividad legal vigente en cuanto al rotulado, igualmente, este producto panificado no se encuentra dentro del listado de proveedores aprobados; se evidenciaron frutas y verduras en almacenamiento en estado de deterioro por presencia de hongos o sobre maduración; es reiterativo el almacenamiento de proteína (pollo, cerdo, res, pescado) que no cuenta con rotulado en su empaque primario por estar porcionadas, se presentan falencias en el almacenamiento de alimentos ya que se evidencian en cajas, costales, bolsas y guacales de madera, materia prima dispuesta directamente sobre las estibas o piso, por la falta de canastillas ya que no cuentan con ellas dentro de los servicios de alimentación, incumplimiento en las distancias perimetrales requeridas para el almacenamiento de los alimentos observando acumulación de las materias primas y almacenamiento sobre pared que presenta humedad y/o desprendimiento de pintura, El establecimiento del grupo, que presento porcentaje por debajo de 60% es: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (57%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

La categoría que obtuvo el menor porcentaje de cumplimiento en la categoría **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE**, que aumentó en un 3% respecto al periodo anterior, pasando del 61% al 64%, a pesar del aumento positivo la categoría presenta falencias debido a que el contratista no realizó los mantenimientos preventivos y correctivos de los equipos, presenta incumplimiento en los equipos mínimos requeridos, se observa de manera reiterativas novedades con los carros transportadores por su estado físico ya que presentan óxido, desprendimiento de pintura, falencias en las ruedas, lo cual puede conllevar a un contaminación cruzada de los alimentos y/o accidente laboral. Los establecimientos que presentaron mayores falencias y que presentaron incumplimiento con un porcentaje por debajo del 60% durante el periodo evaluado fueron: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (44%), EPMSC BOLIVAR (50%), EPMSC MEDELLIN (47%), EPMSC PUERTO BERRIO (57%).

Por último, se evalúa la variable **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS** representada con un porcentaje de desempeño del 81% del mes de octubre, para el periodo evaluado no se observa calificación debido a que en las visitas realizadas por parte del equipo interventor no se evidenciaron las condiciones de transporte dentro de los 10 establecimientos evaluados.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 25 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 87% 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: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** (90%), aumentó 3%, **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** (92%), aumentó en 2%, e **INSTALACIONES FÍSICAS** (98%), que subió un 3%, tal como se observa en la gráfica anterior.

La categoría que presento mayor mejora fue **INSTALACIONES FISICAS**, ésta aumento un 3% para el periodo del mes de noviembre de 2024, con un desempeño del 98%, esto debido a que se observó que en la EP BOLIVAR (50%) no cuenta con un área temporal exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos disponiendo el producto en canastillas directamente en piso en inadecuadas condiciones higiénicas sin utilización de estibas u otro medio que minimice el riesgo.

Continuamos con la categoría de **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, la cual obtuvo un cumplimiento parcial del 90% presentando un aumento del 3% con respecto al periodo anterior, no se obtuvo una calificación del 100% debido a que el contratista realiza la entrega consolidada de tres tiempos de comida (almuerzo, cena y refrigerio nocturno) a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente en el tiempo de refrigerio nocturno como la bebida, se observan productos panificados que no cumplen con la normatividad vigente ya que se suministran sin su empaque primario y sin información en su rotulo, se entregó bebida en fondos en la mayoría de las estaciones de policía y no en empaque individual como lo establece la OTM, se observó la entrega de frutas sobremaduradas, la no publicación del ciclo de menú, la entrega de productos prohibidos como jugo de piña, e intercambios en el menú sin aprobación. Los establecimientos con el porcentaje más bajo para esta variable corresponden a: EP ALTAVISTA MEDELLÍN (44%), EP BELEN MEDELLIN (56%).

La categoría de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con un 92% y un aumento del 2%, de los 25 establecimiento visitados, 4 de ellos presentaron incumplimiento debido a que se observó que el personal manipulador utiliza la dotación de forma incorrecta, la porta en inadecuadas condiciones higiénicas o no cuenta con ella, se presentó incumplimiento respecto al certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos y capacitación en BPM. Los establecimientos con porcentajes por debajo de 60%, fueron: EP MONTEBELLO (50%), EP MIGAS DE AMAGA (50%), EP PUERTO BERRIO (50%), EP TAMESIS (50%).

Seguimos con la categoría de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** que obtuvo para el periodo de noviembre un 87% con una disminución del 1%, ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público como taxis y mototaxi, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica; tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución. 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 BOLIVAR 40%, EP YONDO 0%, EP SIJIN MEVAL 60%,

La variable de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó un aumento del 1% para el periodo del mes de noviembre de 2024, con un desempeño con 57%; presentando incumplimiento debido a que se observó la entrega de la alimentación en fondos en la mayoría de los establecimientos y no de manera individual como lo establece la OTM, se observó el no suministro de utensilios (cucharas y vasos) durante la entrega de los alimentos, el suministro de la bebida se realizó en empaques que no garantizan la conservación del alimento (bolsa y bidones de segunda). No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 22 de los establecimientos de los 25 evaluados. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: UT BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ, UT BATALLÓN DE INFANTERIA No 10 CR ATANASIO GIRARDOT, EP BUENOS AIRES MEDELLÍN, EP CANDELARIA MEDELLIN, EP BELEN MEDELIN, EP BOLOMBOLO, EP ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA, EP YONDO, EP MONTEBELLO, EP PUERTO BERRIO, EP VENECIA, EP VERSALLES, EP LAURELES, EP LOS GOMEZ ITAGUI, EP MANRIQUE, EP PUPULAR, EP SABANETA, EP SAN JAVIER MEDELLIN, EP SIJIN MEVAL, EP VILLA HERMOSA MEDELLIN.

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COPED PEDREGAL ALTA	11/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	63,5%	• No hay flujo continuo de procesos. • Presencia de residuos sólidos. • Aguas estancadas y con mal olor en área de recibo y aguas estancadas en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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.
COPED PEDREGAL MEDIANA	09/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66,5%	1.Baldosas con porosidad en piso del área de marmitas. 2, Caja eléctrica sin proteger en área de cava de prea listados. 3. Difusor del congelador con puntos de oxidación. 4. No se validó BPM del personal manipulador debido a que no había operación el día de la visita. 5. No se encuentra equipo de frio para refrigeración, con el fin de realizar una descongelación adecuada y controlada de la proteína. 6. Se debe garantizar que el almacenamiento en seco conserve las condiciones del producto, aireación, iluminación, superficies higiénicas y temperatura ya que no se encuentra adecuada. 7. Área de preliminares, sin suministro de agua suficiente, que puede afectar los procesos de limpieza y desinfección. Usan químico para medición de cloro en agua el cual no es adecuado. 8. Se observa filtración de agua en pozuelo de área de ensamble de dietas. No cuenta con espacio de lava traperos para evitar el riesgo de salpicadura de agua residual en alimentos. 9. Cuarto temporal de residuos sólidos no cuenta con ventilación. No se pudo validar el adecuado manejo de residuos y la implementación del código de colores de la bolsa. 10. No se pudo validar procesos de limpieza y desinfección por no encontrarse en operación; se observa que los instructivos de dosificación de desinfectantes no son claros, no definen cantidades a utilizar. 11. Cuenta con programa de saneamiento básico escrito, el cual falta ajustara la operación del establecimiento. 12. Faltan fichas técnicas del kit para control de agua y de productos de aseo.
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	17/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66%	1.No tiene protección en pasillos con el exterior lo que facilita el ingreso de plagas. 2. Almacenan canastillas sucias cerca al área de servido, sin ninguna separación física. 3. No cuenta con área exclusiva para el lavado y desinfección de canastillas. 4. No cuenta con flujo secuencial de materias primas y producto en proceso, realizan actividades en las mismas áreas. 5. Presenta algunos orificios en pared de congeladores. 6. La ventilación en el área de preparación de los alimentos no es suficiente debido a la condensación de vapor en el techo. 7. Las contra puertas ubicadas al ingreso del servicio no son funcionales, permanecen abiertas durante la preparación y servido de los alimentos. 8. La papelera ubicada en las instalaciones sanitarias es de accionamiento manual. 9. El área de Vestier no cuenta con casilleros o mecanismos para la disposición de la ropa del personal manipulador

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de alimentos. 10. Los congeladores no cuentan con la capacidad suficiente para los volúmenes de carne que maneja. 11. Los equipos de congelación no cuentan con dispositivos para el monitoreo de las temperaturas, deterioro en puertas y estructura (oxido y uso de bolsas verdes). 12. La puerta de la vaporera presenta deterioro lo que impide las actividades de limpieza y desinfección. 13. Cucharon con mango oxidado una jarra y colador de jugos deteriorado. 14. Manipulador con uñas largas en área de servido. 15. Pollo cocinado a temperatura no adecuada (46,7°C). 16. En un mismo equipo de congelación se almacena pescado, cerdo, salchichón, jugo y verdura. 17. El establecimiento no cuenta con tanque para almacenamiento de agua potable con la capacidad para abastecer un día de producción. 18. Las trampas de grasa no presentan terminaciones sanitarias. 19. No realizan adecuada separación de residuos sólidos. 20. Deficiencias en limpieza y desinfección de utensilios, no se encuentran documentados todos los procesos. 21. El programa de abastecimiento de agua no se ajusta a la realidad del establecimiento. 22. No se llevan a cabo acciones correctivas ante desviaciones por control de plagas.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	25/06/2024	FAVORABLE	97,0%	Uniones entre pared-pared son rectas
EPMSC ANDES	07/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79,5%	No cumple con flujo secuencial del proceso, cárcamo con deterioro en los sistemas de desagües, áreas faltantes
EPMSC APARTADÓ	25/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	No especifica puntaje	1.Se observan escombros en área externa del establecimiento. 2. Canastillas deterioradas sin uso. 3. El personal manipulador realiza cambio de dotación en el alojamiento. 4. Área de lavado permanece húmeda y con acumulación de hollín. 5. L área de lavado de menaje no cuenta con el tamaño adecuado. 6. El área social limita con el área de personal. Consumen afuera. 7. Pisos con grietas y deteriorados. 8. Rejilla deteriorada en área de lavado. 9. Paredes y puertas deterioradas. 10. Fiambreras en mal estado (rotas y sucias). 11. Estibas rotas y deterioradas. 12. Acumulación de agua en áreas húmedas. 13. Agua con turbiedad y resultados no conformes de cloro y pH. 14. Recipientes de basura con bolsas de tamaño no adecuado y recipientes sucios. Impermeables y petos con suciedad acumulada y presencia de hollín.
EPMSC CAUCASIA	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84,0%	-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	11/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,4%	1.No hay protección en ventana del área de proceso. 2. Equipos con bordes rotos y con deterioro (nevera de refrigeración) suciedad en empaques. 3. Manipulador con uñas largas. 4. No se evidencian rotulados todos los alimentos almacenados. 5. Difusor conectado mediante bolsa plástica a un recipiente con la finalidad de almacenar agua.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	17/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	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%	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 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%	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	29/11/2024	FAVORABLE	96,0%	1. Se observan áreas de pisos, paredes y techos con deterioro, el operador se encuentra realizando mantenimiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13				2. Se observa deterioro en techo en área de almacenamiento de químicos. 3. No se observa cumplimiento al código de colores en el manejo de residuos sólidos.
PLANTA EXTERNA ITAGUI LA PAZ	01/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	64%	1.Diseño de área de preparación no cuenta con flujo adecuado que permita direccionalidad entre materias primas, manipuladores y producto terminado. 2. Punto ecológico en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias, se perciben olores que pueden ser considerados como ofensivos, lo que indica que no está alejado de focos de contaminación e insalubridad, se observa proliferación de moscas y zancudos en el área de almacenamiento sujetos al desarrollo de la actividad económica. 3. Techo con superficies irregulares de difícil acceso y limpieza. 4. Los recipientes de residuos sólidos no son de acción de pedal, lo anterior puede incurrir en la contaminación de las manos del personal. No cuenta con habladores para el lavado de manos que indiquen las buenas prácticas higiénicas. 5. Se observa desgaste en cuchillos y tablas; se observa señales de biopelículas en cuchillos; se observa cuchillo en el piso del área de almacenamiento de productos en el área de mezanine; no se evidencia que equipos, utensilios y superficies sean acondicionados a través de procesos de limpieza y desinfección para su uso; cavas en inadecuadas condiciones higiénico – sanitarias se evidencia señales de condensación, se evidencia pisos sucios con acumulación de suciedad y biopelículas. 6. Suministro de agua para la preparación de alimentos es realizada a través de una manguera de agua: no se cuentan con procedimientos estandarizados. 6. Se evidencia que superficies no son acondicionadas antes del desarrollo de las actividades de preparación de alimentos: superficies no limpias, personal no define, ni conoce el estado de liberación de áreas para proceder a eliminar suciedad o contaminación microbiológica en las superficies: señales de biopelículas. 7. Indumentaria del personal no se encuentra limpia, se observa personal masculino con indumentaria no limpia; no cuenta con locker, no cuenta con área común para la alimentación manifiestan que común en espacio aledaño del baño; formatos de prácticas higiénicas no actualizados, se observa diligenciamiento mecánico y no es coherente con el estado de limpieza de la indumentaria prácticas higiénicas evaluados en la inspección ocular, 8. Cuentan con plan de formación continuo, no obstante durante la entrevista al personal se evidencia falta de conocimiento en relación a la adecuación , liberación de las áreas, procesos de limpieza y de desinfección, dosificaciones, productos de desinfección utilizados, procesos de limpieza y desinfección, de superficies, ambientes, equipos y frutas y verduras. Personal manifiesta hacer aspersión de ambientes con alcohol al 70%. 9. No se evidencia rotulación idónea para el flujo adecuado de productos bajo criterios de ingreso y consumo; se observa que descongelamiento de la carne no se hace en refrigeración; pollo descongelándose a temperatura ambiente. No se evidencia almacenamiento en equipos limpios se encuentran cavas, recipientes y equipos, superficies en contacto directo con alimentos no limpios con señales de biopelículas y suciedad. 10. Se observan falencias en prácticas higiénicas,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				indumentaria no limpia, personal sin indumentaria completa, se observa estado de las áreas estado de las áreas, equipos y superficies no limpias; señales de suciedad, biopelículas. No se evidencia acondicionamiento estado de limpieza y desinfección de equipos, superficies y áreas. Formatos no coinciden con las evidencias encontradas en la inspección ocular realizada, por el personal adscrito al área de saneamiento. Se observan alimentos almacenados en canecas y recipientes que no se encuentran en adecuadas condiciones, superficies en mal estado y en malas condiciones. 11. Áreas y superficies con acumulación de polvo, estanterías y estibas no limpias. No se monitorean variables ambientales para el almacenamiento. No se evidencia secuencia y flujo de materias primas. 12. Se observa agua recogida con características sensoriales como color amarilloso. En medición in situ de la variable cloro registran cloro en 1ppm. En medición realizada por el vigilado en presencia del funcionamiento de la entidad territorial de salud. 13. Empozamiento en área de proceso, residuos líquidos de carne y procesos de lavado. Rejillas en mal estado. 14. Punto ecológico de residuos sólidos, se encuentran en inadecuadas condiciones higiénico sanitarias, paredes sucias, falta de orden. 15. Presencia de plagas, moscas y zancudos en área de proceso y almacenamiento. 16. Formatos de limpieza y desinfección no actualizados. 17.

De acuerdo con la tabla anterior, 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.

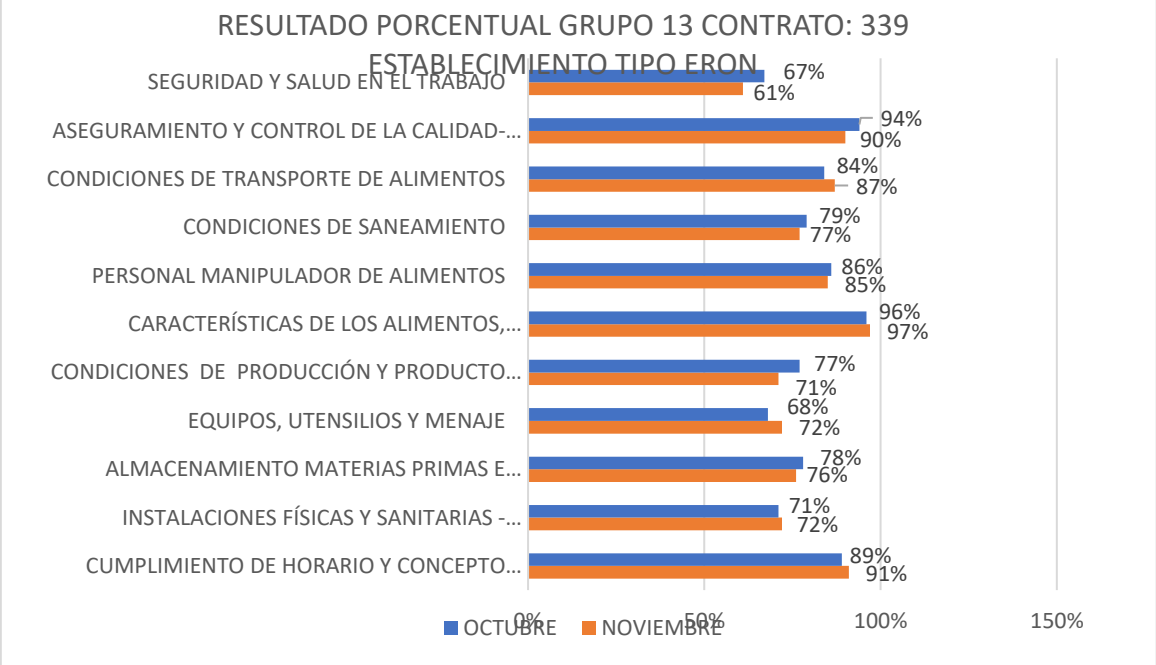
Cabe señalar que el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 presentó para el mes de noviembre actualización de la visita por parte de la Secretaría de Salud de Copacabana con concepto sanitario FAVORABLE.

El establecimiento CPAMSPA ITAGUI LA PAZ se encuentra en contingencia por adecuaciones de infraestructura, el suministro lo están realizando desde planta externa, no se verifica instalaciones por lo que no se realiza verificación de concepto sanitario en el Eron sino el de la planta externa.

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 octubre y noviembre 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.



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

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 noviembre de 2024, se observa un cumplimiento general del 82% con concepto de **CUMPLE PARCIALMENTE**, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto disminuyó un 2% con respecto al mes anterior. Debido a que se presentaron falencias en las categorías **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO** y **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** las cuales tuvieron una reducción del 6% para el periodo de noviembre pasando del 77% al 71% y 67% al 61% respectivamente, 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, utilización de materiales no sanitarios (costal) para la elaboración de algunos alimentos como el jugo, incumplimiento en la temperatura de distribución del producto terminado, incumplimiento en la implementación del protocolo establecido para el control de temperaturas debido a que se presentaron desviaciones en temperaturas especialmente en ensaladas y jugos así como en alimentos en refrigeración, incumplimiento del plan de muestreo al no encontrarse almacenadas las muestras de referencia y/o encontrarse almacenadas en condiciones no adecuadas, sin rotulación, sin el gramaje establecido, también se observó la falta de utensilios de estanc SEPTIEMBRE OCTUBRE porción servida, lo que conllevó a presentar gramajes por debajo de lo re[illegible] observa incumplimiento en el servido de las dietas por realizarse en condiciones que no garantizan la inocuidad de los alimentos. Los establecimientos que

presenta menor desempeño y oportunidades de mejora para esta categoría corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (51%), CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (58%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (60%). Igualmente, respecto a la categoría de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presento deficiencias en los establecimientos visitados, lo cual no permite cumplir a cabalidad como son en general falta de capacitación al personal, falta de los elementos de protección personal (guantes, manta anti fuegos) e implementos como extractores. Los establecimientos con mayores deficiencias en SST corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (21%), EPMSC APARTADO (60%), PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (50%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (40%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

Las categorías que presentaron aumento en la calificación obtenida fueron: **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE** que pasó del 68% al 72% aumentado 4%, **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS** pasando de un 84% a un 87% aumentando 3%, **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO** pasando de 89% a un 91% aumentando un 2%; **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA** y **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL** las dos categorías aumentando 1% respecto el mes anterior.

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.

Respecto a la categoría de **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE**: presentó un cumplimiento parcial del 72% lo cual representa un aumento del 4% con respecto al periodo anterior (68%), encontrándose aun así mayor afectación en los establecimientos: ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ (33%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (50%) y Por último, la categoría de **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE**: presentó un cumplimiento parcial del 68% lo cual representa un aumento del 8% con respecto al periodo anterior (60%), encontrándose aun así mayor afectación en los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (58%), ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ (43%), EPMSC ANDES (47%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (60%), 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, en inadecuado funcionamiento o en desuso por daño; además de observar carros transportadores en mal estado por falta de mantenimiento que puede generar una afectación a la inocuidad de los alimentos, se presenta ausencia de trampa de grasa en algunos establecimientos.

(44%), 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 (óxido, desprendimiento de pintura, materiales no sanitarios), equipos en inadecuado funcionamiento (cables sueltos, falta de alguna pieza) o en desuso por daño; así como, carros transportadores en mal estado por falta de mantenimiento que puede generar una afectación a la inocuidad de los alimentos.

La categoría de **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** con 87% presenta cumplimiento parcial con un aumento del 3%, teniendo en cuenta que persisten los incumplimientos en los vehículos ya que se evidenció la utilización de transporte público taxis y

mototaxi, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, SOAT, tecno mecánica; tampoco se llevan planillas de registro de control de temperaturas, condiciones higiénico sanitarios inadecuados y la falta de utilización de estibas. El establecimiento que presenta el porcentaje más bajo es: EPMSC COPED PEDREGAL (78%). Los demás establecimientos se encuentran con cumplimiento parcial y total.

La categoría de **EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE** también presentó mejora con un cumplimiento parcial del 72% lo cual representa un aumento del 4% con respecto al periodo anterior octubre (68%), encontrándose la mayor afectación en los establecimientos: ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ (33%), EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (50%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (44%), 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, sartén basculante; se evidencia equipos y utensilios con falta de mantenimiento y deterioro (presencia de óxido, desprendimiento de pintura, material no sanitario), equipos en inadecuado funcionamiento (conexiones con fallas, falta de alguna pieza) o en desuso por daño y sin ejecución para su mantenimiento; además se observó carros transportadores en mal estado por falta de mantenimiento que puede generar una afectación a la inocuidad de los alimentos, se presenta ausencia de trampa de grasa en algunos establecimientos.

La categoría de **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO**, obtuvo un cumplimiento del 91%, presentó aumento en su calificación del 2% para el mes de noviembre, debido a aspectos importantes referente al incumplimiento de horario en los tiempos de comida evaluados por retraso o anticipo en la entrega de los alimentos, generalmente en el tiempo de almuerzo el contratista entrega almuerzo, cena y refrigerio nocturno juntos. Igualmente se presenta novedad con el concepto sanitario en la PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento parcial siendo el de menor porcentaje ERON COPED PEDREGAL (81%).

Se destaca la categoría de **CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL**, que aumenta un 81%, siendo la de mayor porcentaje de cumplimiento con un 97% aumentando en 1% en comparación del periodo anterior octubre 96%, tal como se observa en la gráfica, sin embargo, dicha categoría no alcanza el 100% de cumplimiento debido a falencias en las cuales se evidencia intercambios del menú sin aprobación o aval por parte de la supervisión o interventoría, incumplimiento en las preparaciones entregadas a la PPL como entrega del azúcar de manera individual y no mezclada en la bebida, se observó incumplimiento en las características organolépticas bebidas bajas en leche o dulzor. Los establecimientos en su mayoría presentaron cumplimiento en esta categoría siendo el establecimiento con el porcentaje más bajo PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (89%)

De igual manera la categoría de **INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA** con un cumplimiento parcial del 71% aumentó un 1% (72%) respecto al periodo anterior octubre (71%); la calificación que se vio afectada por las condiciones que se presentaron en materia de infraestructura e instalaciones en 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, conexiones hidráulicas de equipos con daño y lavamanos de acción manual o ausencia de

lavamanos en área de producción. Los establecimientos que presentaron mayor afectación obteniendo un porcentaje de incumplimiento estando por debajo del 60% fueron: ERON COPED PEDREGAL (53%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (43%).

La siguiente categoría **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** presentó una disminución del 2% (76%) respecto al periodo anterior octubre (78%), atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: fichas técnicas de los alimentos ofrecidos, plan de compras, desabastecimiento de materias primas en algunos establecimientos, como falta de proteínas para la preparación lo que ocasionó el cambio en algunas preparaciones, además se observaron productos con deficiencia en el rotulado incumpliendo la normatividad vigente y lo establecido en la OTM, alimentos en almacenamiento fruver en estado de deterioro por presencia de moho y sobremaduración, no se implementa el método PEPS dentro de algunos establecimiento, se evidenció producto no conforme no identificado ni dispuesto en el área establecida; además, es reiterativo el almacenamiento de proteína (pollo, carne de cerdo, res, pescado) que no cuenta con rotulado en el empaque primario por estar porcionados, 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, Los establecimientos del grupo, que presentaron porcentaje por debajo de 60% son: ERON COPED PEDREGAL (58%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (55%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

Le sigue en orden la categoría de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** con 85% presentando una disminución del 1%, cuyos hallazgos son atribuibles principalmente a: falta de personal ofertado, tiempo dedicado y perfil, según lo estipulado en la OTM, en el Anexo 9 y Anexo 23, por dotación deteriorada o inadecuada que no cumple con la normatividad vigente y la falta de documentación (exámenes médicos y certificado de manipulación de alimentos), uso inadecuado del tapabocas dentro del servicio, personal sin adecuado lavado de manos al momento de cambiar de actividad, cuyos desempeños más bajos fueron en los establecimientos: ERON COPED PEDREGAL (79%), ERON EPMSC ANDES (61%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (60%).

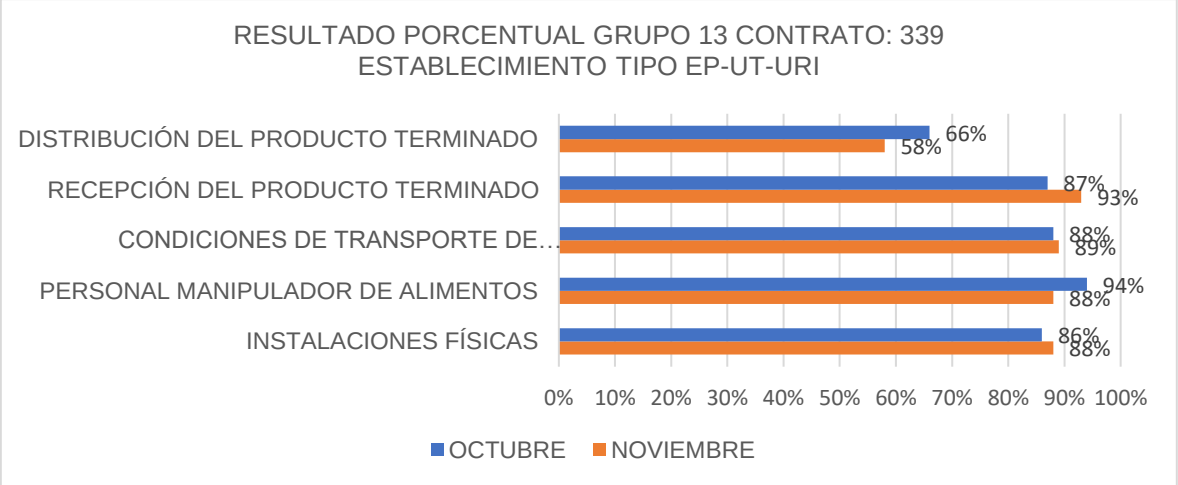
Se continua con la categoría de **CONDICIONES DE SANEAMIENTO** con un cumplimiento parcial del 77% y una disminución para el mes de noviembre del 2%, no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de los techos, paredes, pisos y equipos de los servicios de alimentación, el estancamiento de agua en las áreas de proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hollín, hongos, humedad, desprendimiento de pintura en diferentes áreas, presencia de suciedad y residuos orgánicos en equipos. acumulación de hollín en utensilios y dotación de manipuladores, 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, así como elementos inadecuados y no permitidos (palos de madera, costales), presencia de plagas como moscas y cucarachas en las diferentes áreas del servicio de alimentación, falencias en la toma diaria de pH y cloro. Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: ERON COPED PEDREGAL (59%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (53%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

Por último tenemos la categoría de **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con un cumplimiento total del 94% disminuyendo en un 4%

respecto al periodo anterior octubre (94%), la calificación se vio afectada porque presentó condiciones en el recibo de materias primas donde no se implementaron los criterios de aceptación y rechazo evidenciando alimentos con problemas en su rotulado, diligenciamiento de los formatos básicos de producción con falencias en su información, no implementación del programa de mantenimiento, programa de muestreo no cumple con la frecuencia establecida en el Anexo 6, incumplimiento en la toma de muestras ya que se evidenció resultados los cuales no fueron realizados con la norma actual, equipos de frío presentaron fallas en el registro de la temperatura, los carros trasportadores se encontraron en inadecuadas condiciones requiriendo mantenimiento. Todos los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

Seguidamente con un cumplimiento parcial del 71% se encuentran las **CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO**, presentando una disminución significativa del 6% con respecto al periodo anterior octubre (77%), presentando la mayor disminución en el porcentaje; cuyas desviaciones hacen referencia a que se evidencia que los procesos de pre-alistamiento se realizan en riesgo de contaminación cruzada por cruce de procesos, no uso de código de colores en tablas de corte ya sea por falta de conocimiento o por falta del utensilio, incumplimiento en temperatura de distribución del producto terminado, incumplimiento del protocolo establecido para el control de temperaturas 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 las muestras de referencia. Igualmente, no se cuenta con la totalidad de equipos de medición, no se cuenta con utensilios de estandarización para garantizar el servido de los alimentos. Los establecimientos que presenta menor desempeño y oportunidades de mejora para esta categoría corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (51%), ERON CPAMS ITAGUI LA PAZ (58%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (60%).

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 18 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial de 87%, calificación que aumento en 1% con relación al periodo anterior; teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto. La calificación aumentó debido al cumplimiento en las categorías **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** (93%) aumentado en un 6%, **INSTALACIONES FÍSICAS** (88%) que aumentó en un 2% y **CONDICIONES DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO** (89%) que aumentó en un 1%.

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 ANDES, EP APARTADO, EP CACERES, EP CAUCASIA, EP CTI CAUCASIA, EP LA CEJA, EP SANTA ROSA DE OSOS, EP TARRAZA, EP YARUMAL, EP GIRARDOTA y EP SAN CRISTOBAL.

La variable de: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, obtuvo un cumplimiento total del 87% presentó una disminución del 1% con respecto al periodo anterior, debido a que el contratista realiza la entrega consolidada la cena y el refrigerio nocturno a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, Así mismo, se evidencia incumplimiento en el horario de entrega de los tiempos de comida, generalmente por anticipo ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando las inocuidad de estos, no se cuenta con la totalidad de componentes especialmente en el tiempo de refrigerio nocturno como la bebida, se evidenció el ciclo de menú dentro del establecimiento, se entregó bebida en fondos en la mayoría de las estaciones de policía y no en empaque individual como lo establece la OTM y se presentó falencias en la prueba organoléptica encontrándose alimentos no permitidos con jugo de piña, Los establecimientos con el porcentaje más bajo para esta variable corresponden a: EP DOCE DE OCTUNRE (20%) y EP CACERES (0%).

Por otra parte, las categorías de **INSTALACIONES FISICAS**, **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** y **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** presentaron un cumplimiento parcial del 88% para el periodo del mes de noviembre de 2024, con un porcentaje de cumplimiento parcial, las categorías presentaron falencias las cuales se describen a continuación en el orden correspondiente: se observó que los establecimientos no cuentan con un área temporal para el almacenamiento de los alimentos, al ingresar los alimentos son dispuestos a la intemperie, directamente en el piso sin ninguna protección. En cuanto al personal manipulador se evidenció uso incorrecto de la dotación o la no utilización de esta. Por último, en algunos de los establecimientos se evidenció vehículo sin concepto sanitario, SOAT y/o tecno mecánica, tampoco cuenta con la leyenda de transporte de alimentos, no cuenta con estibas para la protección de los alimentos, no se implementa la planilla de control de temperatura, no cuenta con plan de rutas. Los establecimientos que presentaron afectación son: EP BELLO, EP DOCE DE OCTUBRE, EP ANDES, EP SANTA ROSA DE OSOS, EP GIRADOTA.

La variable de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó una disminución considerable del 8% para el periodo del mes de noviembre de 2024, con un desempeño con 58%; presentando incumplimiento debido a que se observó la entrega en fondos en la mayoría de los establecimientos, no suministro de utensilios (cucharas y vasos), suministro de bebida en bolsa y bidones, no se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 13 de los establecimientos de los 18 establecimientos evaluados. Los establecimientos con mayor afectación fueron: EP ARANJUEZ (50%), EP BELLO (50%), EP CASTILLA (50%), EP COPACABANA (0%), EP CTI BUNKER LA FISCALIA (50%), EP

DOCE DE OCTUBRE (0%), EP ANDES (50%), EP CAUCASIA (50%, EP LA CEJA (50%), EP SATA ROSA DE OSOS (50%), EP YARUMAL (50%), EP GIRADOTA (50%), EP SAN CRISTOBAL (50%).

2.2.14 GRUPO 14

2.2.14.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANCABERMEJA	04/09/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	* 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. * 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 liquido 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%	* Pisos presentan desgaste, presencia de grietas. Falta continuidad en algunos puntos. Falta pendiente para drenaje. Se acumula agua. * Techo en el área de preparación en mal estado de pintura. Presenta acumulación de grasa. Desprendimiento de pintura área alistamiento. * Se evidencia instalaciones sanitarias con puerta en triple y/o madera y parte metálica. Falta dotación de jabón y toallas desechables. * Presencia de óxido en base de los mesones. * 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				lavado del área. * Falta implementar código de colores en bolsas de recipientes de residuos sólidos área almacenamiento, en área de preparaciones falta recipientes adecuados.
CPMS BUC BUCARAMANGA	20/02/2024	Favorable	94%	* Mesón del área de proceso presenta deterioro. Se observan algunos utensilios en regular estado. Estibas ubicadas en área de abarrotes presentan rotura. * Mesón área de proceso presenta deterioro en parte de su superficie.
PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA G14	15/02/2024	Favorable	95.5%	* No se observa señalización de las áreas. * No se llevan registros de manejo de temperatura de los equipos.
EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA	23/10/2024	Favorable con requerimientos	78%	* Redes expuestas sin angeos, locación, locación parte eléctrica, área de construcción no está dividida de área de preparación. Dividir parte del asadero. *No se visualizan sifones, paredes está pérdida de superficie. *No presenta lavamanos. *Equipo de refrigeración (Cuarto frío), no cuenta con unión piso pared redondeada, no tiene sistema de rejilla, se encuentran planchas en estado de suciedad, rallador en estado de corrosión. *Falta completar la indumentaria. *Nueve (9) bolsas de pan sin rótulo, falta información de fabricante en el rótulo de la carne de res. *En el área de bodega se observa cantidad de moscas, se observan huevos en estado de descomposición, en las estibas de averiados (rotos). *No se observan rejillas de sifones. *No se observa recipiente adecuado para los residuos. *Falta intensificar la limpieza y desinfección debajo de las estibas, en canastillas, en equipos y utensilios.
EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA	24/04/2024	Favorable con requerimientos	81%	* Un cuarto frío fuera de servicio, equipos fuera de servicio. * Faltan dos exámenes médicos. * Faltan dos capacitaciones.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* Intensificar limpieza y desinfección.
EPMSC MÁLAGA	11/06/2024	Favorable con requerimientos	88%	* El flujo no es completamente secuencial. Se comparte almacenamiento de materia prima con área de preparación. * Se evidencia pared en área de preparación con desprendimiento de material. * No se evidencian casilleros, y vestidores. No dispone de filtro sanitario. * Se observa refrigerador con limpieza deficiente, además de signos de óxidos. * Se evidencia almacenamiento en refrigerador de productos preparados con materias primas. * Se evidencia refrigerador con limpieza deficiente.
EPMS SAN GIL	19/07/2024	Favorable con requerimientos	78%	* No se evidencia separación en el área de ingreso al establecimiento, en esta área se realizan operaciones de limpieza y desinfección, recepción de materia prima e ingreso de manipuladores. El andén de ingreso al sector no es continuo y está construido en tierra. * Persiste el hallazgo, los pisos en el área de alistamiento de materia prima se observan con grietas, falta de continuidad, permitiendo la acumulación de suciedad. limitando las actividades de limpieza y desinfección, la rejilla al interior del área de preparación de alimentos, permite la acumulación de suciedad, los pisos se observan deteriorados en el área de preparación, las mediacañas se observan deterioradas, falta mantenimiento preventivo en paredes, pisos y techos. * El techo se observa con falta de continuidad, algunas áreas de este no son en material sanitario, se observan aberturas entre los extractores de aire caliente y las paredes, la campana no cuenta con extractor. * El área de 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 N° 02, 03, 04, se debe incrementar las actividades de limpieza y desinfección para los diferentes equipos y utensilios. * Se requiere complementar el plan de muestreo con superficies de no contacto con alimentos,

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMS SAN GIL	19/07/2024	Favorable con requerimientos	78%	cuartos fríos y refrigeradores, incluyendo patógenos asociados. *Actualizar código 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 lavaplatos tiene amarrada en el sistema de evacuación de aguas. * No se observa diagnóstico de presencia de plagas, ni grado de infestación para poder definir el control a realizar. * Revisar y ajustar el procedimiento, mejorar sistema de monitoreo y registro actividades, realizar limpieza en equipos, superficies y utensilios correctamente, utilizar las dosis de sustancia química propuestas en el plan de limpieza y desinfección, realizar el procedimiento de limpieza separado del de desinfección.
PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ	29/04/2024	Favorable	90,50%	* Pisos y paredes presentan deterioro. * El techo no es de material higiénico. * Congeladores presentan deterioro. * Profesional que certifica, no está autorizado por la secretaría de salud de Santander. * Recipiente no cumple código de colores.

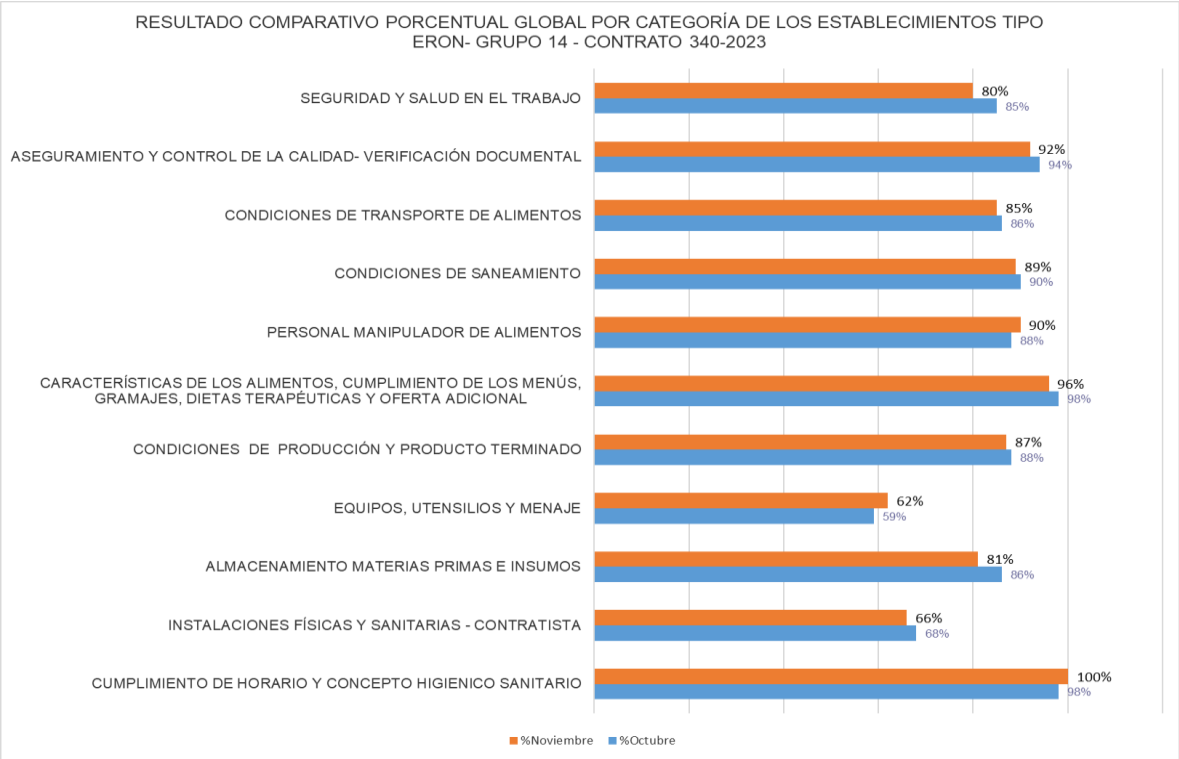
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC SOCORRO	23/10/2024	Favorable con requerimientos	82,5 %	*Los diversos ambientes de la edificación no tienen secuencia lógica del proceso. *Presencia de personal diferentes a los manipuladores de alimentos en el área de proceso. *Presencia de deterioro en puertas. *Las áreas de elaboración de los productos presentan grietas, humedad, las paredes no son impermeables y no son de fácil limpieza y desinfección. *Los techos presentan desprendimiento superficial y no facilitan la limpieza y desinfección. *Cuenta con instalaciones sanitaria con separación por sexo, zona de lockers dotados sin separación física, aislados del área del proceso. *Presencia de equipos y utensilios utilizados en la preparación con deterioro, sin los productos. Se evidencian utensilios partidos. *Se evidencia almacenamiento de productos secos con instalaciones de la oficina. *El suministro del agua proviene de acueducto veredal, el establecimiento penitenciario cuenta con un sistema de tratamiento, de agua. El operador del servicio de alimentación cuenta con un filtro y se evidencia Control y mantenimiento del mismo. *Los residuos sólidos generados dentro del proceso de preparación, se evidencian mal ubicados. *Cuenta con programa de limpieza y desinfección documentado, pero no se evidencia en el área de limpieza y desinfección un sitio específico para el almacenamiento y dosificación. Se evidencia material no sanitario en el cuarto de limpieza y desinfección. *Cuenta con soporte documental escrito y registros del plan de saneamiento. Falla implementación en áreas de procesos. *Se realiza visita por presencia de posible ETA, en el centro penitenciario EPMSC Socorro notificado el día 22/10/024.
PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ	26/11/2024	Favorable con requerimientos	87,50%	*El área de proceso corresponde a una bodega que ha sido adaptada como cocina integral, su distribución interna no garantiza independencia y separación física y de ambientes de las áreas requeridas (área administrativa, bodega de insumos y materia prima, área de preparación, área de lavado de utensilios).

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ	26/11/2024	Favorable con requerimientos	87,50%	*Las puertas de acceso desde la calle y del lote contiguo ubicado en el costado izquierdo permanecen abiertas; si bien se ubicó una cortina plástica esta no garantiza hermeticidad, ni constituye una barrera para el ingreso de plagas *No se garantiza la pendiente requerida para evitar empozamiento de agua. *Techo en teja de fibrocemento, la unión entre techo y muros no facilita las labores de limpieza. Se evidencian ambientes compartidos, con temperatura y humedad alta, que afecta la vida útil de alimentos frescos almacenados (frutas, verduras y hortalizas) *Existe una unidad sanitaria compartida para personal de ambos sexos. No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. *Se evidenciaron algunas ollas y utensilios deteriorados, 2 de las neveras tienen la puerta desprendida y otra presenta desprendimiento de la lámina metálica y deterioro interior. *La temperatura ambiente y la humedad relativa dentro del establecimiento acortan la vida útil de frutas y hortalizas. *Se evidenciaron neveras con la puerta desprendida y empaques deteriorados. Se evidenció humedad en el muro derecho (junto a la bajante) en el cuarto de almacenamiento de insumos

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de noviembre 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.

2.2.14.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 noviembre presentó una calificación en cumplimiento parcial, con un porcentaje de desempeño global en 86%, disminuida 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 noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, mejorado en 2 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 noviembre 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 PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ el día 26 de noviembre del 2024.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 66%, disminuido en 2 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en no cumplimiento fueron CPMS BUCARAMANGA, EPAMS GIRON y PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE con porcentajes de desempeño del 50%, 58% y 60% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se evidenció extractor área almacenamiento con malla, puertas del servicio con óxido, fluorescente averiado en área de cocina caliente y medias cañas con deterioro. En el EPAMS GIRON se observó en Rancho

de Alta Antigua medias cañas desgastadas, ventana de área de producción que conecta con proyecto productivo sin malla de protección, no se cuenta con lavamanos de acción mecánica en el área de producción, falta de rejilla de protección en cocina caliente y tubérculos y en el Rancho Mediana luminarias averiadas en cubículo de carnes y pasillo y pisos de los cuartos fríos con desgaste y porosidad. Y en PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE se evidenció piso poroso con enchape caído en área de cocina caliente, mesón en acero inoxidable con estructura de madera y puerta en área de cocina fría con óxido.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente: PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ, EPMSC SOCORRO, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPMSC SAN GIL, CPMSMBUC BUCARAMANGA y EPMSC MÁLAGA con porcentajes de desempeño entre el 62% y 89%. Entre los hallazgos de estos establecimientos están piso con baldosas rotas en diferentes áreas, media caña deterioradas, mesón de la cocina en mal estado con hundimiento, pared de cocina caliente con desgaste, tomacorriente destapado, puertas con oxido, maleza en los alrededores de la planta y puertas sin protección.

Se destaca en cumplimiento el establecimiento EPMSC BARRANCABERMEJA 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 noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 81%, desmejorando 5 puntos en referencia el mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente: CPMS BUCARAMANGA, EPMSC MALAGA, EPMSC BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPMSC SAN GIL y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño entre 64% y 87%. Entre los hallazgos están falta de fichas técnicas de alimentos en almacenamiento, información de fichas técnicas no contiene la información completa, alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulado establecido en la resolución 5109 de 2005 (pescado, leguminosas secas, carne de res y pollo en EPMSC MÁLAGA), materia prima en recipientes de material no sanitario sin canastillas (sacos, bolsas, cajas, guacales), pulpa de fruta almacenada en refrigeración (la ficha técnica indica debe estar en congelación), falta de estibas en los cuartos fríos, incumplimiento en las distancias perimetrales y almacenamiento de pulpas de fruta con producto cárnicos sin adecuada separación física.

Los establecimientos EPMSC SOCORRO, CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ y PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE se destacan en cumplimiento con porcentajes de desempeño entre el 91% y 100%. En el establecimiento EPMSC VÉLEZ no se evalúo esta categoría puesto que los alimentos se producen en plantas externas y los alimentos se pasan directamente para distribución.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 62% mejorando 3 puntos en referencia el mes anterior, sin embargo, continúa siendo la categoría de menor desempeño.

Los establecimientos con calificación no cumplimiento fueron el CPMS BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, EPMSC SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 39%, 56%, 55%, 60% y 60% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se observó falta de equipos mínimos (sartenes basculantes y 1 licuadoras convencional), fondos en mal estado, procesador de alimentos no cuenta con mango de presión manual y requiere mantenimiento correctivo por pérdida de fuerza, congelador de contramuestras presenta oxido, estufa produce hollín y carros transportadores con desprendimiento de pintura. En

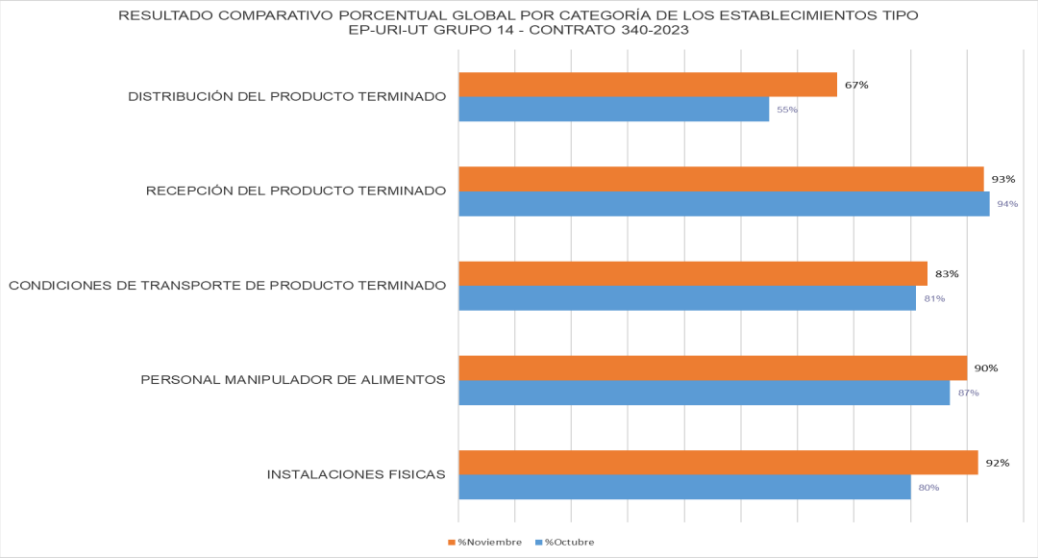
la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante y procesador de alimentos), congelador de almacenamiento de pollo con óxido y refrigerador de almacenamiento de queso con bandejas con desprendimiento de pintura y óxido. En el EPMSC SAN GIL se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante), congeladores con bisagras rotas con óxido y sin manijas en las puertas y carro transportador con desprendimiento de pintura. En el EPMSC BARRANCABERMEJA se observó falta de equipos mínimos (sartenes basculantes, refrigeradores, licuadora convencional) y menaje (ollas) en regular estado desgastados. Y en el EPMSC SOCORRO se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante), ollas en mal estado (abollonaduras y con hollín) y congeladores sin manijas en las puertas por deteriorado.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente EPAMS GIRÓN, PLANTA DE PRODUCCIÓN, SAN VICENTE, PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ, CPMSMBUC BUCARAMANGA y EPMSC MÁLAGA con porcentajes de desempeño entre el 62% y 89%. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo (sartén basculante, licuadoras convencionales), menaje mal estado como ollas con abolladuras y recipientes plásticos partidos, y equipos con deterioro que requiere mantenimiento (procesador de alimentos no cuenta con mango de presión manual y congelador de contramuestras presenta oxido, máquina de hielo dañada fuera de servicio, estufa con fuga de gas, produce exceso de hollín y no tiene perillas. Se observa báscula con presencia de óxido y desprendimiento de pintura en su plataforma. Se observa desprendimiento de pintura en la tabla marrón, congelador con puertas desprendidas y desprendimiento de lámina metálica) y carros transportadores con desprendimiento de pintura y óxido.
Se destacan en cumplimiento los establecimientos EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ y EPMSC VÉLEZ 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 noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 87%, desmejorando 1 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en no cumplimiento continúa siendo EPMSC MALAGA con porcentaje de desempeño del 58% y hallazgos incumplimiento de las temperaturas de servido (ensalada 18.5°C), incumplimiento con el protocolo de contra muestras (en recipientes no herméticos), tabla de picar con deterioro y no se dispone de hielo. Los establecimientos que obtuvieron una calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente EPMSC VÉLEZ, CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño entre el 67% y 81%. Entre los hallazgos encontrados están incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (ensalada a 16,9ºC - 20,5°C, proteína a 37,2ºC - 46.0ºC, Jugo a 9ºc) y no se implementa un protocolo que garantice el control de la temperatura hasta el producto final, adecuado uso de tablas de corte según convención de colores en la tabla, alimentos para distribución en canastilla con bolsatina y fondos sin tapa (no se garantizan recipientes isotérmicos), no se garantiza el hielo (la máquina de hielo se les daño y no tienen proveedor que suministren el hielo), falta de tabla de corte color marrón y no se cuentan con formato de control de temperatura de distribución en el ERON (en planta).
Los demás establecimientos se destacan en cumplimiento con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de noviembre una

calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 96% desmejorando 2 punto en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en cumplimiento parcial continúa siendo PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 83% por hallazgos relacionados con intercambios sin notificación según el procedimiento establecido (bebida del refrigerio nocturno) e inadecuada rotación de las bebidas (revisión de la contramuestra vs la producción del día).
Se observa intercambio sin autorización de bebidas calientes por frías, menu1: se entregó jugo de fruta por aromática
Los demás establecimientos se destacan en cumplimiento con un porcentaje de desempeño entre el 91% y 100%.
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90%, mejorando 2 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente EPMSC BARRANCABERMEJA, CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño entre el 76% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están falta de personal mínimo requerido (manipuladores), dotación de manipuladores con deficiente estado de limpieza, petos en mal estado e ingeniero de alimentos sin dotación completa (no cuenta con botas de seguridad se observa con tenis) y porta reloj y anillo dentro del establecimiento.
Los demás establecimientos se destacan en cumplimiento con un porcentaje de desempeño entre el 94% y 100%.
CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, desmejorando 1 punto en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en cumplimiento parcial fue CPMS BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 79% y hallazgos relacionados con estancamiento de agua en el área de cocina y de prealistamiento, angeos sucios, mallas de los extractores con acumulación de grasa y hollín, inadecuado manejo de residuos sólidos (clasificación), uso de canastillas para disposición de residuos y falta de soporte de lavado de trampa de grasa.
Los demás establecimientos se destacan en cumplimiento con un porcentaje de desempeño entre el 92% y 100%.
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 85%, desmejorando 1 punto con referencia al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en cumplimiento parcial fueron EPMSC VÉLEZ y PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ con porcentajes de desempeño del 62% y con hallazgos relacionados con falta de documentación de los vehículos o del conductor (Licencia de conducción, certificado de manipulación de alimentos, soat, revisión técnico mecánica)
Los demás establecimientos se destacan en cumplimiento con un porcentaje de desempeño del 100%. En los establecimientos CPMS BUCARAMANGA, EPMSC SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA y EPMSC SOCORRO no se evaluó esta categoría al no evidenciarse vehículos durante las visitas.
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 92%, desmejorada en 2 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en cumplimiento parcial fueron CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño del 86% y 89% respectivamente y con hallazgos relacionados con falta de soporte de mantenimiento de equipos (estufas, campanas extractoras, congelador) y de carros transportadores, resultado de microbiológico del pan sin análisis de Escherichia Coli, incumplimiento de la frecuencia en la toma de los microbiólogos para alimentos tales como derivados cárnicos, queso, leche en polvo y leche UHT, falta de soporte de paz y salvo de septiembre y muestreo microbiológico de alimentos no cumple con lo establecido en la resolución 1407/22, ya que solo se presenta resultado de una muestra por alimento y se establecen cinco muestras y/o resultados.
Los demás establecimientos se destacan en cumplimiento con un porcentaje de desempeño entre el 97% y 100%.
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%, desmejorando 5 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en no cumplimiento fue EPAMS GIRÓN con porcentaje de desempeño del 54% y hallazgos campana extractora fuera de servicio con guaya partida de la válvula de seguridad para corte de emergencia del gas, no uso de careta durante la fritura y no presentan ficha técnica de la capacitación de octubre de SST.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en cumplimiento parcial fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN VÉLEZ y CPMS BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño del 75% y 80% respectivamente y con hallazgos por petos en mal estado y no cuentan con guantes de Neopreno para objetos calientes ni con careta esmeril para frituras.
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 octubre y noviembre junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 14, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



El grupo 14 en el mes de noviembre presentó una calificación en cumplimiento parcial, con un porcentaje de desempeño global en 87% mejorando 2 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 noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 92%, mejorada en 12 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en no cumplimiento EP BARBOSA SANTANDER y EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 0%; entre los hallazgos evidenciados están alimentos dispuestos directamente sobre el piso durante el almacenamiento temporal y no se utilizan canastillas para la disposición 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 noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90%, mejorada en 3 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en no cumplimiento EP PUERTO WILCHES y EP BARBOSA SANTANDER con porcentajes de desempeño del 0% y 50% respectivamente; entre los hallazgos evidenciados están documentos del conductor – manipulador (capacitación de BPM y carnet de manipulación de alimentos) no coincide la información física con la que establece el código QR, dotación del manipulador no es de color claro o blanco, adicionalmente porta accesorios como aretes y reloj y falta de certificado de manipulador de alimentos.

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 noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83%, mejorando 3 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en no cumplimiento fueron EP PUERTO WILCHES y EP BARBOSA SANTANDER con porcentajes de desempeño del 0% y 20% respectivamente. Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial fueron EP CENTRO, EP MUELLE y EP SAN GIL con porcentajes de desempeño del 80% y hallazgo por falta de plan de rutas.

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

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93%, desmejorando 1 punto con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en no cumplimiento fue EP BARBOSA SANTANDER con porcentaje de desempeño del 33% y con relacionados con falta del ciclo de menús en la EP, no entrega de componentes del menú (ensalada en cena y bebida de refrigerio nocturno) e inadecuado rotulado del cereal elaborado puesto que no registra lote ni la fecha de vencimiento.

Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial fueron EP CENTRO, EP GIRÓN y EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño entre el 88% y 89%; entre los hallazgos están queso en empaque primario abierto (no fue resellado ni rotulado con la fecha de apertura), falta de publicación de ciclos de menús y cereal elaborado sin cumplimiento de la normativa de rotulado.

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

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 67%, mejorando 12 puntos en referencia al mes anterior, sin embargo, continúa siendo la categoría con menor desempeño.

Los establecimientos con calificación en no cumplimiento fueron EP PUERTO WILCHES, EP BARRANCA LAS GRANJAS, EP BARBOSA SANTANDER, EP CENTRO, EP MUELLE, EP PIEDECUESTA y EP SAN GIL con porcentajes de desempeño entre 0% y 50%; entre los hallazgos se relacionan entrega de pan y queso en fondos y falta de utensilios básicos a la PPL para el consumo de los alimentos.

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

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC AGUACHICA	28/08/2024	Favorable	91%	* 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	25/06/2024	Favorable con requerimientos	80,50%	* El dormitorio está dentro del área de preparación, el área de lavado y residuos no está separada del área de preparación, * Piso en material no sanitario (poroso) en el área de preparación, pared en material no sanitario (porosa y absorbente) en el cuarto de las verduras, hoyo en la pared bajo lavamanos del área de preparación. * El techo del área de lavado favorece el ingreso de plagas (techo sin protecciones). * Se observa óxido en los carritos de carga dentro del área de preparación. * Se observan baldosas agrietadas en los mesones del área de preparación. * Recipientes para el almacenamiento temporal de residuos sólidos de accionamiento manual en el área de lavado.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* 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 CUCUTA ESTRUCTURA 2	15/02/2024	Favorable	91%	* Algunas áreas de piso en mal estado (cerámicas rotas). * Baterías sanitarias en deterioro y falta de mantenimiento y cambio de accesorios. * Equipos con falta de mantenimiento y utensilios que ya cumplieron la vida útil. * Carretas utilizadas en el transporte interno de los alimentos en estado inadecuado para este uso.
COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 3	15/02/2024	Favorable	93%	* Se evidencian pisos rotos en algunas áreas de preparación de alimentos. * Utensilios para cambio por cumplir con su vida útil. Equipos que necesitan mantenimiento. * El equipo utilizado en el transporte interno de alimentos requiere mantenimiento (pintura).
EPMSC OCAÑA	30/09/2024	Favorable con requerimientos	71%	*Se observa acumulación de agua en pisos. *Presencia de humedad en el techo. *Dispensador de jabón sin contenido. *Equipos y utensilios de cocina ya presentan deterioro estructural y requieren cambio. *Las tablas para picar alimentos presentan deterioro estructural. *Socializar protocolos de manejo de materias primas con el personal manipulador de alimentos con el fin de estandarizar procesos. *Llevar planillas de control de temperaturas en los procesos de producción. *El Almacenamiento de frutas y verduras y el almacenamiento de productos cárnicos debe de mejorarse. *18 de Sept de 2024; último proceso de limpieza y desinfección de tanques de Almacenamiento de Agua potable. Cloro libre= 0,5mg/L - pH: 7,0. *Los sifones y sistemas de drenaje del área de cocina no están funcionando adecuadamente. *Último control de plagas realizado fue el día 18 septiembre de 2024. *Socializar protocolos de limpieza y desinfección con el personal, delegar funciones específicas para los procesos de limpieza y desinfección del área.

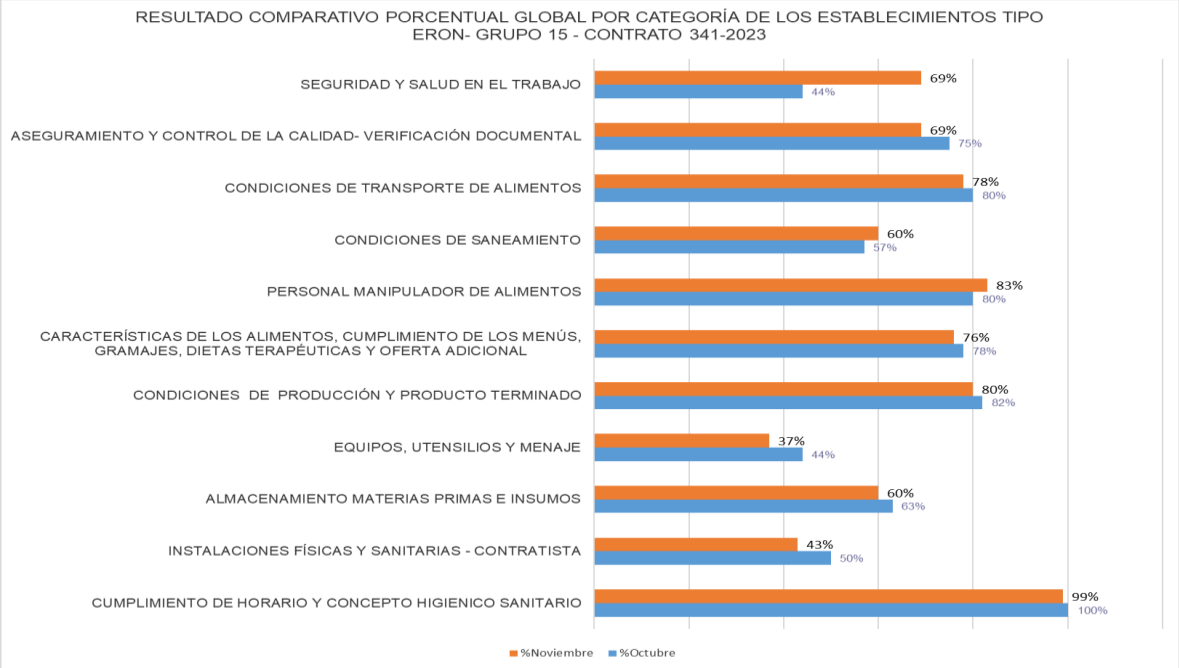
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC PAMPLONA	05/09/2024	Favorable con requerimientos	78,50%	* La edificación funciona bajo una estructura que no permite un correcto flujo de procesos. Los ductos eléctricos se encuentran expuestos. * Se evidencia desprendimiento de pintura, desgaste 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 evidencian 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%	* 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. *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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*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.

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de noviembre 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.

2.2.15.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 noviembre presentó una calificación en cumplimiento parcial, con un porcentaje de desempeño global en 67%, 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.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño del 99%, desmejorada en 1 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; la única desviación se observó el día 2024-11-06 en el establecimiento EPMSC PAMPLONA en donde el almuerzo sale a patios a las 13:55 horas y los retrasos estuvieron asociados a ingreso de materia prima para la producción del almuerzo sobre las 10.00 horas.
El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de noviembre 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.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de noviembre una calificación en no cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 43%, desmejorada en 7 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en no cumplimiento fueron el EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA, COCUC CÚCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 25%, 30%, 40% y 44% respectivamente. En el EPMSC OCAÑA se observó falta de lavamanos de accionamiento mecánico cerca del área de producción, depósito temporal de los residuos sólidos sin señalización, luminarias dañadas han sido retiradas, toma corriente con cables expuestos, rejillas de los sifones son de orificios grandes y no evitan el tránsito de plagas; rejilla del desagüe principal de cocina rota, medias cañas entre pared y techo con desprendimiento de pintura y abertura superior del área de cocina sin protección. En el EPMSC ARAUCA se evidenció lámparas en el área de proceso fuera de servicio, cables expuestos que generan riesgo eléctrico en las áreas de proceso y bodega, puerta que comunica con el área de almacenamiento temporal de residuos sólidos sin protección que evite el ingreso de plagas y falta de lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso. En COCUC CÚCUTA se observó en la Estructura 2 sistemas de evacuación de aguas residuales con rejillas averiadas en área de producción de cocina caliente, lavamanos sin accionamiento mecánico,
sifones sin protección, rejillas de los drenajes con aberturas grandes que permiten el paso de residuos e ingresos de plagas, tomacorriente donde se pone la licuadora industrial en mal estado, tuberías de los mesones o pocetas sin conexión a la red hidrosanitaria, angeos averiados en área de pre alistamiento, aberturas del área de almacenamiento de alimentos no perecederos no cuentan con protección o barrera física, puerta de depósito de los insumos químicos se encuentra desprendida del marco y en Estructura 3 desagüe del mesón de prealistamiento de proteína sin tubería (caen residuos al piso), aberturas con espacios sin protección completa en el área de pre alistamiento de tubérculos, lavamanos con desprendimiento sobre el piso, letreros alusivos a las BPM deteriorados por humedad, ingreso al servicio de alimentación con drenaje obstruido, cableado expuesto en área de ensamble de dietas y área de pre alistamiento de tubérculos, drenaje de la

poceta de lavado del mesón ubicado en el área de pre alistamiento de proteínas que no cuenta con conexión a la red hidrosanitaria y angeos en mal estado en área de pre alistamiento de tubérculos. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció daño de luminaria en área de cuarto de congelación, desprendimiento de pintura en el área de ensamble de las raciones, malla protectora en la abertura del área de cocina no cubre la totalidad de la misma y tablero eléctrico se encuentra sin protección.

Los establecimientos con calificación cumplimiento parcial fueron EPMSC AGUACHICA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 65% y 76% respectivamente y entre los hallazgos están: toma corriente del filtro de agua sin protección y cables eléctricos expuestos en área de producción, rejilla en el sifón del área de lavado de menaje no cumple función anti plagas, sifón del área de residuos no cuenta con rejilla, desprendimiento de pintura en las paredes y medias cañas. Se observa desprendimiento de pintura en las paredes del almacén de Fruver, falta de lavamanos de accionamiento mecánico en área de producción.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 60% desmejorada en 3 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación no cumplimiento continúan siendo EPMSC AGUACHICA y COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 55% y 56% respectivamente. En el EPMSC AGUACHICA se observó alimentos sin rotulado en su empaque primero según la resolución 5109 (huevos y el queso), alimentos reenvasados (avena) sin rótulo el establecido en la OTM, alimentos no permitidos en almacenamiento (carne molida) e incumplimiento de plan de compras acorde a los menús aprobados (pescado para el almuerzo menú 12 día de 26-11-2024). En el COCUC CÚCUTA se observó en la Estructura 2 almacenamiento de alimentos cárnicos, alimentos pre cocidos (arepas), y vegetales sin separación o barrera física que evite la contaminación cruzada, no se garantiza el cumplimiento de las distancias perimetrales durante el almacenamiento en el cuarto de congelación (materia prima amontonada), alimentos sin rotulado en su empaque primero según la resolución 5109 (fríjol, arrocillo, arveja , huevo y cebada), incumplimiento en la proyección del plan de compras para alimentos proteicos, almacenamiento de fruta (ciruela) en área de caldera expuesta a altas temperaturas del ambiente y panificado se encuentra almacenado directamente sobre piso sin estibas y en la Estructura 3 falta de distanciamiento perimetral en almacenamiento de tubérculos y fruver, almacenamiento de fruver (naranjas, limones, habichuelas) en costales dado que no se cuenta con cantidad suficientes de canastillas, alimentos sin rotulado en su empaque primero según la resolución 5109 (huevo), falta de fichas técnicas de huevo - proveedor Nasama, incumplimiento del plan de compras con desabastecimiento de proteína y alimentos reenvasados (leguminosas y cereales) sin rótulo el establecido en la OTM.

Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente: EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC ARAUCA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño entre el 62% y 72%. Algunas de las desviaciones observadas fueron alimentos sin rotulado en su empaque primero según la resolución 5109 (pechuga, carne, pernil, huevo, garbanzo, panificado), almacenamiento de fruver y pollos en costales en almacenamiento, incumplimiento del distanciamiento perimetral asociado a falta de organización de los alimentos en canastillas, incumplimientos en el plan de compras según el ciclo de menús aprobado, alimentos reenvasados (arveja, lenteja y arroz) sin rótulo el establecido en la OTM, tubérculos almacenados en área compartida con residuos sólidos y lavado de elementos de aseo, y almacenamiento en congelación de cárnicos y queso sin separación física que evite contaminación cruzada.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de noviembre una calificación en no cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 37%, desmejorando 7 puntos con referencia al mes anterior y es la categoría con menor desempeño.
Todos los establecimientos que 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 entre el 33% y 50%. En el COCUC CÚCUTA se observó en la Estructura 2 falta de equipos mínimos (3 sartén basculante, 1 hidrolavadoras, 3 licuadoras no industriales, equipos de refrigeración), la capacidad de almacenamiento en congelación es reducida, equipos en mal estado (procesador de alimentos no enciende y no cuenta con asa de agarre instalada, bandejas asadora con óxido, pelapapas sin ajuste de correas, válvula de desahogo para purga de las marmitas de cocción de arroz averiada), ensamble en fondos de componente proteico en canastillas (no en recipientes isotérmicos) y fondos usados en distribución sin con tapas, ollas averiadas (láminas de aluminio averiadas), frío de refrigeración sin funcionando desde el día 24/OCT/2024 y carros transportadores con óxido y en mal estado y en la Estructura 3 campana extractora en desuso, sartén basculante con fuga de gas en el encendido, bandeja asadora con corrosión e incrustaciones de grasa, fuga de vapor en tubería de conexión a la marma de preparación de arroz y carros transportadores con corrosión y deterioro de las ruedas. En EPMSC AGUACHICA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante y la licuadora convencional), estantería oxidada en bodega de abarrotes, equipos de refrigeración en mal estado (sin agarre en las puertas, con desgaste de la pintura, tapas con abolladuras y bisagras desprendidas) carros transportadores con desprendimiento de pintura y presencia de óxido y el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa (ni del establecimiento ni portátil). En el EPMSC ARAUCA se observó falta de equipos mínimos (1 sartén basculante, 1 congelador, 1 refrigerador,1 procesador de alimentos), carros transportadores sin pintura anticorrosiva de arrastre y con presencia de óxido, el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa (ni del establecimiento ni portátil) y quemadores de las estufas no funcionan adecuadamente. En el EPMSC OCAÑA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, procesador de alimentos), utensilios con agarre de madera, recipientes plásticos están partidos y carros transportadores se encuentran deteriorados (no están cubiertos de pintura anticorrosiva y oxidados). En la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante y un equipo de refrigeración de 520 lt), cuarto de congelación que no garantiza la temperatura (temperatura verificada en de 7.4 °C) y el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasas. Y en el EPMSC PAMPLONA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante), equipos de congelación en mal estado (un equipo en desuso y el otro equipo con temperatura de 9.5°C, y equipo contramuestras no garantizan temperatura de congelación), procesador, licuadora industrial y no industrial no funcionan y bandeja asadora con superficie corroída.
CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%, desmejorando 2 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, COCUC CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño entre el 75% y 86%, algunas de las desviaciones encontradas fueron procesos de pre alistamiento y preparación de las materias primas en condiciones no sanitarias, no se garantiza el uso de las tablas de corte según código de colores por falta de las mismas o por mala manipulación por parte del personal, incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (ensalada a 22°C, pollo dorado a 46.4°C y plátano

cocido a 51.3°C, jugo 8.7°C), hielo utilizado en el servicio de alimentación no se rótula y el proveedor no cumple con la resolución 5109 de 2005, alimentos para distribución en canastilla con bolsatina y fondos sin tapa (no se garantizan recipientes isotérmicos), raciones dieto terapéuticas de ppl con diagnósticos de inmunosupresión entregadas en fondos y otras entregadas en empaque desechables sin su debido rótulo e incumplimiento con el protocolo de contramuestras (temperatura, rótulos).

Se destaca el establecimiento EPMSC PAMPLONA en cumplimiento con un porcentaje de desempeño de 90%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 76%, desmejorando 2 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial fueron: COCUC CÚCUTA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 65% y 70% respectivamente. 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 fruta en COCUT CÚCUTA, entrega alimentos prohibidos (hueso carnudo) en el EPMSC ARAUCA, desviaciones de gramaje para estaciones de policía que se producen en el EPMSC ARAUCA entre otros hallazgos para el COCUC CÚCUTA están dietas entregadas en fondos y registros de entrega de dietas con toma semanal.

Se destacan los establecimientos EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA en cumplimiento con un porcentaje de desempeño entre el 96% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83%, mejorando en 3 puntos con referencia al mes anterior

Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente EPMSC ARAUCA, COCUC CÚCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%. Entre los hallazgos encontrados están la falta de personal mínimo requerido (calderista, auxiliar de procesos, ingeniero de alimentos), no hay registro de visitas recientes del profesional en SST, jefe de cocina sin dotación completa, utiliza jean azul y calzado negro, falta de jabón antibacterial para el lavado de manos y falta de soportes de certificado médico del personal manipulador de alimentos que ingresó en septiembre, octubre y noviembre.

Se destacan en cumplimiento los establecimientos EPMSC AGUACHICA, EPMSC PAMPLONA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño entre 94% y 100% respectivamente.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de noviembre una calificación en no cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 60%, mejorada en 3 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en no cumplimiento continúan siendo COCUC CÚCUTA y EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño del 51% y 59% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA se evidenciaron hallazgos en la Estructura 2 relacionados con angeos con acumulación de grasa, estancamiento de agua en área de ingreso al cuarto frío en desuso, paredes en áreas de producción, áreas húmedas con formación de hongos, techos con acumulación de suciedades, campana con acumulación de grasa, lavado de menaje y canastillas en la parte externa en superficies no sanitarias, falta de jabón desinfectante para el lavado de manos, detergente aroma limón-azul (no neutro), cabos de escoba y recogedores de madera y deteriorado, palomas en el

interior del servicio y en la Estructura 3 falta de elementos (detergente) para las operaciones de limpieza, bandejas asadoras y estufas industriales con incrustaciones de grasa, elementos de aseo no identificados por áreas de procesos, uso de fondos para lavado de elementos de aseo, angeos en áreas de producción con acumulación de suciedades, paredes de áreas húmedas con formación de hongos, techos con acumulación de suciedades, campana extractor con acumulación de suciedades y recipientes de recolección de residuos sólidos no cuentan con tapas y no están identificados por tipo de residuos. Y en el EPMSC ARAUCA se observó las paredes sucias y húmedas en área de pre alistamiento de tubérculo, reja de área de prealistamiento sin protección y sucia, extractor de aire de área de proceso presenta residuos de grasa; recipientes de recolección sin bolsas plásticas y presencia de cucarachas en áreas del servicio de alimentación.

Los demás establecimientos presentaron una calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente: EPMSC OCAÑA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 70% y 81%. Entre los hallazgos encontrados están paredes con manchas de grasa, suciedad, humedad y hongos, estancamiento de agua en piso del área de producción, ventanas con grasas, manchas de grasa y hollín en el techo del área de ensamble y producción, extractores superiores de cocina sucios con grasa, no se garantiza la limpieza y desinfección dado que no se cuenta con detergente e hipoclorito para el lavado y desinfección de equipos y utensilios, no se cuenta con toallas desechables para secado de mano, no se aplica el código de colores en los elementos de aseo según las áreas, filtro de agua para purificar el agua retirado y recipientes de residuos sólidos dentro de cocina sin tapa.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 78%, desmejorando en 2 puntos con referencia al mes anterior. No se evidenciaron vehículos durante las visitas realizadas al establecimiento EPMSC OCAÑA.

El establecimiento con calificación en no cumplimiento continúa siendo EPMSC PAMPLONA con porcentaje de desempeño 20% y hallazgos por vehículo de transporte de alimentos con Placas VDQ 494 no cuenta con estibas, su conductor

Andrey Gelves Velazco no cuenta con certificado para manipulación de alimentos y no presenta concepto sanitario para transporte de alimentos.

Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial fueron COCUC CÚCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 71% y 75% respectivamente y con hallazgos relacionados por vehículo de transporte de alimentos de placa EZK 346 no cuenta con estibas, ni concepto sanitario, ni con leyenda transporte de alimento y el conductor de este vehículo no cuenta con vestimenta y certificado de manipulación y vehículo carro moto de placas 295-AAZ

no cuenta con concepto sanitario.

Se destacan el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC ARAUCA en cumplimiento con un porcentaje de desempeño del 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de noviembre una calificación cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 69%, desmejorada 6 puntos con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en no cumplimiento continua siendo EPMSC ARAUCA con un porcentaje de desempeño en 48% 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 y no se observan los registros actualizados del programa de trazabilidad.

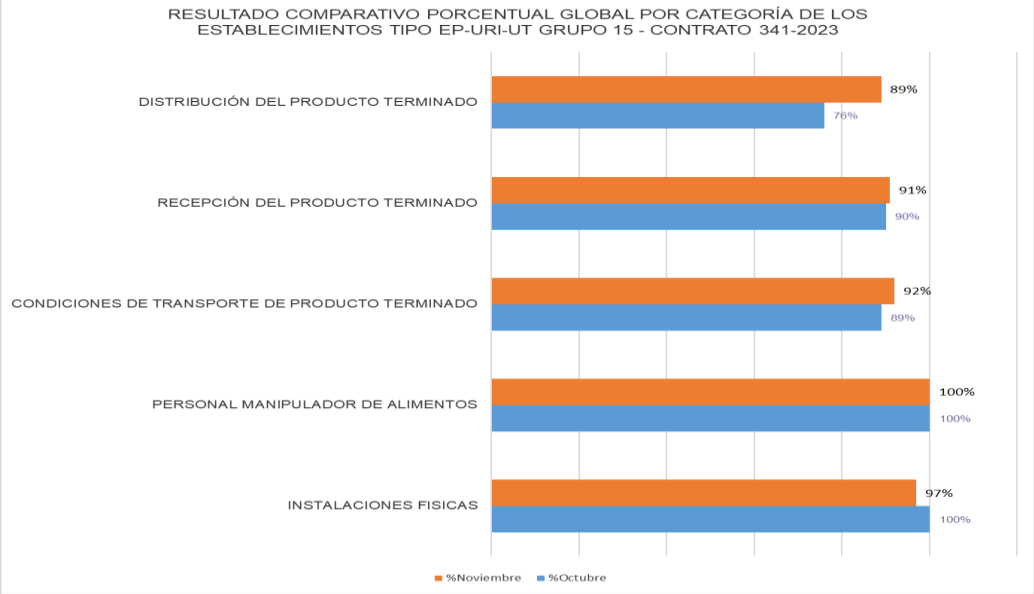
Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente: PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, COCUC CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño entre el 68% y 71%. Entre los hallazgos encontrados están falta de soportes del mantenimiento correctivo de equipos (congeladores, carros transportadores), no se cuenta a la frecuencia de los muestreos microbiológicos ni de análisis fisicoquímicos de agua y algunos análisis difieren el contenido en físico con el escáner del código del laboratorio, 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 mes de septiembre.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 69% mejorada en 25 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos obtuvieron una calificación en no cumplimiento y se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, EPMSC ARAUCA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 20%, 20% y 40% respectivamente. Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial se detallan en orden ascendente: EPMSC PAMPLONA y COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 75% y 82% respectivamente. Entre los hallazgos están falta de registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo (no hay soportes de visita de este profesional a los establecimientos), campanas extractoras fuera de servicio y falta de elementos de protección personal (guantes de neopreno).

Se destaca el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA en cumplimiento con un porcentaje de desempeño del 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 noviembre presentó una calificación en cumplimiento, con un porcentaje de desempeño global en 92%, mejorando 2 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 noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 97%, desmejorando 3 puntos en referencia al mes anterior, el único hallazgo en esta categoría se observó en EP URI FISCALÍA por canastilla con presencia de polvo durante el almacenamiento temporal.
PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100% igual al mes anterior.
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 92%, mejorando 3 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en no cumplimiento fueron EP BOCHALEMA y EP URI FISCALÍA con porcentajes de desempeño del 40% y 60% respectivamente. Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial fueron EP AGUACHICA y EP CAI VILLA DEL ROSARIO con porcentajes de desempeño del 80%. Entre los hallazgos están vehículo falta de registros de control de Temperaturas de distribución de los alimentos, vehículo motocicleta de placa FDH 61F no cuenta con: concepto sanitario, leyenda de Transporte de Alimentos y plan de rutas, vehículo carro moto de placas 295-AAZ no cuenta con: concepto sanitario ni planilla de control de temperaturas. En los establecimientos EP SARAVENA y EP TAME no se evaluaron las condiciones de transporte al ser tercerizados.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en cumplimiento con un porcentaje de desempeño en 100%.
RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%, mejorando 1 punto en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en no cumplimiento parcial fueron EP ARAUCA y EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA – SIJIN con porcentajes de desempeño entre del 56% y con hallazgos relacionados con intercambios sin soporte de notificación, no suministro la fruta en el tiempo de comida desayuno, no publicación o socialización del ciclo de menús y cereal elaborado no cumple la normatividad sanitaria vigente de rotulado en empaque primario.
Los establecimientos con calificación en cumplimiento parcial fueron EP ZULIA, EP CENTRO, EP OCAÑA, EP SARAVENA, EP TAME y EP TRIGAL SIJIN con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%, entre los hallazgos están intercambios de los alimentos sin soporte de notificación a la interventoría, entrega de bebidas industrializadas sabor frutas cítricas (no jugo de fruta) y cereal elaborado no cumple la normatividad sanitaria vigente de rotulado en empaque primario.

Los demás establecimientos evaluados se destacan en cumplimiento con un porcentaje de desempeño del 100%.
DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de noviembre una calificación en cumplimiento parcial, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, mejorada en 13 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en no cumplimiento fueron EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA – SIJIN, EP ARAUCA y EP CENTRO con porcentajes de

desempeño entre el 0% y 50%. El establecimiento con calificación en cumplimiento parcial fue EP AGUACHICA con porcentaje 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 entrega en fondos de los componentes alimento proteico y cereal elaborado.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en cumplimiento con un porcentaje de desempeño del 100%.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

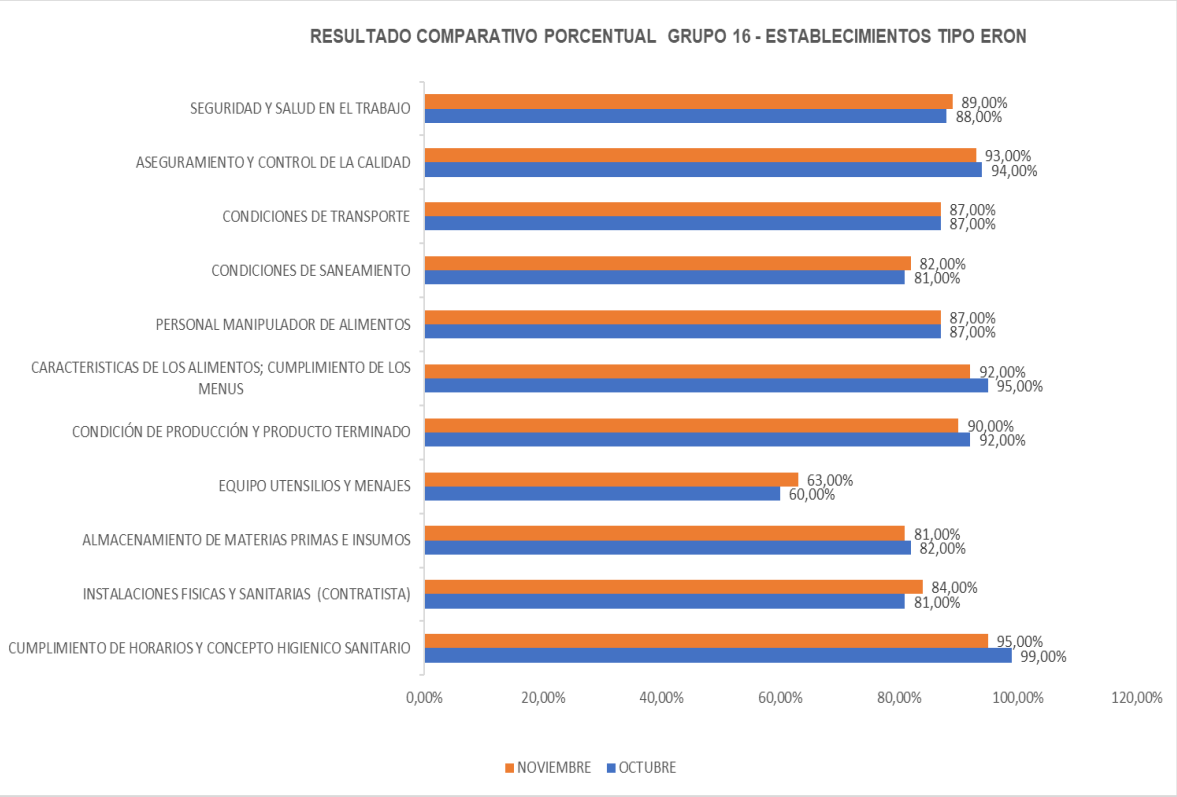
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA NORTE	08/06/2024	Favorable	99,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC BARRANQUILLA LA MODELO	08/06/2024	Favorable	99,0%	La ETS deja como acción de mejora para las áreas de infraestructura el cambio de las baldosas que se encuentra en mal estado.
PLANTA DE PRODUCCION CARTAGENA	21/03/2024	Favorable	98,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC SINCELEJO	11/06/2024	Favorable con requerimientos	88,5%	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC SINCELEJO- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA- 0427-DE 2022.
PMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC MAGANGUE- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA- 0427-DE 2022.
PLANTA EXTERNA MONTERIA	04/03/2024	Favorable	98,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC TIERRALTA	16/07/2024	Favorable con requerimiento	71,5%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC TIERRALTA- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA- 0427-DE 2022.
EPMSC SAN ANDRES	17/04/2024	Favorable con requerimiento	82, 0%	Se emite oficio de solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento de los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos EPMSC SAN ANDRES ISLAS- GRUPO 16 CONTRATO 342- 2023.CIA- 0427-DE 2022.

En 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 regional norte. De los ocho (8) establecimientos asociados a la producción, cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable con rangos de cumplimiento superior al 98%, con tiempos de emisión entre 6 y 9 meses, que estos corresponden a su vez a las plantas de producción externas de Montería y Cartagena y a los establecimientos carcelarios Barranquilla Modelo y Barranquilla Norte. Cuatro (4) establecimientos 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 octubre y noviembre 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.



Fuente: Componente Técnico Interventoría CIA- 2024

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 81,00% al 89,00% en seis (6) categorías, un cumplimiento sobre el promedio del 90% en cuatro (4) categorías, y una (1) por el orden del 60% en este periodo, la cual

corresponde al igual que los periodos anteriores a la categoría de equipos, utensilios y menajes, quien alcanza para el mes de octubre un cumplimiento del 63%.

El cumplimiento de las categorías en orden ascendente tiene como la de menor cumplimiento la categoría equipos, utensilios y menajes, el cual para noviembre supera el no cumplimiento del 59% y alcanza el 63%. Los establecimientos de Cmsba Barranquilla – La Modelo, Epmsc Barranquilla, Epmsc Cartagena obtienen nuevamente el menor cumplimiento con promedios entre 0% y 46%, para este periodo los establecimientos de Magangué y Sincelejo cumplen parcialmente entre el 67 y el 78% respectivamente, la planta de producción de Cartagena decrece del 67% al 50%, mientras que; Tierra Alta y Epmsc SAI y Montería promedian entre 90% al 100%. El ítem con mayor afectación para nuevamente corresponde al estado de equipos, menaje y utensilios, que no se encuentren deteriorados o en desusos, que sean resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales aptos para alimentos, también es afectado mayormente la variable que corresponde al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, los únicos establecimientos que cumple con las dos condiciones es la planta externa de Montería y SAI. Persiste el hallazgo por el mal funcionamiento de los equipos de fríos (refrigeración- congelación), en Barranquilla La Modelo, el Bosque y planta externa de Cartagena, subsana frente a este requerimiento Epmsc Magangué, los demás establecimientos promedian con el 100%. En Barranquilla el Bosque, La 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 subsanación en Cmsba Barranquilla la Modelo, Epmsc Sincelejo y Planta de producción Cartagena frente a los hallazgos de equipos en desuso u obsoletos sin identificar. Se registra cumplimiento en cuanto a disponibilidad o el mantenimiento adecuado de la trampa de grasas y cumplimiento de la entrega de menajes a los PPL, con un promedio del 100%.

La categoría de almacenamiento de materias primas e insumos cede para el periodo del informe un 1% respecto al mes anterior, alcanzando 81%, los establecimientos que obtuvieron menor cumplimiento corresponden con Barranquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque con 69% y 65% respectivamente, la planta de producción de Cartagena crece 13% promediando en noviembre con el 81%, cinco (5) establecimientos obtuvieron promedios entre 81% al 96% y dos (2) 100% de cumplimiento (Planta de producción de Montería y SAI), como hallazgos evidenciados persiste nuevamente el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario en (Barranquilla la Modelo y Bosque, Magangué, Sincelejo, Cartagena), SAI, Tierra Alta y la planta de producción de Montería cumplen con el 100%. Frente al seguimiento respecto a que los productos cuenten con el etiquetado y rotulado establecido para empaque primario no cumplen los Erones de Barranquilla el Bosque, Epmsc Sincelejo, Epmsc Tierra Alta y la planta de producción de Cartagena, se subsana la no conformidad del periodo anterior Epmsc Magangué. En el ítem que verifica el almacenamiento de las M.P según sus características naturales, reitera el hallazgo con promedio del 40% Barranquilla Bosque, mientras que planta externa de Cartagena cumple el 100% superando el requerimiento del periodo anterior, el siguiente meno cumplimiento lo obtuvo Barranquilla la Modelo con 67%, mientras que el resto de establecimientos obtienen el 100%, persiste el registro del no cumplimiento de las distancias perimetrales en cuatro (4) establecimientos del grupo 16, (Barranquilla Bosque y Modelo, Magangué y planta de producción externa de Cartagena), en los establecimientos de Barranquilla la Modelo, el Bosque y planta de producción de Cartagena se registra no conformidad frente a que los alimentos almacenados se encuentren libre de cualquier tipo de contaminación (presencia de moscas y alimentos en canastillas sucias) el resto de establecimientos obtiene un promedio del 100%, las materias primas fraccionadas no se encuentran identificadas de acuerdo con lo establecido en la OTM, en el Bosque se observa fécula almacenada

en bolsas y no en los tanque de almacenamiento y conforme al rotulado; se registra cumplimiento del 100% en todos los establecimientos en la variable que verifica la tenencia de la fichas técnicas. No hay registros de hallazgo por el uso de aditivos alimentarios o alimentos prohibidos, el método PEPS es aplicado por el operador, los productos se encuentran identificados por rotulo de colores de acuerdo con lo establecido en OTM, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigentes, el producto evidenciado como no conforme se encuentra en el área dispuesta para tal fin, se encuentra registros actualizados y la disposición final no supera los dos (2) días calendario.

La categoría correspondiente a condiciones de saneamiento crece 1% en el corte de noviembre respecto al informe de octubre, pasa al 82%, los establecimientos de menor cumplimiento son Barranquilla la Modelo y Epmsc Cartagena con 66% y 67% respectivamente, el Bosque pasa del 61% a 72%, los demás establecimientos están entre el 83% al 100%. Se registran nuevamente hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, puertas, techos y ventanas en 7 establecimientos (Barranquilla Bosque y Modelo, Tierra Alta, Sincelejo, Planta de producción externa de Cartagena, Montería y Magangué) se registra no conformidad frente a limpieza y desinfección de los equipos de producción y campanas extractores en Barranquilla la Modelo, la variable que observa el cumplimiento de las operaciones de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios se afecta en Barranquilla el Bosque y planta de Cartagena donde se evidencia (ollas de servicio con hollín y cuarto frio con residuos de sangre). Referente a plagas se evidencia huella o daño causado por plagas (moscas) en Barranquilla el Bosque, la Modelo, Epmsc Cartagena. Se subsana el hallazgo en SAI. Persiste el requerimiento en Barranquilla la Modelo, frente a las condiciones requeridas para almacenamiento de agua (no disponen de tanque de almacenamiento de acuerdo a las condiciones de la norma o filtro para garantizar el uso de agua potable), La planta de producción de Cartagena es el único establecimiento afectado por el uso de tanques de residuos sólidos sin tapa en área de cocina caliente, así mismo que los desechos del servicio se recogen en sacos, los demás establecimientos tiene cumplimiento del 100%. Para el corte de noviembre no se registra cumplimiento en los establecimientos de Barranquilla frente a los procesos de limpieza y desinfección de la Trampa de grasa, (El certificado se encuentra vencido, no se ha realizado limpieza de la trampa de grasa), el contratista cumple con el ítem que corresponde con el seguimiento (recolección, clasificación, manejo y disposición final) de los residuos sólidos aprovechables (reciclaje), líquidos y peligrosos (Lavazas, aceite, Lámparas fluorescentes , baterías etc.), se evidencia que los residuos sólidos generados del servicio de alimentación se retiran mínimo tres veces al día en los establecimientos, 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 en los establecimientos, con excepción de Epmsc Montería que no presenta los registros de la actividad. Para el periodo de noviembre se registra nuevamente cumplimiento en los establecimientos frente al ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de la dotación de fiambreras, con el 100%. Así como también se mantiene el cumplimiento de la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua.

Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, mantiene el crecimiento en el periodo de noviembre, pasando del 82%. El establecimiento Barranquilla la Modelo, a pesar del incremento del 14% en su promedio mantiene el menor cumplimiento con 64%, mientras que Barranquilla Norte (Bosque) para noviembre se mantuvo constante en el promedio del mes anterior es decir 64%, en el caso de la planta de producción de Cartagena obtienen promedios del 86% y los demás

establecimientos promedian entre 92% y 93%. Los establecimientos de Epmsc Cartagena y Epmsc Montería no son objeto de verificación. Para el periodo de noviembre Cmsba Barranquilla la Modelo, nuevamente es afectada por no realizar las gestiones para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación, de forma general se encuentran para este corte del informe hallazgos en techos, pisos, paredes, medias cañas (este ítem se afecta en seis establecimientos de la regional, con excepción de SAI), también se registran hallazgos por las condiciones de limpieza de ventanas, marcos, puertas y aberturas sin protección anti- insectos, se evidencia que los mesones de las áreas de preparación y pre alistamiento de los establecimientos SAI, Magangué, Sincelejo y Barranquilla la modelos se encuentran en mal estado, porosos o con presencia de oxido, se registra que no cumplen con los requerimientos de los sistemas de evacuaciones de aguas residuales, ya que se evidencian sin protección y deteriorados en el Eron de Barranquilla la Modelo y El Bosque, se subsana el hallazgo en Tierra Alta, así como también se registró cumplimiento en la variable que verifica que los lavamanos sean de accionamiento no manual en todos los establecimientos. El contratista no garantiza para el mes de noviembre que lámparas e iluminación se encuentren funcionando en Barranquilla el Bosque, mientras que, si cumplen en Barranquilla la Modelo y en los demás Erones, así como también cumplen con que las instalaciones eléctricas encuentren en buen estado. En noviembre nuevamente se registra no conformidad en Barraquilla la Modelo por cuanto no existe un área exclusiva para ensamble de las raciones. Los otros establecimientos promedian con el 100%, el contratista no dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos promediando en Epmsc Magangué y en la planta externa de Cartagena. En cuanto a los demás 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.

La categoría personal manipulador de alimentos, para el periodo de noviembre mantiene el promedio del periodo anterior del 87%. Los establecimientos de menor cumplimiento corresponden a Epmsc Cartagena (planta de producción y Eron), San Andrés Islas, Barraquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque y Epmsc Magangué presentan promedios entre 83% y 88%, mientras que los establecimientos de Montería, Sincelejo y Tierra Alta promedian en noviembre con el 100%. Persiste como ítem con mayor afectación el que verifica 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 demás establecimientos promedian con el 100%. Se registra mejora en la variable de seguimiento al uso de la dotación completa por parte del personal manipulador en los establecimiento con el 100% de cumplimiento, frente a la condiciones o estado de la dotación se registra no conformidad en SAI (uniformes sucios o en mal estado), en la planta de Cartagena de registra uniforme roto o en mae estado, se realizan hallazgos por no cumplimiento de los hábitos de higiene personal de los manipuladores se afecta a Barranquilla La Modelo, Epmsc Cartagena – Ternera y Planta de producción externa (no se observa a los manipuladores realizando practicas higiénicas), así como tampoco se realizan lavado de manos durante los cambios de actividades, se registra cumplimiento frente a la tenencia de los exámenes clínicos de los manipuladores, (KOH de uñas , frotis de garganta y coprocultivo). El personal tiene capacitación continua en BPM. 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 registra que los PPL desarrollan las actividades de manipulación de alimentos cumpliendo las horas máximas de trabajo diario.

La categoría condiciones de transporte de alimentos, para el mes de noviembre, mantiene el promedio obtenido del 87%, los establecimientos: Epmsc Bosque y La Modelo son quienes presentan hallazgos, persiste Barranquilla el Bosque como el establecimiento de menor cumplimiento con 53% seguido de la Modelo con 60%. Se registran desviaciones frente a las condiciones físicas y de higiene de los vehículos, cuentan con la documentación requerida (No presenta SOAT, técnico mecánico, concepto sanitario, ni certificado médico, del transportador de la proteína pollo). También es afectado el transporte de los alimentos de acuerdo con su naturaleza, ya que no se evidencia el uso de canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso. Los demás establecimientos registran cumplimiento del 100% en los ítems que corresponden a; 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, así como también se registra cumplimiento en el ítem que corresponde con la verificación del porte de la leyenda en su exterior “transporte de alimentos” con excepción de barranquilla el Bosque, donde el vehículo no posee la leyenda. Los establecimientos de Magangué, SAI, Epmsc Sincelejo y Tierra alta no son objetos de la verificación en este periodo del informe.

La categoría de seguridad y salud en el trabajo decrece para el mes de noviembre crece 1% frente al periodo de octubre promediando en 89%. Para este corte del informe Cmsba Barranquilla la Modelo obtuvo el menor promedio de cumplimiento con 40%, seguida de Epmsc Sincelejo con 83% y Barranquilla el Bosque con 89%, los demás establecimientos promediaron en el 100%. Se registran como observaciones las que corresponden con: el botiquín no cuenta con la dotación, Cmsba La Modelo y Epms Sincelejo, para el ítem de elementos de protección se registra en la Modelo, que no cuentan con chaqueta térmica. Cartagena. Se registra cumplimiento de los registros actualizados del Manual del manual de seguridad y salud en el trabajo (actas de capacitación y evaluación).

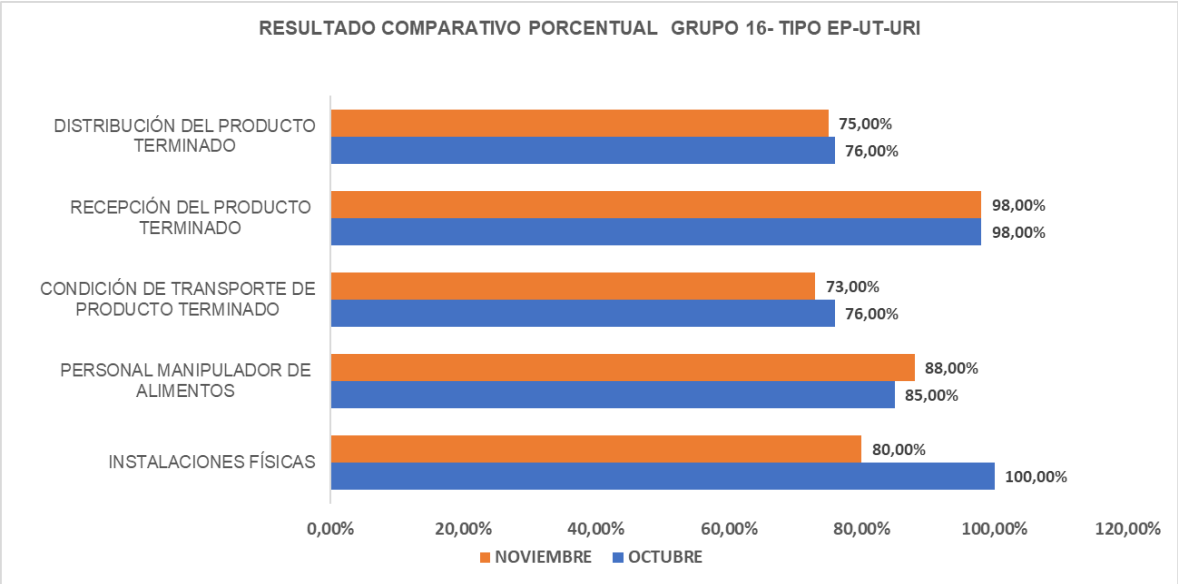
La categoría condiciones de producción y producto terminado, para el mes de noviembre pierde 2% frente al periodo de octubre promediando en 90%. Para este corte del informe Cmsba Barranquilla la Modelo y Epmsc Cartagena (Ternera) obtienen el menor promedio de cumplimiento con 79%, seguida de la planta de producción de Cartagena con 83%, los demás establecimientos promediaron entre el 91% al 100%. Persiste como hallazgo de mayor incidencia el que corresponde con el no cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo con la OTM, se afecta en cinco (5) establecimientos (Barranquilla Modelo, Barraquilla el Bosque, Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo y planta de producción externa de Cartagena), mientras que SAI, Tierra Alta y Montería promedian con el 100%. 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 Cartagena (Ternera) y planta de producción externa (los fondos presentan temperaturas menores a 60 grados). El contratista registra hallazgo por no cumplir con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas en el establecimiento de Barranquilla la Modelo. Para este periodo del informe se evidencia que hubo cumplimiento frente al uso de los utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de los alimentos en todos los establecimientos. En la planta de producción de Cartagena se registró subsanación frente al uso de las tablas de cortes de acuerdo con el código de colores. No se registra desviación en las condiciones de rotulado del hielo en ninguno de los Erones visitados, cumple con la totalidad de los equipos de medición y control de gramajes, implementa el plan de muestreo y control de gramajes, se garantiza en todos los establecimientos el servido del producto terminado (dietas) en adecuadas condiciones de higiene y en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas se suministra la ración terapéutica en material de empaque desechable.

La categoría característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional, decrece 3% en comparación con el periodo de octubre, promediando en 92%. Para este corte del informe Epmsc Cartagena-planta de producción obtuvo el menor promedio de cumplimiento con 79%, seguido de los Establecimientos de Epmsc Cartagena (Ternera) con 82%, Barranquilla La Modelo con 84%, Barranquilla Bosque con 89%, el resto de los establecimientos promedian para noviembre entre el 97% al 100%. Para este corte del informe el ítem que verifica el cumplimiento del número de intercambios permitidos es el de mayor afectación, se registra no conformidad en tres (3) establecimientos (Barranquilla la Modelo, Barraquilla el Bosque y Planta de producción de Cartagena). Durante el seguimiento del periodo de noviembre no se cumple con la rotación del ciclo de menús de acuerdo con las concertaciones establecidas entre el establecimiento y el Cosal en Barranquilla Bosque y la Modelo, Epmsc Tierra Alta y la planta de producción de Cartagena. El establecimiento Cmsba Barranquilla la Modelo es el único establecimiento que no registra cumplimiento frente al soporte de la entrega y suministro del menú especial.
En Barranquilla el Bosque, la Modelo y planta de producción de Cartagena se registra que no hay cumplimiento en el ítem que verifica la entrega de las raciones terapéuticas de acuerdo con la OTM (condiciones de entrega a la PPL y rotulado), los recipientes donde se distribuyen las dietas se encuentran sin rotulado y no son Isotérmicos de acuerdo con la autorización emitida por la USPEC para la entrega en fondos de sopas y bebidas de dietas. En la Cartagena, adicional a lo anterior no se presenta el control de entrega de dietas, así como también se registra observación frente a la calidad organoléptica de los productos finales (en algunos patios se observa papa cocida con mala presentación final del producto), el establecimiento de Barranquilla la Modelo presenta no conformidad en el gramaje del RPT de la dieta correspondiente al día de la visita. El contratista soporta la emisión del diagnóstico nutricional de los PPL con patología. En el periodo de noviembre hubo cumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes del menú, se realiza el suministro de la alimentación a grupo poblacional étnico conforme a la OTM, se realiza entrega de refrigerios a PPL en remisión, 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 aseguramiento y control de la calidad – verificación documental, decrece 1% frente al promedio de octubre alcanzado el 93%. Para el corte de noviembre los establecimientos con menor promedio de cumplimiento fueron la planta de producción externa de Cartagena con 79% y planta de producción externa de Montería con 81%, el resto de establecimiento obtuvieron promedios entre el 95% al 100%. Durante el seguimiento correspondiente al mes de noviembre se registra que persisten los no cumplimientos en la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma de mantenimiento en Barranquilla la Modelo y la planta de producción de Cartagena con un 50% y un 0% respetivamente, se registran hallazgos por el no cumplimiento de los muestreos microbiológicos de acuerdo al anexo 6, así como tampoco se observan resultados microbiológicos conformes de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente (manipuladores, ambientes, materia primas, agua) al igual que no presenta los resultados 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)de acuerdo a los establecido en la OTM, en los establecimientos de Epmsc Tierra Alta, planta de producción externa de Cartagena y planta de producción de Montería. El resto de los establecimientos verificados cumplen con promedios del 100%. Durante el seguimiento de noviembre 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. 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 cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, decrece 4% en noviembre promediando con 95%. Se presentan en Epmsc Cartagena, puesto que no cumple con el horario establecido por la OTM, para la entrega del tiempo de comida almuerzo, para los establecimientos de Barranquilla la salida del tiempo almuerzo supera los horarios establecidos en la OTM, lo mismo ocurre en SAI que no cumplen con el horario de entrega comida. 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 octubre y noviembre 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 para el periodo de noviembre de las Seis (6) EP-UT- URI del grupo 16, muestra que para este corte del informe tres (3) categorías decrecen en comparación con el periodo de octubre y corresponde a; distribución de producto terminado, condiciones de transporte de producto terminado e instalaciones físicas, de las otras dos categorías recepción de producto terminado mantiene el promedio de octubre y personal manipulador de alimentos crece el 3%. El establecimiento de menor cumplimiento nuevamente para este corte es Ejema Biver Malambo, sin embargo, supera el promedio del 59% que obtuvo en octubre y crece el 12% adicional en noviembre alcanzando un promedio parcial de cumplimiento del 71%. En orden ascendente de menor a mayor cumplimiento se registran para octubre las siguientes categorías.

Condiciones de Transporte de Producto terminado, decrece 3% en noviembre respecto al periodo de octubre, el cumplimiento pasa al 73%. Nuevamente para este mes Cpams Ejema Biver Malambo es la de menor cumplimiento alcanzando el 20%, seguido de Ep. La Esmeralda que pierde un 30% del promedio de octubre obteniendo en noviembre el 70%, los demás establecimientos promedian en 100%. Particularizando los ítems de no cumplimiento Biver Malambo, solo cumple la variable que corresponde a la verificación del plan de rutas, junto con la EP la Esmeralda promedian entre el 50% y el 0% en las variables que observan el cumplimiento de la documentación del vehículo de transporte (SOAT- Concepto higiénico sanitarios), los vehículos transportadores no llevan en su exterior en forma claramente visible " Transporte de Alimentos", adecuadas condiciones de higiene y físicas de los vehículos (el vehículo de transporte es de servicio público o particular). Frente al diligenciamiento de las temperaturas de los alimentos en las planillas de registro EP, la Esmeralda cumple con el ítem de verificación. Los vehículos no se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, pero se registra que cuentan con un plan de rutas, con rangos de horarios establecidos para las entregas.

Distribución de producto terminado, en el mes de noviembre esta categoría cede 1% del promedio que obtuvo en octubre pasa del 76% al 75% de cumplimiento. Sigue afectada por el reiterado bajo cumplimiento de Ejema Biver Malambo, que, nuevamente promedia con 00% de cumplimiento, seguida de EP. Barranco de Loba con 50% y EP. La Esmeralda con 71%. Mientras que UT- Arcor Bacaim, U.T Cacique Tirrome y UT. Arcar- Cartagena se mantiene en el 100%. UT. Ejema Biver Malambo y EP. La Esmeralda son afectados con el 0% de cumplimiento los ítems que corresponde a la entrega en empaque individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados (Se evidencia que las bebidas son entregadas en recipientes plásticos, no isotérmicos y no presentan rótulos en ellos) mientras que en EP. Barranco de Loba se afecta por la no entrega de utensilios para el consumo de los alimentos. No se registra, que existan PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas.

La categoría instalaciones físicas decrece 20% frente a los anteriores periodos de informe donde obtuvo el 100%, las no conformidades para el periodo de noviembre se registran en la EP. La Esmeralda en los variables de seguimiento, se evidencia que durante el almacenamiento temporal no se garantiza las condiciones higiénicas del producto (Se evidencia recipiente plástico de almacenamiento de bebida en fondo, no cumple con condiciones higiénicas. Se observa suciedad en su superficie), así como también se observa que el vehículo de transporte no lleva estibas durante la operación de traslado, por lo tanto, coloca los recipientes directamente sobre el piso del vehículo. Los otros establecimientos cumplen con los ítems de verificación.

La categoría personal manipulador de alimentos, crece 3% adicional respecto al periodo de octubre, para el mes de noviembre promedio en 88%. El único establecimiento que presenta no cumple con un promedio mínimo es EP. La Esmeralda, que obtuvo nuevamente 50% en dos de los tres ítems verificados, se registra afectación por no cumplimiento en la variable que corresponde al uso de la dotación, limpia y de colores claros, así como en el ítem de seguimiento de los certificados en BPM.

Para los demás establecimientos se evidencia cumplimiento en las verificaciones de las variables respecto al tenencia de los certificados médicos y certificados de BPM, con promedio del 100%.

La categoría recepción de producto terminado, para el periodo de noviembre, mantuvo el mismo promedio de cumplimiento de octubre del 98%. EP. Barranco de Loba, presento la única desviación de la categoría, respecto al cumplimiento del menú verificado, ya que presento intercambio no socializado del ciclo de menú, para el día de la visita. Se registra cumplimiento en la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM, en el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, 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, 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, Ejema Biver Malambo obtuvieron cumplimiento del 100%, en los ítems de verificación de la categoría.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

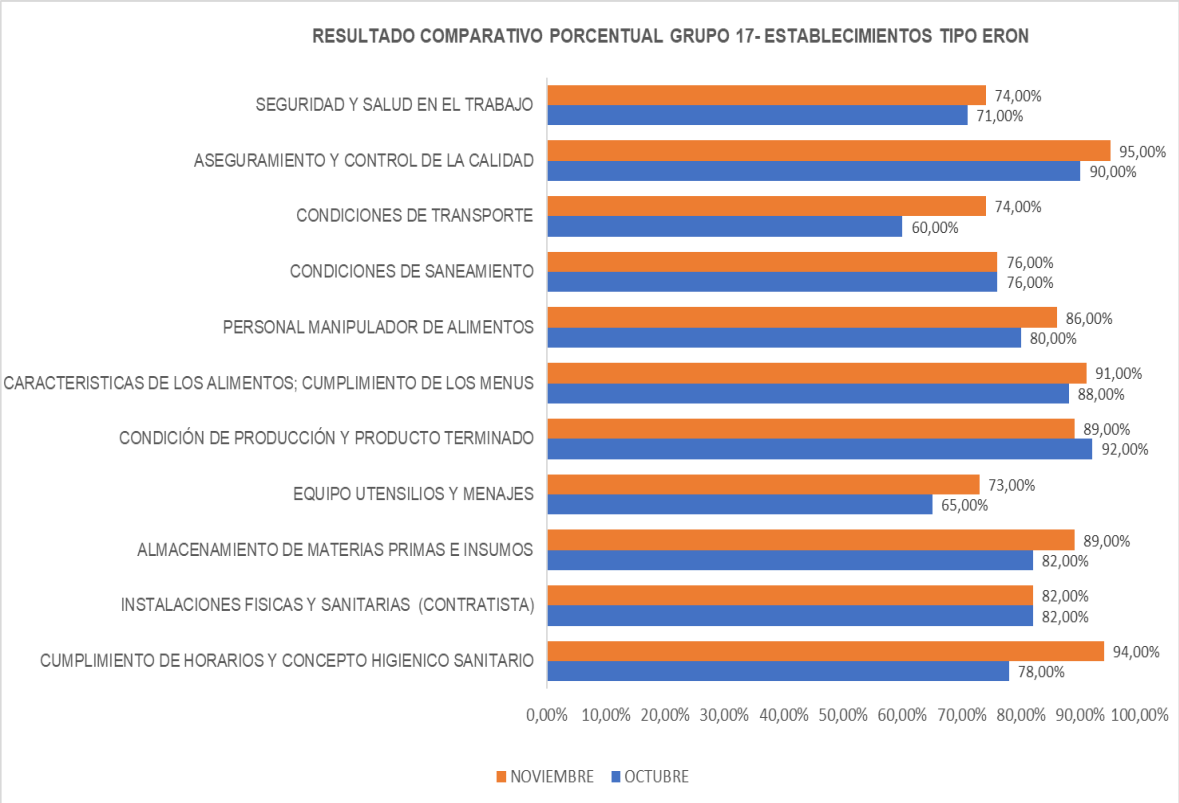
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos	99,0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023.
EPMSC RIOHACHA	12/09/2024	Favorable	96,0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR	31/07/2024	Favorable con requerimiento	93 %	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.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	07/03/2024	Favorable	92,0%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud en los establecimientos EPMSC VALLEDUPAR (TRAMACUA), EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL, EPMSC SANTA MARTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				VALLEDUPAR. - GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023.

En el periodo informado, se realizaron seguimientos a los conceptos higiénico-sanitarios de los establecimientos donde preparan, almacenan, distribuyen los alimentos para el consumo del Personal Privado de la Libertad, encontrando que para el grupo 17 correspondiente a la regional norte, de los seis (6) establecimientos asociados a la producción, que cuatro (4) cuentan con concepto sanitario favorable- favorable con requerimientos con rango de cumplimiento superior al 92% con tiempos de emisión superior a 2 meses, dos (2) establecimientos tienen concepto favorable con requerimientos (EPMSC Valledupar La Tramacua y EPAMSC Valledupar Judicial) se encuentran en un cumplimiento entre el 86.5% y 88.5%. No aplica medida sanitaria para ninguno de los establecimientos del grupo 17.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 noviembre muestra cumplimiento parcial entre el 73% al 89% en ocho (8) categorías y cumplimiento sobre promedio del 90% al 98% en tres (3) categorías. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde con:

La categoría equipos, utensilios y menajes, para el periodo de noviembre tiene un aumento del 8% adicional pasa 65% del mes de octubre al 73%, el establecimiento de menor cumplimiento frente a las verificaciones de la categoría corresponde nuevamente a Epmsc Santa Marta con 22%, el cual presenta nuevamente descenso en su promedio mes a mes. Los demás establecimientos promedian entre el 71% y el 100% este último corresponde con Epmsc El Banco la cual se le aplica la verificación en dos ítems. Se registran hallazgos por el no cumplimiento de la oferta de los equipos mínimos requeridos según la OTM en Valledupar la Tramacua, Epmsc Santa Marta y planta de producción externa de Valledupar. 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, Epamscas Valledupar Norte. Referente al funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación (los equipos no cumplen con las temperaturas requeridas para garantizar la cadena de frio de los alimentos), se registran que persisten los hallazgos en Epmsc Valledupar Alta y Epmsc Santa Marta, se registra subsanación en Epamscas Valledupar Norte en el ítem de equipos de congelación. Se registra un promedio del 00% en Epmsc Santa Marta frente a la verificación de la existencia de algún tipo de menaje y/o equipos en desuso en el servicio de alimentación que genere algún tipo de contaminación, se encuentran identificados "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 los establecimientos.
La categoría de seguridad y salud en el trabajo tiene un crecimiento del 3% para este periodo en comparación con octubre promediando en 74%. El menor cumplimiento por establecimiento lo obtuvo nuevamente Epmsc Riohacha con 60%, se observa manipuladores con delantales rotos y desgastados y guantes de carnazas dañados (rotos). Así como tampoco se evidencia los registros actualizados de capacitación e inducción en SST, respecto al establecimiento Valledupar la Tramacua, se afecta en el corte del informe el uso de petos en mal estado, sin uso de guantes requeridos para protección de acuerdo con la actividad (neopreno), campana extractora fuera de servicio, así mismo no se observa registros de capacitación en SST. Los demás establecimientos verificados en octubre no registran hallazgos en ninguno de los tres (3) ítems que conforman la categoría.
La categoría de condiciones de transporte de alimentos crece 14% para el periodo de noviembre, pasa de 60% al 74%, nuevamente los establecimientos de menores promedios de cumplimiento son Epms Santa Marta, para el periodo del informe ingresa al grupo de no cumplimiento la planta externa de Valledupar con promedios entre 40% y 20% respectivamente, Valledupar Alta supera el no cumplimiento de octubre y se ubica con un 60% en cumple parcial. Persiste como variables de mayor afectación las que hacen seguimiento a las adecuadas condiciones higiénicas y sanitarias de los

vehículos, porte de documentos y conceptos sanitarios con excepción de Epmsc Valledupar Alta y Epmsc el Banco, mientras que Santa Marta y la planta de producción de Valledupar promediaron con el 00%, otra afectación regular en cada periodo del informe corresponde a la variable que verifica el cumplimiento en la verificación que corresponde con el uso de canastillas o implementos de material sanitario para separar los alimentos del piso de los vehículos, hallazgo que se registra en Valledupar alta (se evidencia que vehículo de transporte cuenta con paredes con suciedad acumulada, estibas y pisos con suciedad acumulada, canastillas con acumulación de suciedad), mientras que para Santa Marta se registra el no uso de canastilla para transportes de Fruver y proteínas, al igual que para la planta de producción externa de Valledupar. Por otro lado, en los establecimientos de Valledupar alta y planta de producción se registra que los transportadores no utilizan la vestimenta adecuada y establecida por la norma colores claros. Persiste el hallazgo en Valledupar Alta la Tramacua, por cuanto los vehículos de transporte de alimentos no cuentan en su exterior con la leyenda “Transporte de Alimentos” para el mes de octubre los demás establecimientos promedian con 100% en la verificación en campo.

Condiciones de saneamiento, para el mes de noviembre mantiene el mismo promedio de octubre, es decir 76%. El establecimiento de menor cumplimiento corresponde nuevamente a Epmsc Santa Marta que cede 4% adicional de lo obtenido en octubre pasando de 59% al 55%. Los demás establecimientos presentan cumplimiento entre el 74% al 100%, este último promedio lo obtiene nuevamente Epmsc El Banco, para la cual solo aplica dos ítems de seguimiento. En noviembre 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 y Valledupar planta externa. El contratista no garantiza las limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con los que cuenta en los establecimientos. No se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación verificados, se registra presencia de moscas en las áreas de los ranchos, las estaciones de anti roedores no tienen cebos, el hallazgo es común en la mayoría de los establecimientos con excepción de Epmsc Riohacha. En Santa Marta no se registra cumplimiento frente al que 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), él filtro de agua tiene poca presión por lo cual también se utiliza agua no filtrada para el servicio, para el periodo del seguimiento no presenta el certificado del lavado de tanques de almacenamiento. Se observa cumplimiento por la tenencia de recipientes identificados para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa con excepción de Epmsc Riohacha en donde los recipientes se evidencian sucios y en malas condiciones físicas, en Epmsc Santa marta el contratista no realiza los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasas de acuerdo a las tiempos establecidos en la OTM (él certificado de mantenimiento de la trampa de grasa, tiene como fecha de realización el día 01-08-24, por lo tanto no está vigente, la frecuencia establecida es cada tres meses), en los establecimientos de Santa Marta y Valledupar la Tramacua se registra que no se garantizan las condiciones sanitarias de ciertas áreas del rancho de forma que se evite la contaminación cruzada en los procesos de recepción de materia prima. Por otro lado, se registra que el contratista aplica el código de colores para el uso y rotulado de los elementos de aseo y los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección, así como también hay cumplimiento a la verificación de que los insumos tengan las fichas técnicas. Se subsana el hallazgo en las

instalaciones sanitarias de Epmsc Santa Marta, se evidencia limpieza y suministro de elementos de higiene personal. 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, 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 de Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, para el mes de noviembre mantiene el mismo promedio de cumplimiento de octubre con 82%. El menor promedio de cumplimiento por establecimiento corresponde a Epmsc Santa Marta con 57%, seguida de la planta de producción del Banco con 79%, los demás establecimientos promedian entre 83% y 100%. 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 Valledupar Alta y planta de producción externa de Valledupar, solo se registra cumplimiento frente al ítem que verifica que las ventanas marcos, puertas y aberturas tengan protección de manera que se impida el ingreso de vectores en las plantas de producción del Banco y Valledupar.

Se afecta al contratista por no garantizar un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos de Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y la planta de producción del Banco, se cumple con los espacios exclusivos para deposito temporales de residuos, en los Erones verificados, las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado, se registra en Epmsc Valledupar la Tramacua que las luminarias del pasillo de cuarto de congelación y cuarto de jugo dañadas. Persiste no conformidad por la falta de protección de los sistemas de evacuación de agua, no se registran que posean rejillas, sifones o tapas removibles en el Eron Epmsc Valledupar la Tramacua, Epmsc Santa Marta y la plantas de producción Banco, se supera el mismo hallazgo para la planta de producción externa de Valledupar, se presentan evidencias de instalación y/o calibración y/o acuerdo de pago de los servicios públicos en los establecimientos, el contratista realizo las gestiones para que el INPEC realice las operaciones de limpiezas en los alrededores los establecimientos con excepción de Epmsc Santa Marta y Epmsc Valledupar Alta. 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 personal manipulador de alimentos, para el mes de noviembre crece en un 6%, superando el promedio de octubre con un promedio de cumplimiento del 86%. Persisten los hallazgos en los mismos establecimientos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en; Epmsc Valledupar Alta, Planta externa de Valledupar, Epmsc Riohacha y Epmsc Santa Marta con promedios del 0% al 50%, se observan que faltan auxiliares de procesos y manipuladores de alimentos durante las verificaciones de campo. Se registran hallazgo porque los manipuladores no utilizan la dotación completa o utilizan dotación de colores oscuros en los establecimientos de Epmsc Riohacha y Valledupar alta, Epmsc Santa Marta es el único establecimiento que tiene afectación con ponderación del 00% en la verificación que corresponde con el cumplimiento de los hábitos de higiene personal y las practicas higiénicas (se observan manipulador distribuidor con accesorios reloj y pulsera), se afecta con no cumplimiento la tenencia de los certificados médicos anuales vigentes (apto para manipular alimentos) y los exámenes clínicos, en el establecimiento del Banco, los demás establecimiento cumplen con la verificación.

Para el mes de noviembre 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.

Para el periodo de noviembre la categoría de condiciones de producción y producto terminado decrece 3% frente al promedio de cumplimiento del mes anterior, es decir pondera para noviembre en 89%. De manera general los establecimientos presentan porcentajes entre el 78% al 100%, persiste Epmsc Santa Marta como el establecimiento de menor cumplimiento. 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 noviembre no cumplen con este requerimiento tres (3) establecimientos; planta de producción del Banco, Epmsc Santa Marta y Valledupar la Tramacua, se observan también operaciones de pre-alistamiento de los alimentos inadecuadas (preparación de alimentos proteicos congelados), el contratista no usa las tablas de corte de acuerdo con el código de colores establecido en la OTM en Valledupar Alta la Tramacua, los demás establecimientos obtienen 100%. En los establecimientos de Valledupar (judicial y Tramacua) se afecta el cumplimiento con promedios de 50% y 40% ya que no cuentan con los utensilios estandarizados para el servido de los alimentos en los patios. Epmsc Valledupar la Tramacua, Epmsc Santa Marta y la planta del Banco no cumple con el protocolo de contra muestras de acuerdo con la OTM, promedian debajo de 60% (se registran contramuestras por fuera de las temperaturas establecidas, sin congelar), el resto de los establecimientos cumplen con el 100% en esta variable de verificación. Respecto a el seguimiento frente a que los alimentos se sirvan a una temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, se registra cumplimiento en todos los establecimientos, caso contrario sucede con el servido de la dietas los cuales no cumplen con la temperatura requerida en Epmsc el Banco, ya que la distribución de los jugos se realiza en tanques no isotérmico, mientras que para Epmsc Santa Marta el hallazgo corresponde con que el servido del producto se realiza en un área que genera el riesgo de contaminación cruzada.

La categoría de almacenamiento de materia primas e insumos, para el corte de noviembre aumenta el promedio de cumplimiento en 7%, alcanzado el 89%. El establecimiento de menor cumplimiento en este corte de informe es nuevamente Epmsc Santa Marta con 71% de cumplimiento, seguido de Epmsc Valledupar la Tramacua que pasa de 86%, los demás establecimientos promedian entre 90% y 100%. Para el mes de noviembre la variable que presenta mayor afectación y persiste frente al no cumplimiento en los establecimientos corresponden con la que verifica la tenencia de las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, solo registra cumplimiento Epmsc Santa Marta, Epmscas Valledupar y Epmsc Riohacha, adicionalmente se registra que no hay cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario para el periodo de noviembre en los establecimientos de Epmsc Riohacha, Epmsc Santa Marta, Valledupar Alta y planta de producción del Banco, los demás establecimientos cumplen con el 100%. Otra variable que registra no cumplimiento para el mes de noviembre corresponde con la de etiquetado y rotulado de los alimentos, no se cumple las condiciones del ítem en los establecimientos Epmsc Valledupar Alta y Epmsc Santa Marta (se observa que hay cumplimiento frente al empaque del queso costeño). Frente a la verificación de las condiciones de almacenamiento de los alimentos

de acuerdo con sus características no se registra cumplimiento en Santa Marta (almacenamiento en empaques de segundo uso), se observa almacenamiento de alimentos sin adecuada separación física, las cuales no impiden contaminación cruzada. Persiste la afectación por la no guarda de las distancias perimetrales de modo que se puedan realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento de los productos fríos y en congelación en Epmsc Santa Marta. La planta de producción del Banco subsana el hallazgo de octubre por no cumplimiento de la rotulación de la materia prima fraccionada de su empaque original, se registra cumplimiento en la implementación del método PEPS, los establecimientos promedian con el 100%, los alimentos almacenados como materias primas, 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. No se presentan hallazgos frente al ítem que verifica, que en las áreas de almacenamiento 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.

En la categoría característica de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, para el mes de noviembre crece 3% sobre el promedio de octubre alcanzando un cumplimiento del 91%, 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 este mes, se encontraron no conformidades en cinco (5) establecimientos con excepción de Riohacha y planta de producción del Banco, otro ítem de afectación común a los mismos establecimientos, es el que verifica el cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a rotación no hubo cumplimiento en Valledupar Alta- la Tramacua, Planta de producción Valledupar, Santa Marta y Epmscas Valledupar, mientras la planta de producción el Banco y Epmsc Riohacha supera los hallazgos por este variable y promedia con el 100%. Se registra que en el corte de noviembre Epmsc Valledupar Alta no realiza la entrega de dietas terapéuticas a PPL que lo requieran y cumplen con las condiciones de entregas definidas en la OTM (se evidencia que los tanques de dietas no son isotérmicos como lo establecen la Uspec), el resto de Erones promedia con el 100% de cumplimiento. Los recipientes de la Ración terapéutica se encuentran rotulado, se presenta excepción en Epmsc Santa Marta (los recipientes de dietas que contiene las bebidas con leche, no se encuentran rotulado como establece el oficio de aprobación para entrega en fondos de la Uspec), se observó que se lleva registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas, se cumple con el diagnostico nutricional de los PPL, o no cuenta con el registro de valoración de la totalidad de los PPL. El contratista cumple con la variable del suministro de los refrigerios nocturnos. De maneral general, se entregan los refrigerios a PPL que sale de remisión, se suministra o se presenta el registro de entrega del menú especial concertado con excepción de Epmsc Santa Marta que no presenta registro o certificado de la entrega, se registra cumplimiento total en la entrega la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación, se presenta 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. El contratista cumple con los gramajes de las preparaciones de los menús verificados en los establecimientos con excepción de la planta de producción de Valledupar, donde (se observa que la arepa leyenda no cumple con el peso establecido, pesa unos promedios entre 54 a 59 gramos), las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.

La categoría cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario, crece 16% para el corte de noviembre es decir pasa del 78% al 94%. Sin embargo, persiste la 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, para tiempos de comida regular y suministro de dietas de los tiempos almuerzo y cena), en el establecimiento de Valledupar Alta se presenta subsanación frente al concepto higiénico sanitario, la ETS realizo visita para efectos de renovación, emitiendo concepto favorable Los otros establecimientos promedian el 100% en los 3 ítems de verificación que corresponden a esta categoría, no hay imposición de medida sanitaria y se registra cumplimiento en la entrega de los alimentos en los tiempos y horarios establecidos en los Erones del grupo 17.

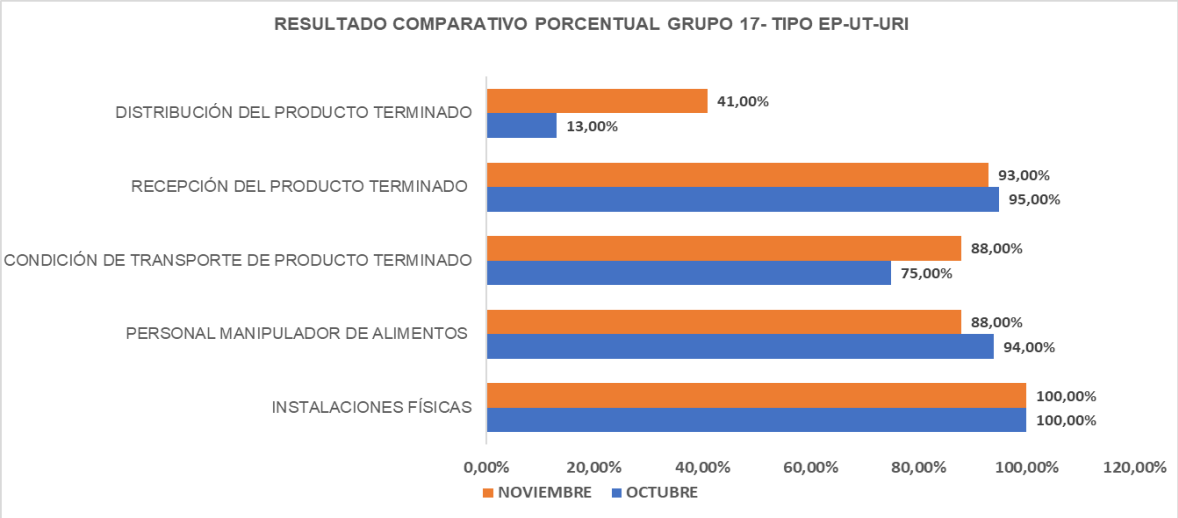
La categoría aseguramiento y control de la calidad, en el análisis que corresponde a noviembre muestra un aumento en su promedio de cumplimiento del 5%, respecto a octubre alcanzando el 95%. Todos los establecimientos obtuvieron promedios entre el 92% y el 100%, por lo tanto, está categoría es la de mayor cumplimiento en el periodo. Sin embargo se presenta hallazgos en la implementación del programa mantenimiento correctivo y preventivo en Epmsc Santa Marta y Valledupar la Tramacua, en 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 Alta y Epmsc Riohacha) los mismos establecimientos presentan afectación por no presentar 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.

Se registra cumplimiento en la toma de los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo con la frecuencia establecida en la OTM, se observa que se lleva control y registro de la temperatura de los equipos de frio en lugar visible, se registra cumplimiento en la variable que verifica la implementación del programa de trazabilidad (los registros se encuentran actualizados al momento de la visita), los establecimientos ponderan con un 100%.

El contratista registra cumplimiento parcial del 80%, frente a la adquisición de los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos en el establecimiento de Epmsc Valledupar Alta, no cuenta con los soportes de paz y salvo generados desde la dirección o área encargada del establecimiento. De manera general se cumple con la oferta de capacitación adicional a su personal de Buenas prácticas de manufactura, se realiza la verificación de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, 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%. No se observó durante el mes de noviembre novedades por ingreso o retiro de elementos prohibidos a los establecimientos 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, esta variable cumple en el 100% de los establecimientos. De manera general 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.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de octubre y noviembre 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 noviembre, durante el seguimiento realizado a las ocho (8) EP-UT- URI del grupo 17, se observa que las de menor cumplimiento son: EP. Maicao con un promedio de 75%, seguido de UT. Batallón Mecanizado José María Córdoba con un promedio de 78%. Para el mes del presente informe las otras seis (6) EP-UT- URI obtienen promedios de cumplimiento entre el 80% al 95%. 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 noviembre, aunque crece respecto a los promedios de los meses anteriores, no supera el cumplimiento parcial, en este periodo crece un 28% del promedio frente al mes de octubre, por lo tanto, pasa del 13% al 41% en noviembre. UT Batallón General José María Córdoba, que para el corte de mantiene el 100% del mes anterior, los demás establecimientos promedian entre el 0% y el 67%. Las Ep. Maicao, Ep la Permanente de Valledupar, EP. Fiscalía General, EP. Maicao y EP. El Banco promediaron con 50% de cumplimiento, mientras que; EP. Dpto. Policía Sijín y Dpto. de Policía Guajira lo hicieron con el 00% de cumplimiento. La variable de afectación común en todas las Estaciones de Policía, con excepción de UT. José María Córdoba corresponde con el seguimiento a la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin. Frente a la entrega de los alimentos en empaques individuales en dos (2) establecimientos, se registra promedios del 00%, en las estaciones de policía Dpto. Policía Sijin y Dpto. de Policía Guajira, ya que se evidencia que las bebidas son enviadas en tanques plásticos, que no corresponden a los autorizados por la Uspec

(no son isotérmicos). Para el ítem que corresponde con la entrega de dietas a la PPL en las E.P conforme a los establecido en la OTM, no se registra alguna no conformidad durante el seguimiento en campo.

La Categoría de Condiciones de Transporte de Producto Terminado, para el mes de noviembre registra aumento del 8%, pasando a 88%, en el promedio global de cumplimiento. En este periodo del informe persiste el no cumplimiento de la UT. José María Córdoba con 40%, los demás establecimientos mantienen promedios de cumplimiento del 80% al 100%. Los ítems que afectan a la UT. José María córdoba corresponde con los que hacen verificación al cumplimiento de la documentación del vehículo transportador; que este posea 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. Persiste el uso de vehículos que no portan en su parte externa la leyenda Transporte de alimentos (se evidencia uso de vehículos particulares), así como también se afecta en la En la UT José María Córdoba y la EP. Maicao la variable que verifica que los vehículos transportadores de alimentos se encuentren 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, para el periodo de noviembre como único hallazgo de la variable plan de rutas se encuentra promedio de cumplimiento del o% en la EP. Dpto. de Policía Guajira, los demás establecimientos cumplen con los ítems que conforman la categoría condiciones de transporte de producto terminado con el 100%.

La categoría personal manipulador de alimentos, que en octubre promedio con 94%, cede el 6% en noviembre y alcanza un promedio de 88%. Aunque persiste un no cumplimiento en el ítem que corresponde a que los manipuladores de alimentos no cuentan con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente, en la UT. José María Córdoba, en este periodo supera el 00% de octubre y alcanza el 67%. Frente al uso de dotación limpia y en buen estado, de colores claros se registra hallazgo con promedio del 00% en la EP. De Maicao, de resto los demás establecimientos verificados cumplen con los ítems en el 100%.

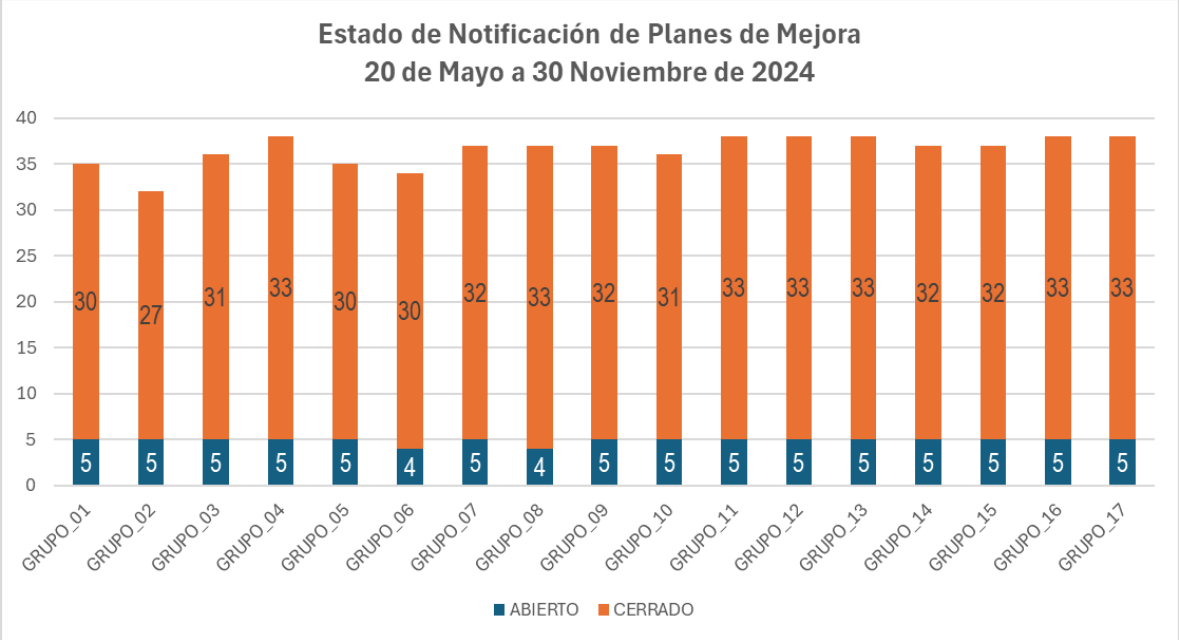
La categoría recepción de producto terminado, para el corte de noviembre decrece el promedio de cumplimiento respecto a octubre un 2%, pasando del 95% al 92%. El establecimiento de menor promedio de cumplimiento corresponde con la EP. Maicao con 78%, los demás promedian entre el 89% al 100%. La variable de mayor afectación corresponde a la que hace seguimiento al cumplimiento del menú verificado de acuerdo con las condiciones establecidas en la OTM, ya que se realiza intercambios en proteínas, cereales y alimentos reguladores, en los establecimientos EP. Departamento de Policía Guajira, EP. Fiscalía General, EP. Maicao y EP: Permanente Valledupar, respecto al cumplimiento del horario de entrega se registra un (1) hallazgo en la EP. Maicao, ya que se observó que los alimentos del tiempo desayuno fueron entregados a las 9:43 am. De forma general se evidencia publicación /socialización del ciclo de menús, se registran promedios del 100% en todos los establecimientos en cuanto a la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú, de acuerdo con lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC. Así como también se constata que lleva el registro de las renuncias a la alimentación o dietas. Para el periodo de noviembre 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.

Para el mes de noviembre la categoría de Instalaciones Físicas mantiene el promedio del periodo anterior, el cual correspondió con 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.

En términos generales, la operación del suministro de alimentación por ración en los establecimientos de reclusión de la PPL, muestra porcentajes de cumplimiento global en los grupos, aunque existen casos puntuales de establecimientos con situaciones críticas; la interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, ante las desviaciones reportadas en los hallazgos registrados en las actas durante las visitas de verificación, se procesa la información y se remite los respectivos requerimiento de planes de mejora.
Durante el periodo del 20 de mayo al 30 de noviembre del año en curso, la interventoría ha emitido un total de 621 notificaciones de requerimientos contractuales a los contratistas de los 17 grupos. Estas notificaciones 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 30 de noviembre del año en curso, 538 de estas notificaciones, equivalentes al 86,6%%, han sido cerradas; el 13,4% restante (83 notificaciones) aún se encuentran 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.



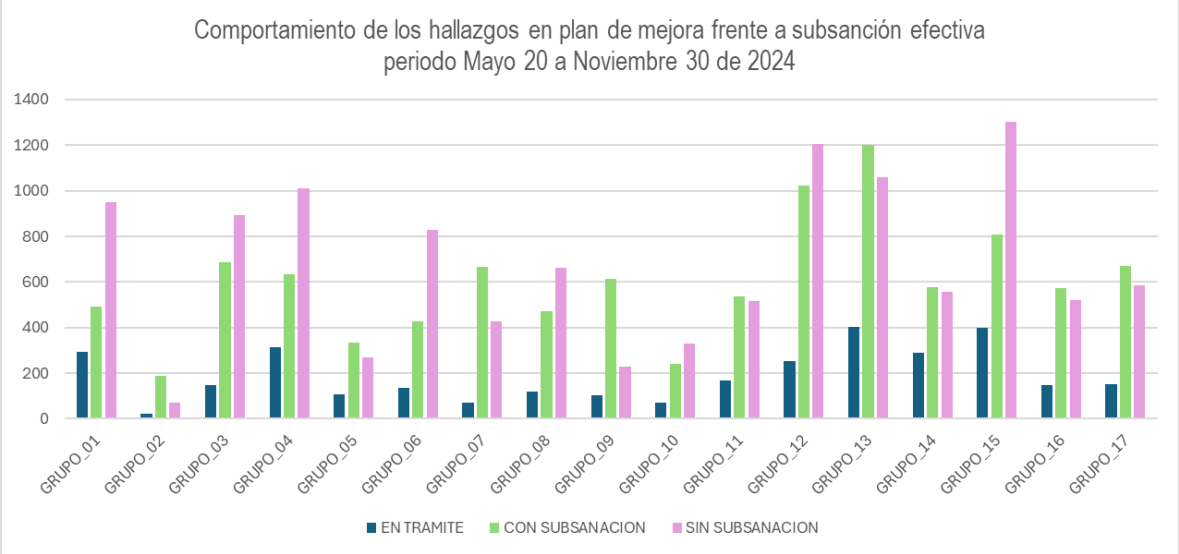
En la gráfica que precede se puede observar el número de notificaciones discriminada por grupo y el estado de la misma. A continuación , se presenta el estado general de los hallazgos que han sido objeto de requerimiento para seguimiento a planes de mejora, así como el comportamiento de estos hallazgos en los 17 grupos y las categorías con mayor incidencia de planes de mejora que se ha evidenciado desde las verificaciones ejecutadas por la interventoría, teniendo presente que los planes de mejora requeridos durante el mes de octubre y noviembre se encuentran en plazos de respuesta y ejecución, para posterior seguimiento.

Estado General de los hallazgos requeridos – Planes de mejora

Durante el periodo de ejecución del 20 de mayo al 30 de noviembre del presente año, la Interventoría del Consorcio Interalimentos ha requerido para plan de mejora un total de 24.755 hallazgos a los 17 contratos activos en la operación del servicio de suministro de alimentación por ración para la PPL. De estos hallazgos, el 86% (equivalente a 21.294) ya se encuentran cerrados, aunque no necesariamente subsanados como se observa en la gráfica siguiente; mientras que el 13% restante de hallazgos (3.461) se encuentran abiertos; estos hallazgos abiertos están actualmente en proceso de respuesta o seguimiento por parte de la Interventoría. Es relevante señalar que éstos provienen de visitas realizadas en el periodo de los meses de octubre y noviembre, mientras que los hallazgos requeridos durante los meses de mayo a septiembre ya han sido cerrados, esto como resultado del seguimiento oportuno que ha realizado la Interventoría a los planes de mejora que han remitido los contratistas.

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:



Fuente: Consorcio Interalimentos 2024

En la gráfica anterior, se observa que los contratistas con mayor número de hallazgos requeridos para planes de mejora, desde el 20 de mayo al 30 de noviembre, continúan siendo los grupos 13,15

y 12 en ese orden respectivamente. En contraste, los grupos con menor cantidad de hallazgos requeridos corresponden al grupo 2, 10 y 5. Durante la ejecución de actividades de la interventoría, este patrón se ha mantenido sin variaciones.

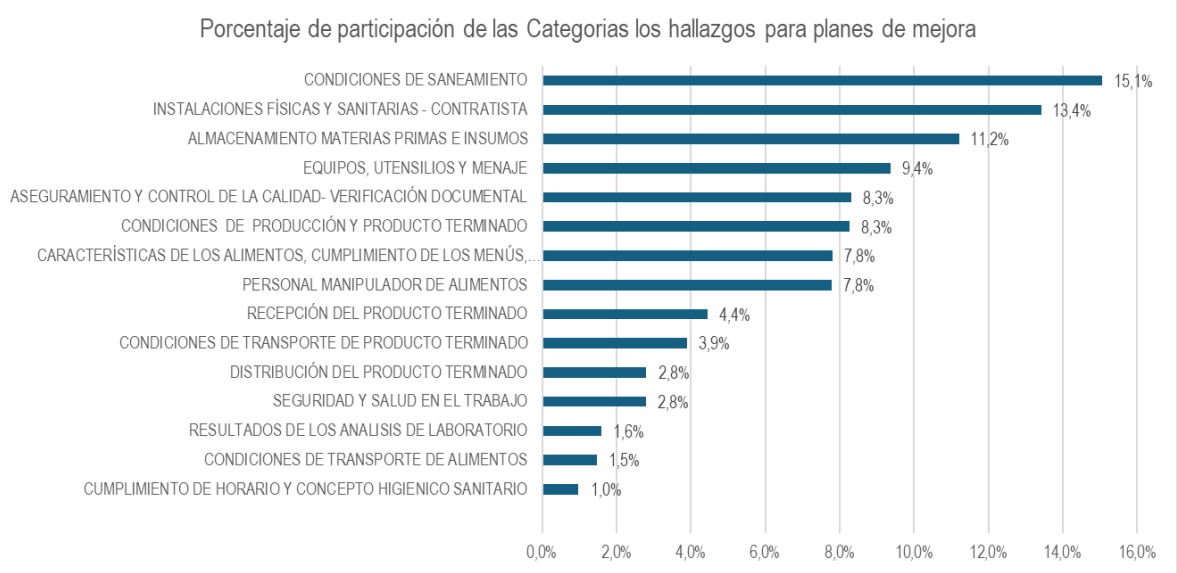
El grupo 13, siendo éste operado por el contratista UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL, continua siendo el grupo con mayor número de hallazgos que han sido remitidos a planes de mejora, con un total de 2.664 durante la ejecución de visitas de la interventoría, desde mayo del presente año a la fecha de cierre del presente informe; los establecimientos de este grupo que más hallazgos reportan en plan de mejora son con el ERON COPED PEDREGAL (744 hallazgos), mencionando que este establecimiento tiene mayor frecuencia de visitas, le sigue en cantidad de hallazgos el ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (249 hallazgos) y ERON EPMSC LA CEJA (233 hallazgos); los aspectos y categorías con mayores desviación durante las verificaciones y se requieren para planes de mejora corresponden a los hallazgos en las condiciones de saneamiento, almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de producción y producto terminado, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional e instalaciones físicas y sanitarias – contratista. El contratista arroja resultados de poca efectividad y un bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 45.08% de hallazgos surtieron efecto de subsanación, mientras que el resto continuo los procesos administrativos, ya que, cumplidos los plazos y compromisos, estos se mantuvieron sin subsanación.

Con respecto al grupo 15, bajo la responsabilidad de la operación de UT UNIDOS POR USPEC, desde mayo del presente año a la fecha de cierre del presente informe, se han generado 2.513 hallazgos que han sido requeridos para planes de mejora; los establecimientos de este grupo que mayor número de hallazgos de con este comportamiento son; ERON COCUC CUCUTA (1156 hallazgos) y ERON EPMSC ARAUCA (245 hallazgos). A nivel general, los aspectos que presentan mayor cantidad de hallazgos para 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. El contratista arroja resultados de poca efectividad y un bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 32% de hallazgos surtieron efecto de subsanación, mientras que el resto continuo los procesos administrativos, ya que, cumplidos los plazos y compromisos, estos se mantuvieron sin subsanación efectiva.

Para el caso del grupo 12, cuyo operador es el contratista ORNUA S.A.S., presenta un total de 2.478 hallazgos requeridos para plan de mejora, los establecimientos que han tenido mayor número de hallazgos generados como planes de mejora continúan siendo ERON EPMSC MEDELLIN (472 hallazgos), ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (328 hallazgos) y ERON EPMSC PUERTO BERRIO (241 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. Los aspectos que se han reiterado o persisten continuamente en los requerimientos de planes de mejora corresponden a desviaciones en las categorías de: 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. El contratista arroja resultados de poca efectividad y un bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 41.3% de hallazgos surtieron efecto de subsanación, mientras que el resto continuo los procesos administrativos, ya que, cumplidos los plazos y compromisos, estos se mantuvieron sin subsanación efectiva.

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

Teniendo en cuenta que 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; a continuación, se muestra el comportamiento 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 aspectos relacionados con las categorías de cumplimiento de condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – contratista y almacenamiento materias primas e insumos.

En algunos casos, los contratistas han propuesto acciones para subsanar los hallazgos y cerrar los planes de mejora, sin embargo, se ha observado reincidencia mensual en estos problemas. Esto indica que las medidas adoptadas no se mantienen a mediano y largo plazo, lo que contribuye al aumento del número de hallazgos durante los procesos de seguimiento y verificación realizados por la interventoría.

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. También se ha identificado la 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 cuanto a lo concerniente a las 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. Cabe anotar que el monto a ejecutar en estas acciones corresponde a la menor cuantía y en un % especifico.

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

FECHA	ASUNTO	CONSECUTIVO
7/11/2024	REQUERIMIENTO PLAN DE CONTINGENCIA POR APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA CLAUSURA TEMPORAL TOTAL CONCEPTO DESFAVORABLE EPMSC PASTO 30102024. GRUPO 1 CONTRATO 327-2023	CIA-3180-2024
7/11/2024	REQUERIMIENTO POR HALLAZGOS DEL GRUPO 4, RELACIONADOS POR ALIMENTOS PROTEICOS NO CONFORMES ESTABLECIMIENTOS EPMSC FLORENCIA CUNDUY, EP FLORENCIA LAS HELICONIAS Y EPMSC PITALITO.	CIA-3182-2024
15/11/2024	REQUERIMIENTO PLAN DE MEJORA POR ENTREGA DE PREPARACIÓN PROHIBIDA BEBIDA DE FRUTA (JUGO DE PIÑA). GRUPO 12. CONTRATO 338-2023	CIA-3297-2024
15/11/2024	REQUERIMIENTO EN SEGUIMIENTO A RESPUESTA DE OFICIO CIA-2231-24. GRUPO 12. CONTRATO 338-2023	CIA-3299-2024
19/11/2024	REQUERIMIENTO POR ALERTAS DESABASTECIMEINTO Y FALTAS DE ENTREGA DE COMPONENTES ESTABLECIMEINTOS GRUPO 1. CONTRATO 327-2023	CIA-3435-2024
20/11/2024	REQUERIMIENTO POR NO SUMINISTRO DE REFRIGERIO NOCTURNO EN CPAMSPY POPAYÁN 29102024. GRUPO 1. CONTRATO 327-2023	CIA-3642-2024
20/11/2024	REQUERIMIENTO DE ACCIONES INMEDIATAS Y DETERMINANTES PARA LA SUBSANACIÓN DE LAS FALENCIAS EVIDENCIADAS Y DESARROLLADAS EN LAS REUNIONES DE LOS DÍAS 12 Y 18 DE NOVIEMBRE. COCUC CÚCUTA GRUPO 15.	CIA-3651-2024
22/11/2024	REQUERIMIENTO POR ALERTAS DESABASTECIMIENTO, NO ENTREGA COMPONENTES Y FALTA DE GAS ESTABLECIMIENTOS GRUPO 1 CPAMSPY POPAYAN - CPMSTUL TULUA. CONTRATO 327-2023	CIA-3697-2024
23/11/2024	REQUERIMIENTO JUSTIFICACIÓN DE ENTREGA DE CEREAL PANIFICADO EN ESTABLECIMIENTOS ASIGNADOS AL CONTRATISTA ORNUA SAS DEL GRUPO 12	CIA-3718-2024
26/11/2024	URGENTE REQUERIMIENTO PLAN DE MEJORA ANTE VISITAS DE SEGUIMIENTO AL ESTABLECIMIENTO ERON COPED PEDREGAL, POR BAJO PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO. GRUPO 13 - CONTRATO 339-2023	CIA-3838-2024
28/11/2024	REQUERIMIENTO POR NOVEDADES REPORTADAS POR INPEC – EL BORDO CAUCA. GRUPO 1. CONTRATO 327-2023	CIA-3874-2024

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.

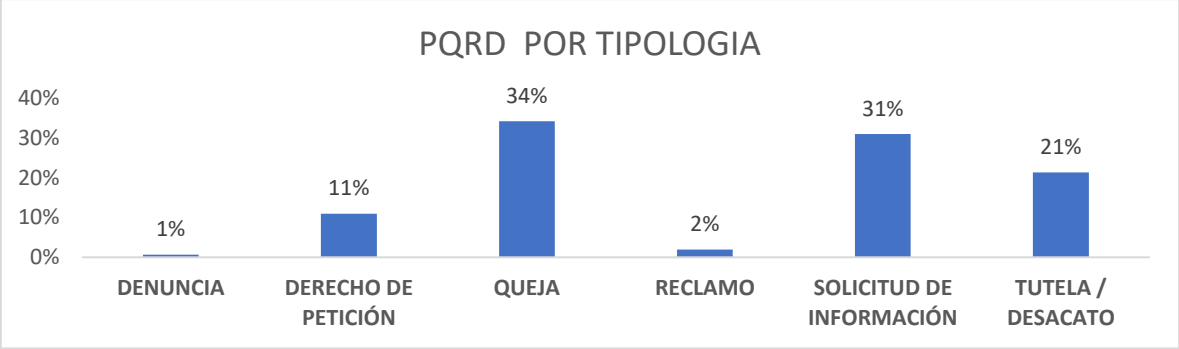
Sobre la base de la gestión de interventoría, ejercida por el CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 159-2024, se detalla consolidado de las PQRD recibidas en la fecha del presente informe, 155 PQRD, a las cuales se les 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 en tiempos de respuesta y el cierre de la misma.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	TOTAL
1	UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	32	19	29	35	139
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	1	0	4	1	9
3	ARDIKO A&S SAS	0	5	8	16	9	7	8	53
4	UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	12	12	10	3	54
5	UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	3	2	2	3	15
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	27	14	17	21	117
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	7	36	10	16	89
8	ARDIKO A&S SAS	1	2	1	9	6	5	2	26
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	17	5	17	14	112
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	10	10	5	6	39
11	UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	29	14	12	8	101
12	ORNUA SAS	2	5	6	17	17	14	3	64
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	10	4	5	8	43
14	UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	6	2	1	7	25
15	UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	2	1	18	10	50
16	CJVN S.A.S	3	2	1	3	0	2	0	11
17	CJVN S.A.S	1	0	6	3	2	7	4	23
TODOS	TODOS	0	2	2	3	3	3	4	17
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	7	3	3	2	24
TOTAL, PQRD		**70**	**88**	**154**	**214**	**159**	**171**	**155**	**1011**

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta al 92% de las mismas, se encuentran 12 en trámite y en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

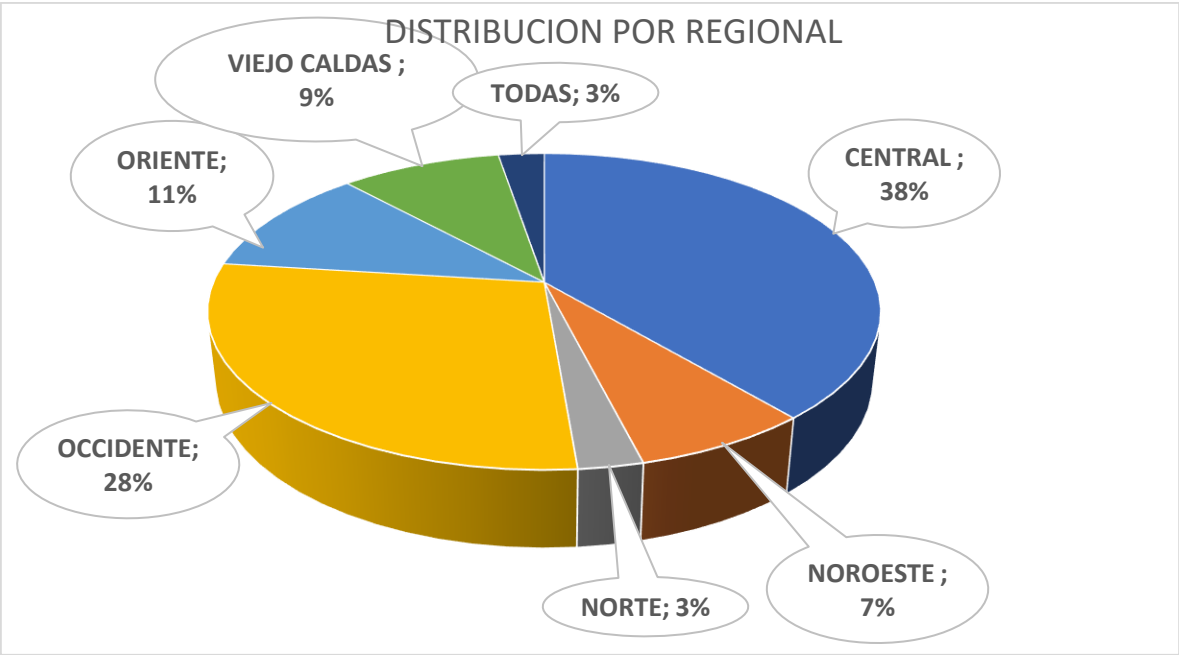
Distribución por Tipología.

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 34% corresponde quejas, el 31% a solicitudes de información, el 21% a acciones constitucionales (tutelas – desacatos), el 11% a derechos de petición, así mismo el 2% a reclamos y el 1% a denuncias 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 38% de PQRD recibidas, seguida por la regional Occidente con el 28%, la regional Oriente con el 11%, Vejo Caldas el 9 %, Noroeste el 7% y Norte con el 3% respectivamente, de acuerdo a la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibieron cuatro (4) 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	OCTUBRE	NOVIEMBRE
CENTRAL	19	13	18
NOROESTE	9	5	0
NORTE	2	3	0
OCCIDENTE	7	13	20
ORIENTE	2	6	7
VIEJO CALDAS	7	5	7
TOTAL	**46**	**45**	**52**

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

A Continuación, se consolidadas las 167 alertas reportadas a la entidad por grupo

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	24
	CPMSTUL TULUA	10
	DE POPAYAN	2
	EPMSC EL BORDO	5
	EPMSC PASTO	4
	EPMSC TUMACO	2
	EPMSC TUQUERRES	1
	ESTACION DE POLICIA BELLO HORIZONTE	1
	ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO	2
	ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR	2
	ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO	1
	ESTACION DE POLICIA PIENDAMO	1
	ESTACION DE POLICIA TAMBO	2
	PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	4
GRUPO_02	EPMSC BUGA	1
	ESTACION DE POLICIA LIDO	1
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	2
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
	CPAMSPAL PALMIRA - PAS	1
	EPMSC CARTAGO	1
	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	1
	ESTACION DE POLICIA JAMUNDI	1
	GUARDACOSTAS	1
GRUPO_05	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	EPMSC CHAPARRAL	1
	ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO-ZIPAQUIRA EP	1
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERE 3	1
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	1
	COBOG BOGOTA LA PICOTA - PENAL ESTRUCTURA 1	1
GRUPO_07	CPMS BOGOTA LA MODELO	2
	CPMSLME LA MESA	1
	KENNEDY	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7	2
	SIJIN	3
	TUNJUELITO FATIMA	1
	URI PUENTE ARANDA	2
GRUPO_08	CPMSACS ACACIAS - RANCHO ALA A Y B	1
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	EPAMSCAS COMBITA - RANCHO ALTA	1
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	1
GRUPO_10	EPMSC CALARCA	1
	EPMSC MANIZALES	1
	ESTACION DE POLICIA DE MARMATO	1
GRUPO_11	BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 6 "FRANCISCO ANTONIO ZEA"	1
	EPAMS LA DORADA	2
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENERAL DE LA NACION	1
GRUPO_12	ALTAVISTA MEDELLIN	3
	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT	1
	BUENOS AIRES MEDELLIN	2
	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EP BELEN MEDELLIN	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC MEDELLIN	3
	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	2
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	1
	ESTACION DE POLICIA TAMESIS	1
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	1
	LOS GOMEZ ITAGUI	1
	MANRIQUE	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN ITAGUÍ G12	1
	SABANETA	1
GRUPO_13	COPED PEDREGAL - ALTA	6
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	3
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	2
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	CTI BUNKER DE LA FISCALIA	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
	EPMSC LA CEJA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC YARUMAL	1
	ESTACION DE POLICIA APARTADO	1
	ESTACION DE POLICIA CACERES	1
	GIRARDOTA	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13	1
GRUPO_14	CPMS BUCARAMANGA	2
	EPMS SAN GIL	1
GRUPO_15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	3
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	1
	EPMSC PAMPLONA	3
	ESTACION DE POLICIA CAI KENNEDY CIUDADELA ATALAYA	1
	ESTACION DE POLICIA EP CAI VILLA DEL ROSARIO	1
	ESTACION DE POLICIA ZULIA	1
GRUPO_16	EPMSC SAN ANDRES	4
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	1
GRUPO_17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	3
Total, general		**167**

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

CATEGORIA	EP	ERON	PLA	UT	Total
ALTERACIONES DE SEGURIDAD EN ESTABLECIMIENTO		1			1
DEMORAS EN EL INGRESO		3			3
DESABASTECIMIENTO MP		29	2		31
HORARIO	9	13			22
MEDIDA SANITARIA SDS		2			2
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	15	18		1	34
NO PAGO DE BONIFICACION PPL		6			6
OTROS	9	27	5		41
SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	4	5	2		11
VISITA FALLIDA	7	8		1	16
Total, general	**44**	**112**	**9**	**2**	**167**

Se evidencia que la mayor alerta se encuentra en la categoría otros, no entrega de algún componente en el tiempo de comida verificada y desabastecimiento materia prima

En la categoría de otros se encuentra las siguientes alertas: Durante visita de interventoría se evidencia presencia de plagas, mal funcionamiento de equipos, cortes de energía en Eron, traslado de raciones a otras EP que no se encuentran en el anexo 23, no se evidencia paz y salvo de bonificación a ppl, entre otros.

Se anexa consolidado de alerta enviadas a la entidad

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

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

Teniendo en cuenta que los contratos de Suministro de Alimentación entraron en vigencia en diciembre de 2023, al ingreso de la interventoría ya se tenían en ejecución los menús aprobados en la fase inicial por parte de la entidad USPEC, por lo tanto, se dio inicio a la aprobación de cambios de menú semestrales según lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERISTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, numeral 3 CAMBIOS PERMANENTES DE MENÚ, Nota 1 se indica: **"Cada seis (6) meses**, el contratista deberá concertar con los representantes de la COSAL cambios al menú vigente. En caso tal, de no presentarse la solicitud de cambios, el contratista debe llegar a la USPEC la constancia en el acta y firmada por el director del establecimiento."

Para llevar a cabo este proceso el día 12 de abril se dio a conocer la circular 8300-DIRAT-SUBAS-GRUAL con el Asunto: Socialización y solicitud de apoyo- Procedimiento USPEC- INPEC cambios de menú semestral…, mediante la cual se establecieron algunas especificaciones y cronograma para los cambios de menú a realizar.

Este procedimiento también fue socializado en la reunión con el equipo de Nutrición INPEC- USPEC y contratistas de alimentación el día 24 de mayo de 2024, donde se estableció un tiempo máximo de envió de ofertas de cambio de menú por parte de los contratistas hasta el 31 de mayo.

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

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

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 y durante el mes de noviembre no fueron realizados nuevos cambios de menú permanente, 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 1_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 562 intercambios notificados por grupo y establecimiento durante el mes de noviembre:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIAROS 2023	**38**
ERON - CPMSTUL TULUACMSC TULUA VALLE	6
ERON - CPMSTUL TULUAEP AGUA CLARA - CPMS TULUA	8
ERON - DE POPAYAN	3
ERON - EPMSC EL BORDO	1
ERON - EPMSC IPIALESUT	1
ERON - EPMSC PASTO	11
ERON - EPMSC ROLDANILLOEP Roldanillo	1
ERON - EPMSC TUMACOEP, Guarda costa	3
ERON - EPMSC TUQUERRES	3
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**26**
ERON - EPMSC BUGA	5
ERON - EPMSC CALI	12
ERON - EPMSC CALIEP AGUABLANCA, JUNIN, TERRON Y PCC SAN NICOLAS	1
ERON - EPMSC CALIEP. PLANTA PORVENIR	6
ERON - EPMSC CALIESTACIONES POLICIA (MARIANO RAMOS)	1
ERON - EPMSC CALITERRON, JUNIN, AGUA BLANCA, PCC SAN NICOLAS	1
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**50**
ERON - COJAM JAMUNDI	25
ERON - CPAMSPAL PALMIRA	9
ERON - CPAMSPAL PALMIRAEP	5
ERON - EPMSC CARTAGO	1
ERON - EPMSC PUERTO TEJADA	7
ERON - EPMSC SILVIA	3
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**28**
ERON - EP FLORENCIA LAS HELICONIASEP HELICONIAS	3

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC FLORENCIAEP UNIDAD TACTICA	2
ERON - EPMSC FLORENCIAUT CUNDUY	9
ERON - EPMSC GARZONGARZON	4
ERON - EPMSC LA PLATAUT UNIDOS USPEC 2024	1
ERON - EPMSC NEIVA	5
ERON - EPMSC PITALITO	4
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	**21**
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAEP FUSAGASUGA	1
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGA Eron y EP Fusagasugá	1
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAUT LOGISTIC FOOD - ERON	1
ERON - EP GUADUAS LA ESPERANZAEP GUADUAS LA ESPERANZA	6
ERON - EPMSC CHAPARRALERON	1
ERON - EPMSC CHAPARRALERON y EP Chaparral	1
ERON - EPMSC GIRARDOTERON	2
ERON - EPMSC VILLETAERON	2
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP CAJICA - EP ZIPAQUIRA	6
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**17**
CPAMS - EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTACOBOG PICOTA	16
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**36**
ERON - CPMS BOGOTA LA MODELO	8
ERON - CPMS CHIQUINQUIRA	1
ERON - CPMSLME LA MESA	3
ERON - CPMSMOQ MONIQUIRA	1
ERON - EPMSC CAQUEZA	1
ERON PONAL	1
ESTACIONES DE POLICIA G7	1
ESTACIONES DE POLICIA GRUPO 7	17
ESTACIONES DE POLICIA GRUPO 7	1
ESTACIONES POLICIA G7 PONAL	1
ESTACIONES POLICIA GRUPO 7	1
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**19**
CPAMS - EJEYO	1
ERON - CPMSACS ACACIAS	8
ERON - CPMSACS ACACIASESTACION POLICIA ACACIAS	2
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
ERON - EC YOPAL	3
ERON - EPMSC VILLAVICENCIO	4
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	**28**
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	5
ERON - CPMSCHO CHOCONTA	3
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA	13

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - EPMS RAMIRIQUI	3
ERON - EPMSC DUITAMA	1
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
ERON - EPMSC SOGAMOSO	2
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	**5**
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE CABALEP CHINCHINA	3
ERON - PEREIRA	2
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**13**
ERON - COIBA IBAGUEUT IBAGUE	6
ERON - EPAMS LA DORADAEP DORADA	5
ERON - EPMSC FRESNOUT - FRESNO GRUPO 11	1
ERON - EPMSC HONDAEPMSCHONDA	1
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	**46**
BATALLON VILLA HERMOSA	2
EP CIUDAD BOLIVAR	1
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	12
ERON - EPMSC BOLIVAR	4
ERON - EPMSC BOLIVARESTACION DE POLICIA CIUDAD BOLIVAR	1
ERON - EPMSC JERICO	3
ERON - EPMSC MEDELLIN	4
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	3
ERON - EPMSC QUIBDO	1
ERON - EPMSC TAMESIS	1
ERON - EPMSC TAMESISESTACION DE POLICIA TAMESIS	1
ESTACION DE POLICIA BELEN	2
ESTACION DE POLICIA BERRIO	1
ESTACION DE POLICIA CALDAS	1
ESTACION DE POLICIA CIUDAD BOLIVAR	2
ESTACION DE POLICIA LAURELES	1
ESTACION DE POLICIA LOS GOMEZ	1
ESTACION DE POLICIA POPULAR	1
ESTACION DE POLICIA POPULAR	1
ESTACION DE POLICIA SABANETA	1
ESTACION DE POLICIA SIJIN	1
PLANTA EXTERNA ESTACIONES DE POLICIA MEDELLIN	1
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	**35**
CPAMS - EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	1
EP ARANJUEZ	1
ERON - COPED PEDREGAL	9
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	10
ERON - EPMSC ANDES Ep andes	3
ERON - EPMSC APARTADOUNIDAD TÁCTICA SAN PEDRO DE URABA	1

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC LA CEJA	1
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	2
ERON - EPMSC SONSON	4
ERON - EPMSC YARUMAL	1
ESTACIONES DE POLICÍA MEDELLIN	2
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**25**
ERON - CPMS BUCARAMANGA	1
ERON - EPAMS GIRON	10
ERON - EPMS SAN GILEP	2
ERON - EPMSC SOCORROEPMSC SOCORRO	3
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	9
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**119**
ERON - COCUC CUCUTAERON	44
ERON - COCUC CUCUTAPLANTA EXTERNA	18
ERON - EPMSC AGUACHICAERON	15
ERON - EPMSC AGUACHICAESATACION -ERON	1
ERON - EPMSC AGUACHICAESTACION DE POLICIA	1
ERON - EPMSC ARAUCAERON	13
ERON - EPMSC OCAÑAERON	11
ERON - EPMSC OCAÑAESTACIÓN DE POLICIA	1
ERON - EPMSC PAMPLONAERON	15
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**29**
EP BARRANCO DE LOBA	1
ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	5
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	6
ERON - EPMSC CARTAGENA	8
ERON - EPMSC MAGANGUE	1
ERON - EPMSC MONTERIA	2
ERON - EPMSC SAN ANDRES	1
ERON - EPMSC SINCELEJO	2
ERON - EPMSC TIERRALTA	3
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**27**
CPAMS - EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10) EP PEMANENTE	3
ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	3
ERON - EPMSC EL BANCOEP BANCO	2
ERON - EPMSC RIOHACHAEP RIOHACHA	7
ERON - EPMSC SANTA MARTAUT JOSE MARIA CORDOBA	4
ERON - EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	8
TOTAL	**562**

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 10% (56) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	22% (13)	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	9% (5)	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	51% (28)	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.
4	11% (8)	Observación 1 y 2
5	2% (1)	Observación 1 y 3
6	5% (3)	Observación 1, 2 y 3

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

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 noviembre del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 59 ERON, de acuerdo con lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad.

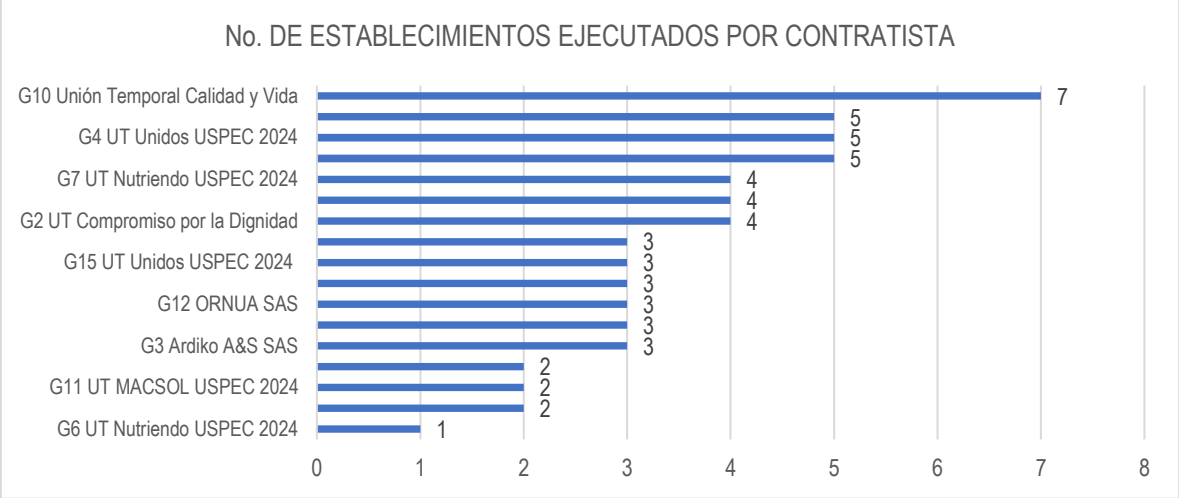
Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y
fisicoquímicos del 19 de octubre al 19 de noviembre; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida:
almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de noviembre 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	5
2	UT Compromiso por la Dignidad	4
3	Ardiko A&S SAS	3
4	UT Unidos USPEC 2024	5
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	2
10	Unión Temporal Calidad y Vida	7
11	UT MACSOL USPEC 2024	2
12	ORNUA SAS	3
13	UT Alimentación Integral	5
14	UT MACSOL USPEC 2024	3
15	UT Unidos USPEC 2024	3
16	CJVN SAS	2
17	CJVN SAS	3
TOTAL	59	

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

Para el periodo de ejecución del 1 al 30 de noviembre 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	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
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	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
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
5	UT LOGISTIC FOOD	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		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
		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	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
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	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
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	5
		Derivados Cárnicos	5
		Ensalada cruda	5
		Jugos de fruta	5
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	5
		Queso fresco	5
14	UT MACSOL USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
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	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
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 1 al 30 de noviembre, 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	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
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
3	ARDIKO A&S	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
5	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
6	UT LOGISTIC FOOD	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		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	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	Frotis de Superficies	7
		Frotis de Manos	7
		Ambiente	7
		Agua potable MB	7
		Agua potable FQ	7
11	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
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	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
14	UT MACSOL USPEC 2024	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
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	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre, 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 19 de octubre al 19 de noviembre el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	24
2	UT Compromiso por la Dignidad	12
3	Ardiko A&S SAS	18
4	UT Unidos USPEC 2024	12
5	UT Logistic Food	18
8	Ardiko A&S SAS	30
9	UT Andino Colombiano	12
10	Unión Temporal Calidad y Vida	12
11	UT MACSOL USPEC 2024	18
12	ORNUA SAS	12
13	UT Alimentación Integral	34
14	UT MACSOL USPEC 2024	6
15	UT Unidos USPEC 2024	36
16	CJVN SAS	24
17	CJVN SAS	6
TOTAL	274	

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 19 de octubre al 19 de noviembre.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre, el consolidado de los resultados se encuentra discriminado en la siguiente tabla por grupo y contratista. Así mismo en la relación de anexos del presente informe, se encuentran relacionadas las muestras con relación a los resultados de CHS, con respecto al periodo antes mencionado.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UT Penitenciarios 2023	20
2	UT Compromiso por la Dignidad	10
3	Ardiko A&S SAS	15
4	UT Unidos USPEC 2024	10
5	UT Logistic Food	15
8	Ardiko A&S SAS	25

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
9	UT Andino Colombiano	10
10	Unión Temporal Calidad y Vida	10
11	UT MACSOL USPEC 2024	15
12	ORNUA SAS	10
13	UT Alimentación Integral	25
14	UT MACSOL USPEC 2024	5
15	UT Unidos USPEC 2024	30
16	CJVN SAS	20
17	CJVN SAS	5
TOTAL	225	

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 19 de octubre al 19 de noviembre

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

RESULTADO PORCENTUAL	CONCEPTO DE DESEMPEÑO	CODIGO DE COLORES	
Aquellos ERON que se encuentran en 90% o más de evaluación.	**Cumple**	**Verde**	
Aquellos ERON que se encuentran en el rango de evaluación igual o superior al 60% hasta 89%.	**Cumple Parcialmente**	**Amarillo**	

RESULTADO PORCENTUAL	CONCEPTO DE DESEMPEÑO	CODIGO DE COLORES	
Aquellos ERON que se encuentran con un porcentaje de evaluación inferior al 60%.	**No Cumple**	**Rojo**	

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre.

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	95.5%
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	100%
3	ARDIKO A&S SAS	91%
4	UT UNIDOS USPEC 2024	85%
5	UT LOGISTIC FOOD	89,2%
8	ARDIKO A&S SAS	73,5%
9	UT ANDINO COLOMBIANO	95,5%
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	77,5%
11	UT MACSOL USPEC 2024	86,5%
12	ORNUA S.A.S.	77,5%
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	90%
14	UT MACSOL USPEC 2023	100%
15	UT UNIDOS USPEC 2024	83,8%
16	CJVN SAS	77%
17	CJVN SAS	91%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Penitenciarios 2023 grupo 1, Ardiko A&S, grupo 3, UT Unidos USPEC 2024, UT Andino Colombiano grupo 9; UT Alimentación Integral grupo 13; UT Macsol USPEC 2024 grupo 16, CJVN SAS grupo 17, Cabe resaltar que, aunque los grupos antes mencionados están dentro de la categoría de CUMPLE, ninguno de estos obtuvo un cumplimiento del 100% debido a resultados no conformes presentados en muestras de alimentos y/o CHS. Por otro lado, solo los grupos 2 UT Compromiso por la dignidad y UT Macsol USPEC 2024 grupo 14 presentaron un 100% dados los resultados conformes en cada una de las muestras evaluadas.
Por otra parte, los contratistas UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Logistic Food grupo 5, Ardiko A&S SAS grupo 8, UT Calidad y Vida 23-24 grupo 10, UT Macsol USPEC 2024 grupo 11; Ornua SAS grupo 12; UT Unidos USPEC 2024 grupo 15; CJVN SAS grupo 16, a estos contratistas durante el seguimiento en cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites

establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE PARCIALMENTE, para el presente informe ninguno de los operadores presentó calificación NO CUMPLE.
Al realizar un comparativo con el periodo anterior se evidenció que el grupo 2, aumento el porcentaje del cumplimiento del 96% al 100%, así como el grupo 14 del 94,7% % al 100%, lo anterior refleja un cumplimiento total para cada uno de los parámetros evaluados tanto para alimentos como para las muestras de condiciones higiénico sanitarias.
Mas adelante se describe con detalle cada uno de los resultados obtenidos para el periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre.
A continuación, se describe la relación de los resultados no conformes teniendo en cuenta los microrganismos patógenos, indicadores de calidad e indicadores de higiene.

Muestras No Conformes del periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre

Para el periodo comprendido entre el 19 de septiembre al 19 de noviembre, se presenta un total de 52 muestras no conformes, lo que indica que de los 915 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 19 de octubre al 19 de noviembre

Durante el periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre se reportaron por parte del laboratorio un total de 10 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli*, *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva *y Listeria monocytogenes* la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E. coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
9	Producto Terminado: Pechuga Al Horno	*E.coli*
4	Producto Terminado: Ensalada Cocinada - Zanahoria y Habichuela	*E.coli*
10	Producto Terminado: Jugo De Guayaba	*E.coli*
5	Producto Terminado: Ensalada De Zanahoria Tomate y Cebolla	*E.coli*
5	Producto Terminado: Queso Campesino	*E.coli*

Para el periodo del 19 octubre al 19 de noviembre, se reportaron por parte del laboratorio un total de 10 muestras con un presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue *E.coli* el cual se presentaron 5 resultados en las siguientes muestras y contratistas: UT Logistic Food grupo 5 una muestra de queso y una muestra de ensalada, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4 una muestra de ensalada, Unión Temporal Andino Colombiano grupo 9 con una muestra de proteico y UT Calidad y Vida 23 grupo 10 una muestra de jugo.

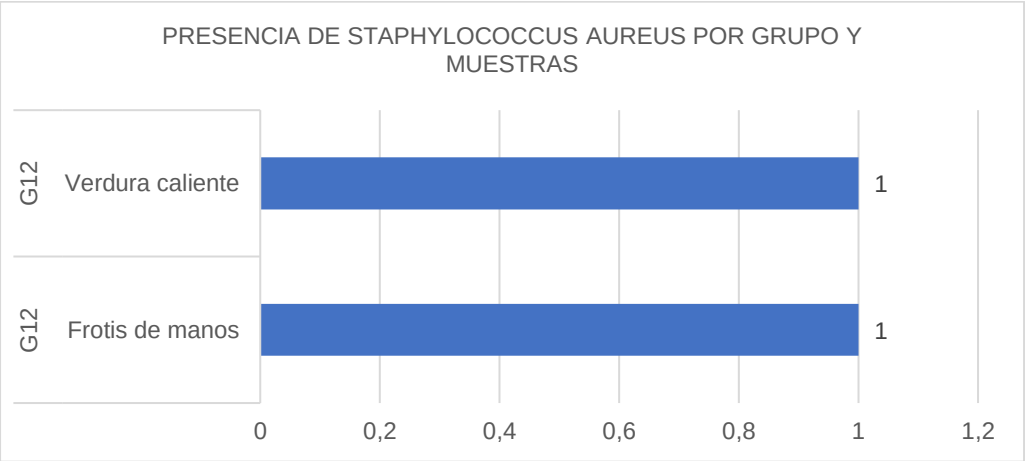


Es importante mencionar que de las 10 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 50%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias 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
12	Frotis De Manos Limpias: Maria Virginia Zuluaga	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Producto Terminado: Ensalada Cocida De Zanahoria Y Habichuela	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre fue *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, del cual se evidenciaron dos muestras para el grupo 12 ORNUA SAS, para el cual se reportó una muestra no conforme de frotis de manos del personal manipulador y una muestra de verdura cocida.

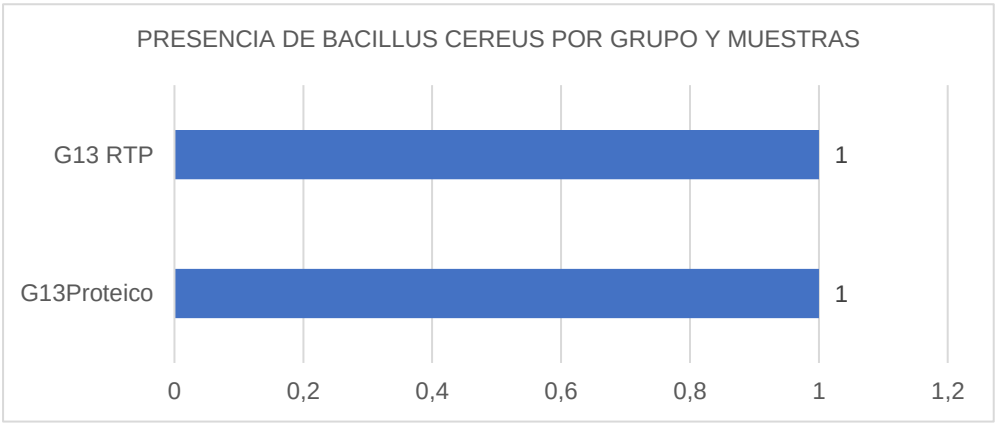


Es importante mencionar que de las 10 muestras con patógenos *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ocupa el 20%, Es importante señalar que la presencia *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en los alimentos pueden ser causada cuando los manipuladores contienen las bacterias Staphylococcus aureus en su piel, también cuando no se lavan las manos adecuadamente antes de tocar los alimentos. Si el alimento se deja a temperatura ambiente o se cocina poco, las bacterias pueden multiplicarse y producir toxinas. Por lo tanto, esto puede generar una intoxicación alimentaria, es importante tener en cuenta que esta no se produce por la ingestión de las bacterias, sino por la ingestión de las toxinas de los alimentos producidas por las bacterias.

Relación de muestras con *Bacillus cereus*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO
13	Producto Terminado: Pernil De Pollo Guisado	*Bacillus céreus*
13	Producto Terminado: Yuca Cocida	*Bacillus céreus*

Así mismo, durante el presente periodo, dos grupos presentaron recuento de *Bacillus cereus* en las muestras listas para consumo así: grupo 13 en una muestra de proteico, así como, una muestra de raíces tubérculos y plátanos.



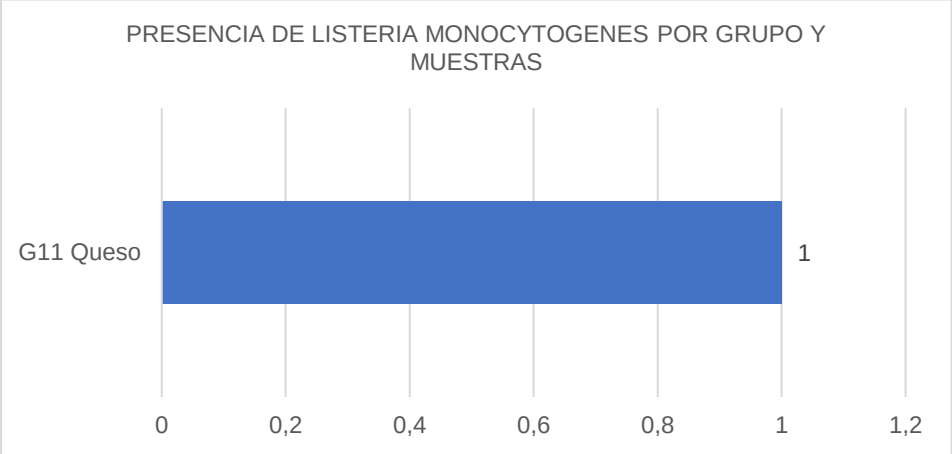
Es importante mencionar que de las 10 muestras con patógenos *Bacillus cereus* ocupa el 20%, Es importante señalar el microorganismo *Bacillus cereus* es un microorganismo ubicuo que le permite incorporarse con facilidad a la cadena alimenticia y se ha asociado a infección invasiva, tras la

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.

Relación de muestras con *Listeria monocytogenes*

GRUPO CONTRATISTA	MUESTRA	PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO
11	Materia Prima: Queso Campesino Cajamarca	*Listeria monocytogenes*

Por último, durante el periodo para el contratista UT Macsol USPEC 2024 grupo 11 en uno de los resultados de las muestras de materia prima de queso se presentó el microorganismo *Listeria monocytogenes*.



Es importante mencionar que de las 10 muestras con patógenos *Listeria monocytogenes* ocupa el 10%, Es importante señalar el microorganismo *Listeria monocytogenes* es un microorganismo ubicuo que le permite incorporarse con facilidad a la cadena alimenticia y se ha asociado a infección invasiva, tras la ingestión de diversos tipos de alimentos para humanos; los cuales que se han contaminado a lo largo de la producción o el procesado o en el momento de la preparación para el consumo. En la actualidad, el comercio global exige a las empresas la implantación de sistemas higiénico-sanitarios rigurosos para el control de la producción y la vigilancia de las cadenas de frío, con el objetivo de minimizar los problemas sanitario que se puedan producir por la comercialización de productos alimenticios en mal estado. En Colombia los datos de incidencia de *Listeria monocytogenes* en humanos y en alimentos aún son pobres y en muchos casos de meningitis y abortos aún no se indaga listeriosis; por esta razón y con el objetivo de concientizar aún más a las empresas productoras de alimentos, a las entidades de salud, población de riesgo y de consumidores en general. Es importante tener en cuenta que la listeriosis es una enfermedad bacteriana invasiva, producida por *Listeria monocytogenes*; cocobacilo Gram-positivo psicrótrofo, móvil, no esporulado, anaerobio facultativo, patógeno de origen alimentario en humanos y animales con una amplia distribución en la naturaleza. La contaminación alimentaria, en epidemias o en casos esporádicos, en poblaciones inmunosuprimidas, constituyen los dos factores fundamentales para la presentación de la enfermedad. La amplia distribución de *Listeria monocytogenes* se debe

a la capacidad de sobrevivir durante períodos de tiempo prolongados en diferentes medios. Por consiguiente, los alimentos se pueden contaminar en cualquier eslabón de la cadena productiva y en el almacenamiento en frío.

Por otro lado, cabe resaltar la ausencia de patógenos en las muestras evaluadas correspondiente a los contratistas UT Alimentos penitenciarios 2023 grupo 1, UT Compromiso por la dignidad grupo2, Ardiko A&S SAS grupo 3 y grupo 8, UT Macsol 2024 grupo 14, UT Unidos USPEC 2024 grupo 15, CJVN S.A.S. grupos 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 durante el mes de noviembre

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

OCTUBRE			NOVIEMBRE
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
2	Producto terminado: ensalada cocida (ahuyama, cebolla)	*Bacillus cereus*	No Evidenciado
2	Agua potable grifó área de jugos	*Escherichia coli*	No Evidenciado
3	Frotis de manos limpias	*Escherichia coli*	No Evidenciado
7	Producto terminado: cerdo sudado	*Escherichia coli*	No Evidenciado
7	Producto terminado: ensalada repollo, tomate y pepino	*Escherichia coli*	No Evidenciado
7	Producto terminado: jugo de melón	*Escherichia coli*	No Evidenciado
7	Producto terminado: queso campesino	*Escherichia coli*	No Evidenciado
10	Producto terminado: ensalada cruda de lechuga y zanahoria	*Escherichia coli*	No Evidenciado
10	Frotis de manos limpias	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	No Evidenciado
10	Materia prima: queso campesino	*Listeria monocytogenes*	No Evidenciado
12	Frotis de manos limpias	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	Evidenciado
12	Producto terminado: ensalada cocida de cebolla, zanahoria y repollo	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	No Evidenciado
12	Materia prima: queso fresco semiblando cuajada	*Escherichia coli*	No Evidenciado
14	Materia prima: cuajada fresca	*Escherichia coli*	No Evidenciado
16	Producto terminado: pierna de pollo guisado	*Bacillus cereus*	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 15 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 14 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, en el grupo 12, se continua evidenciado presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en una muestra de frotis de manos; lo anterior obedece a que siendo un patógeno oportunista puede estar presente en las aves y en el

entorno ambiental; así mismo los factores que proporcionar su crecimiento y posterior desarrollo, están contaminación cruzada, falta de higiene en los procesos, deficientes condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos de proceso, tratamientos térmicos insuficientes, almacenamiento incorrecto, falta de higiene de operarios o mala manipulación, y agua mal clorada.

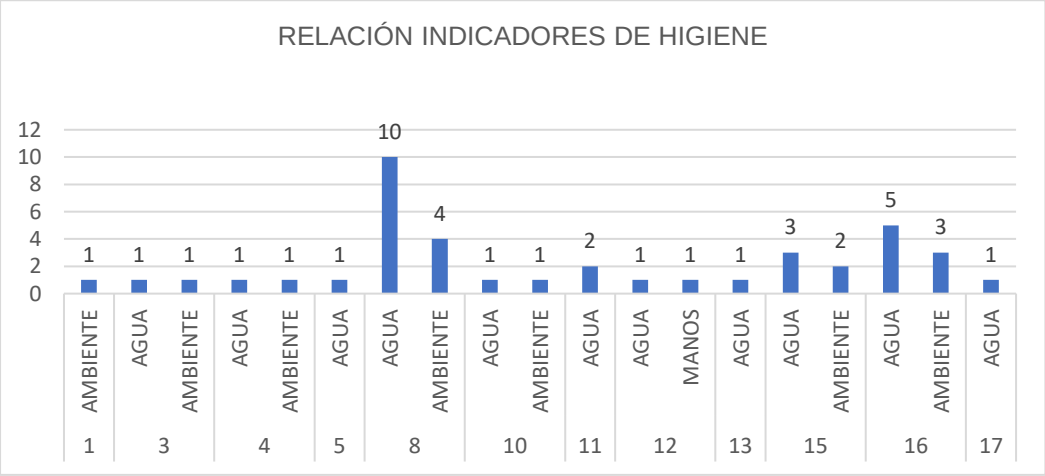
Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre

Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 41 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 68.33% del total de muestras no conformes presentadas durante el periodo.

En cuanto a microorganismos indicadores de higiene se presentaron recuentos fuera de norma para Mesófilos aerobios, mohos y levaduras en 13 muestras de tipo ambiental, Coliformes Totales en 8 muestras de agua potable; y finalmente 1 muestras de frotis de manos con recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva; para un total de 23 muestras con microrganismos indicadores de calidad higiénica deficiente.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 13 muestras por resultados no conformes en cloro residual, 5 con el parámetro de pH fuera de los límites establecidos por la normatividad, 1 muestra con color aparente y 1 muestra con dureza, para un total de 20 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115.

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



Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 8 el cual corresponde al contratista Ardiko SAS , fue el grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a cinco muestras de agua potable en donde arrojo incumplimiento en parámetro físico químico pH, es importante mencionar que las desviaciones de pH en el agua potable pueden tener un impacto importante tanto en la salud pública como en los sistemas de distribución de agua, por ejemplo si bien no se han documentado efectos directos graves sobre la salud, el agua con pH ácido puede irritar las mucosas y alterar el sabor, así mismo, puede corroer las tuberías de metal, liberando metales pesados como plomo o cobre, lo que podría ser un riesgo para la salud a largo plazo, en cuanto al pH alcalino aunque no presenta riesgos graves para la salud, puede generar molestias, como un sabor desagradable y la alteración de la percepción de

otros sabores en el agua o alimentos. Por otra parte, en dos de agua se evidenció desviación en el de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades. Finalmente, en tres muestras se presentó recuento elevado de coliformes totales, los cuales no son patógenos por sí mismos, su presencia en el agua es un indicativo de que el agua puede haber estado en contacto con materia fecal. Esto aumenta el riesgo de que también estén presentes otros microorganismos patógenos más peligrosos, como bacterias, virus y parásitos, que pueden causar enfermedades gastrointestinales y otros problemas de salud. Por otro lado, se evidenciaron tres muestras de ambientes con recuento elevado de aerobios mesófilos, los cuales son un grupo de microrganismos indicadores de contaminación ambiental de las áreas en donde se realiza la producción de alimentos. Por último, se presentó una muestra con recuento elevado de mohos y levaduras, los cuales puede ser indicativa de varios factores relacionados con la higiene, la calidad del proceso de fabricación y el riesgo potencial para la seguridad alimentaria. Tanto los mohos como las levaduras son microorganismos microscópicos que, aunque algunos son inofensivos, otros pueden representar riesgos importantes para la salud pública y la integridad de los productos alimenticios.

Para el caso del grupo 16 operado por el contratista CJVN SAS, en cual se evidenciaron 4 muestras de agua potable con desviación en el cloro residual, así mismo, se presentó una muestra con recuento elevado de coliformes totales. De igual forma, se presentaron dos muestras con desviación en el parámetro mesófilos aerobios y una muestra con recuento elevado de mohos y levaduras.

Por otra parte, para el grupo15 operado por el contratista UT Unidos USPEC 2024, en donde se presentaron dos muestras con desviación en cloro residual y una muestra con recuento elevado de coliformes totales. Para el caso de los ambientes, se presentaron dos muestras con recuento elevado de aerobios mesófilos.

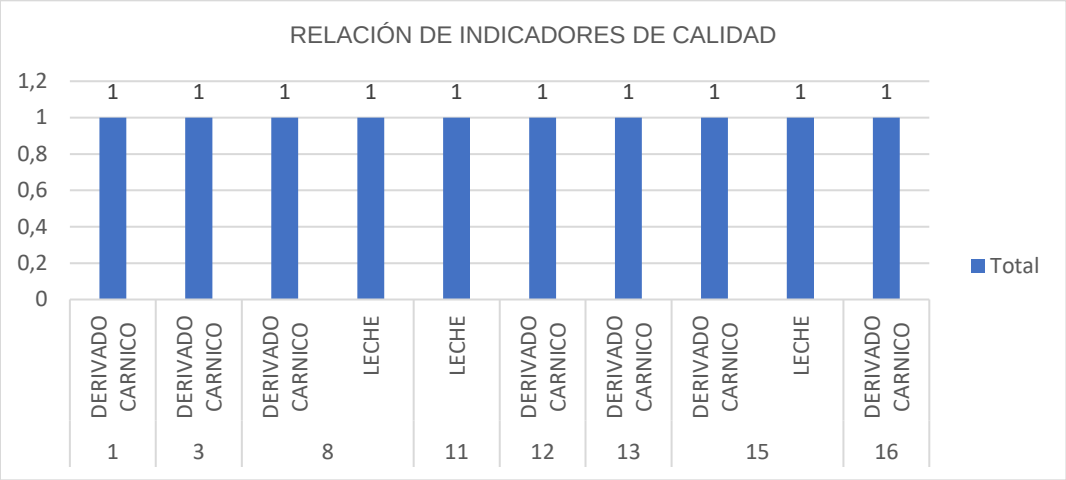
Así mismo, para los grupos 3, 4, 10, 11 y 12 fueron los grupos donde se presentaron 2 muestras entre agua y ambientes no conformes, en las cuales se evidenciaron incumplimientos por recuento elevado de coliformes totales, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. De igual forma, una muestra de agua, arrojo incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas. Finalmente, se presentó recuento elevado de aerobios mesófilos en una muestra ambiental, lo cual puede indicar el nivel de contaminación del área evaluada.

De igual forma en los grupos 1, 5, 13 y 17, cada uno presentó una desviación para muestras de agua y ambientes.

Finalmente, se resaltan los grupos 2, 9, y 14, en los cuales no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

Indicadores de Calidad del periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre, se presentaron 10 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados en su mayoría son los derivados cárnicos, especialmente los chorizos, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de aerobios mesófilos, así mismo, se presentó un resultado no conforme para la leche en polvo evaluada. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquello grupos en los que se evidencia tal hallazgo.



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre los indicadores de calidad ocupan el 19.2% 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.

Así mismo los derivados cárnicos como chorizos y salchichas pueden estar contaminados con aerobios mesófilos, que son bacterias que crecen bien a temperaturas cercanas a la corporal. La presencia de estos microorganismos puede indicar que se han creado condiciones favorables para la multiplicación de patógenos de origen humano o anima

Por otra parte, la leche en polvo puede contaminarse con mesófilos aerobios por condiciones de almacenamiento inadecuadas en la planta; estas condiciones pueden incluir: pisos sucios, almacenamiento de ingresantes en conjunto, recipientes no almacenados o cerrados adecuadamente, alta humedad relativa; así mismo es de recordar que los aerobios mesófilos son bacterias que se desarrollan en temperaturas entre 10 y 40 °C, cercanas a la temperatura corporal. La presencia de una gran cantidad de estos microorganismos en un alimento refleja la calidad sanitaria del mismo y las condiciones en las que se manipuló y elaboró.

Es importante resaltar la ausencia de estos indicadores en los grupos 2, 4,5, 9,10,14, 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.

Para el mes de noviembre no se notificó por parte del INPEC, reportes relacionados con presunta Enfermedad Transmitidas por Alimentos ETA. Mas sin embrago se presentan los resultaos de la presunta ETA reportada el 28 de octubre en la estación de policía de Copacabana, los cuales habían quedado pendientes por tiempos de análisis. La información relacionada anteriormente se describe con precisión en la siguiente tabla:

FECHA	ESTABLECIMIENTO	MUESTRAS EVALUADAS	RESULTADOS
2024-10-28	ESTACION DE POLICIA COPACABANA	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: JAIDER AGUDELO - AUXILIAR DE PROCESOS - DESINFECTANTE UTILIZADO: JABÃ“N ANTIBACTERIAL - VARQUÃMICA	CONFORME
		AMBIENTE: ÁREA DE ENSAMBLE - DESINFECTANTE UTILIZADO: AMONIO CUATERNARIO - VARQUÃMICA	CONFORME
		FROTIS DE SUPERFICIE LIMPIA: CUCHILLO PORCIONADO DE CARNES - PORCIONADO - DESINFECTANTE UTILIZADO: ÃCIDO PERACÃ‰TICO - VARQUÃMICA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO (CENA)	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: PERNIL DE POLLO GUISADO	Bacillus cereus
		PRODUCTO TERMINADO: GUISO DE AUYAMA (ENSALADA)	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: YUCA COCIDA	Bacillus cereus
		PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ARROZ BLANCO COCIDO (ALMUERZO)	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE ARVEJA, ZANAHORIA Y CEBOLLA COCIDA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: PLATANO COCIDO	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE LIMONADA	CONFORME
		PRODUCTO TERMINADO: CARNE DE CERDO COCIDA Y DORADO	CONFORME
		AGUA POTABLE GRIFO DE PRODUCCION MB	Coliformes Totales
		AGUA POTABLE GRIFO DE PRODUCCION MB	CONFORME

Como se evidenciar en la tabla anterior las muestras dos muestras presentaron Bacillus cereus una bacteria grampositiva, formadora de esporas, que puede ser causante de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Esta bacteria se encuentra ampliamente distribuida en el ambiente y es capaz de contaminar una variedad de alimentos, especialmente aquellos que se cocinan en grandes cantidades, como arroz, pasta, salsas y alimentos fritos. El riesgo de infección aumenta cuando estos alimentos no se manejan o almacenan adecuadamente, por lo cual muy posiblemente estos alimentos fueron lo que generaron la ETA reportada por la estación de policía.

En cuanto al resultado del agua potable con recuento elevado de coliformes totales los son un grupo de bacterias que se utilizan como indicadores de la calidad microbiológica del agua, ya que su presencia sugiere que el agua puede estar contaminada con microorganismos patógenos o que ha estado en contacto con fuentes de contaminación fecal. Aunque no todos los coliformes son patógenos, su presencia puede indicar que el agua no ha sido adecuadamente tratada o que ha sido contaminada por heces de animales o humanos.

Para los dos casos la interventoría solicito plan de mejora al contratista y se aplicaran los descuentos a que haya lugar.

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; recibiendo respuesta por parte de la entidad el día 26 de noviembre mediante oficio **E-2024-011335**, donde se indica que en todos los casos solo será responsabilidad del contratista de alimentación el seguimiento nutricional de la PPL de Régimen Contributivo.

Para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes noviembre 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	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
2	EJECA	8	4
2	EPMSC BUGA	71	4
2	EPMSC CALI	187	30
2	EPMSC LA UNION	11	11
3	CPAMSPAL PALMIRA	89	22
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	7	3
6	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	9	9
7	EJECO	5	4
7	CPMS BOGOTA LA MODELO	269	20
7	CPMS CHIQUINQUIRA	26	15
7	CPMSLME LA MESA	2	1
7	CPMSMOQ MONIQUIRA	10	7
7	EPMSC CAQUEZA	9	3
7	EPMSC GUATEQUE	5	1
7	EPMSC LETICIA	18	18
7	BATALLÓN POLICIA MILITAR NO 5 BAPOM 5	5	3
8	CAMISACS ACACIAS	42	4
8	EPMSC GRANADA	12	4
8	EPMSC VILLAVICENCIO	55	1

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS EN FORMATO N-N012
9	EPAMSCAS COMBITA	ALTA: 142 MEDIANA: 220	ALTA: 7 MEDIANA: 0
10	DE ARMENIA	30	4
10	EPMSC ANSERMA	19	1
10	EPMSC MANIZALES	67	14
10	EPMSC PACORA	7	1
10	MANIZALES	40	4
11	COIBA IBAGUE	647	1
11	EPAMS LA DORADA	209	4
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	226	88
12	EPMSC ISTMINA	8	6
12	EPMSC JERICO	12	9
12	EPMSC MEDELLIN	152	24
12	EPMSC PUERTO BERRIO	14	5
12	EPMSC QUIBDO	17	17
12	EPMSC SANTA BARBARA	4	4
12	EPMSC TAMESIS	3	1
13	COPED PEDREGAL	238	3
13	CPMSSDO SANTO DOMINGO	6	1
13	EPMSC YARUMAL	11	9
14	CPMS BUCARAMANGA	241	2
15	EPMSC AGUACHICA	21	10
15	EPMSC PAMPLONA	30	12

El detalle de las valoraciones nutricionales se muestra en el **ANEXO 3_ CONSOLIDADO DE VALORACIONES NUTRICIONALES REALIZADAS**

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 noviembre se realizaron 142 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 110 establecimientos como se muestra a continuación:

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
GRUPO 01	CPAMSPY POPAYAN	2
	CPMSTUL TULUA	2
	DE POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
GRUPO 02	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	2
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	3
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
GRUPO 03	COJAM JAMUNDI	4
	CPAMSPAL PALMIRA	3
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC SILVIA	1
GRUPO 04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	2
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC GARZON	2
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	1
	EPMSC PITALITO	2
GRUPO 05	CPMS ESPINAL	1
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC CHAPARRAL	1
	EPMSC GIRARDOT	1
GRUPO 06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3
GRUPO 07	CPMS BOGOTA LA MODELO	3
	CPMSGAC GACHETA	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	CPMSLME LA MESA	1
	CPMSMOQ MONIQUIRA	1
	CPMSUBA UBATE	1
	EJECO	1
	EPMSC CAQUEZA	1
	EPMSC GUATEQUE	1
	EPMSC LETICIA	1
GRUPO 08	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSACS ACACIAS	2
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	2
	EJEYO	1
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	1
GRUPO 09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	3
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
GRUPO 10	DE ARMENIA	1
	EPMSC ANSERMA	1
	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	1
	EPMSC MANIZALES	1
	EPMSC PACORA	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	1
	EPMSC RIOSUCIO	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
	MANIZALES	1
	PEREIRA	1
GRUPO 11	COIBA IBAGUE	2
	EPAMS LA DORADA	1
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC HONDA	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
GRUPO 12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	2
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	2

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° VERIFICACIONES
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
GRUPO 13	COPED PEDREGAL	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC LA CEJA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	EPMSC SONSON	1
	EPMSC YARUMAL	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13	1
GRUPO 14	CPMS BUCARAMANGA	2
	EPAMS GIRON	1
	EPMS SAN GIL	1
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	2
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
GRUPO 15	COCUC CUCUTA	2
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
GRUPO_16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC BARRANQUILLA	1
	EPMSC CARTAGENA	2
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN MONTERIA - CJVN SAS G16	1
GRUPO_17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2
	TOTAL	142

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS NOVIEMBRE 2024,** y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 4_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS NOVIEMBRE.**

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 NOVIEMBRE se encontró el siguiente hallazgo:

ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	2024-11-18	No da cumplimiento a lo establecido en la OTM, relacionado con el suministro de las raciones para gestantes y lactantes (refrigerios y bebidas adicionales), no entregan para desayuno, menú 4 y refrigerios correspondientes al día de la visita bebida láctea, solo entregan Derivado Cereal y Fruta para los dos (2) refrigerios entregados.

En cuanto al seguimiento específico de dietas, a continuación, se presentan los establecimientos con entrega de dietas a gestantes y lactantes:

ESTABLECIMIENTO	Gestantes_y_Lactantes
CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	20
EPMSC SINCELEJO	1
COJAM JAMUNDI	8
COCUC CUCUTA	7

Adicionalmente, se realizaron las siguientes verificaciones de entrega de raciones a gestantes y lactantes:

ESTABLECIMIENTO	Fecha Visita	CANTDAD	OBSERVACIÓN
EPMSC SINCELEJO	2024-11-29	1	Se entregan dieta para gestante acorde con las especificaciones de la OTM
CPMSACS ACACIAS	2024-11-10	1	Se evidencia cumplimiento de dieta según especificaciones y cumplimiento de entrega de refrigerio adicional
EPMSC SAN ANDRES	2024-10-15	1	Se verifica dieta de gestante donde se observa doble porción de proteína y ensalada

El detalle por cada establecimiento se puede evidenciar en el **ANEXO 4_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS NOVIEMBRE, ANEXO 5_ HALLAZGOS COMPONENTE NUTRICIONAL NOVIEMBRE.**

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 noviembre 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 presentan 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 noviembre del año en curso, la interventoría finalizó el proceso notificación de los conceptos de la verificación de las actas de empalme en cumplimiento de los requisitos específicos establecidos en la OTM. A continuación, se detalla el estado de la obligación para cada uno de los contratistas por grupo en este periodo:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2399-2024 R-2024-018008	17/10/2024
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	CUMPLE	CIA-2401-2024 R-2024-017014.	3-10-24
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CUMPLE	CIA-2403-2024 R-2024-017004	3-10-24
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	CUMPLE	CIA-2404-2024	17-10-24
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2406-2024 R-2024-018118	18/10/2024
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	CUMPLE	CIA-2444-2024 R-2024-017299	7-10-24
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2446-2024 R-2024-017967	17/10/2024
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CUMPLE	CIA-2453-2024 R-2024-018313	22-10-24

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2457-2024 R-2024-018967	30/10/2024
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2458-2024 R-2024-018965.	30/10/2024
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	CUMPLE	CIA-2459-2024 R-2024-018310 R-2024-019252.	22-10-24
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2809-2024 R-2024-020765.	26/11/24
12	ORNUA SAS	338-2023	CUMPLE	CIA-2460-2024 R-2024-018345 R-2024-019229.	5/11/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	CUMPLE	CIA-2461-2024 R-2024-018312 R-2024-019237.	22-10-24
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CUMPLE PARCIALMENTE	CIA-2561-2024 R-2024-018963.	30/10/2024
16	CJVN S.A.S	342-2023	CUMPLE	CIA-2563-2024 R-2024-018347	22-10-24
17	CJVN S.A.S	343-2023	CUMPLE	CIA-2563-2024 R-2024-018347	22-10-24

Adicionalmente, posterior al proceso de notificación a la Entidad de los conceptos de acta de empalme, en este periodo los contratistas de los grupos 1, 7,9,13 y 15 respectivamente radicaron subsanación de los aspectos previamente evaluados, los cuales fueron objeto de validación por parte de la interventoría. Los resultados se relacionan a continuación:

GRUPO	CONTRATISTA	CONTRATO	VERIFICACIÓN	SOLICITUD	FECHA DE RADICACIÓN	ESTADO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	ACTAS DE EMPALME	SUBSANACIÓN CONCEPTO CIA-2399-2024 CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE ACTAS DE EMPALME- GRUPO 1	5/11/2024	SUBSANA PARCIALMENTE En proceso de emisión de concepto
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	ACTAS DE EMPALME	SOLICITUD DE ALCANCE APROBACION ACTA	17-11-24	SUBSANA En proceso de emisión de concepto

GRUPO	CONTRATISTA	CONTRATO	VERIFICACIÓN	SOLICITUD	FECHA DE RADICACIÓN	ESTADO
				DE EMPALME EPMSC AGUACHICA		
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	ACTAS DE EMPALME	Alcance al correo que antecede CONCEPTO REVISIÓN ACTAS DE EMPALME - GRUPO 7.	18-11-24	SUBSANA En proceso de emisión de concepto
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	ACTAS DE EMPALME	Oficio CIA-2809-2024. CONCEPTO REVISIÓN ACTAS DE EMPALME – GRUPO 13.	27-11-24	SUBSANA En proceso de emisión de concepto

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 noviembre 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), notificó a la entidad, los conceptos de limitación de equipos por espacios, resultante de las validaciones documentales de las solicitudes de intercambio y de las estrategias de reemplazo de equipos propuestas por cada uno de los contratistas en cada uno de los establecimientos la. A continuación, se detalla la trazabilidad y resultados de la verificación:

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-2616-2024- R-2024-020804.	26/11/24
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	APROBADO	CIA-1282-2024- R-2024-014921 Alcance CIA-2027-2024 R-2024-015804	03-09-24 13-09-24
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-2633-2024 R-2024-018969	30/10/24
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3008-2024 R-2024-020299	19/11/24
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3111-2024	19/11/24
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3236-2024 R-2024-020766	26/11/24
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3237-2024 R-2024-020769	26/11/24
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3238-2024 R-2024-020773	26/11/24
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3239-2024 R-2024-020764.	26/11/24
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	APROBADO	CIA-2589-2024 R-2024-018957.	30/10/24
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3317-2024 R-2024-021178	2/12/24
12	ORNUA SAS	338-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3684-2024 R-2024-020861	27/11/24

GRUPO	CONTRATISTA	No. DE CONTRATO	CONCEPTO	CONSECUTIVO CONCEPTO	FECHA CONCEPTO
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	339-2023	APROBADO PACIALMENTE	CIA-3002-2024 R-2024-019610	8/11/24
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3288-2024 R-2024-020808	26/11/24
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3134-2024 R-2024-020804.	26/11/24
16	CJVN S.A.S	342-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3133-2024 R-2024-020770.	26/11/24
17	CJVN S.A.S	343-2023	APROBADO PARCIALMENTE	CIA-3132-2024 R-2024-020767.	26/11/24

De acuerdo a la tabla que antecede, la interventoría en el mes de noviembre notifico la totalidad de los conceptos de limitación de equipos y se evidenció contratistas UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD grupo 2 y UT CALIDAD Y VIDA 23-24 grupo 10, cumplieron con los requisitos exigidos en la OTM, para los equipos con limitación de espacios, por lo cual la interventoría conceptuó Aprobación las estrategias propuestas por el contratista para remplazar los equipos que presentaban limitación de instalación por espacios.

Por otra parte, el 88,2% de los contratistas restantes cumplieron parcialmente con la obligación de reportar los equipos que presentaban limitación de instalación y de implementar estrategias de remplazo en los establecimientos cargo.

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

El plano deberá presentarse debidamente firmado por un arquitecto del cual debe adjuntarse tarjeta profesional. Adicionalmente, el proponente deberá adjuntar al plano una ficha técnica en la que se relacione metraje de la planta, áreas con las que cuenta, dirección de la planta y capacidad instalada en equipos con los que cuenta para llevar a cabo la operación. El suministro del servicio deberá ser acreditado según lo descrito en el numeral 3, de la Planta de producción externa y concepto técnico sanitario (IVC), requeridos en los Requisitos Técnicos Mínimos Habilitantes
NOTA 2. En los ERON en donde los servicios de alimentación o “ranchos” se encuentren por cualquier razón fuera de operación y no es posible reubicar el servicio dentro del establecimiento, se relacionan en el Anexo No. 21 Establecimientos en Contingencia como Contingencia Planta Externa, en estos casos, los contratistas deberán ejecutar la prestación del servicio desde una planta externa en la ciudad del ERON donde se presenta la contingencia, en consonancia con lo establecido en el Anexo No. 20 Oferta Técnica Mínima, la cual a pesar de no ser parte de los requisitos habilitantes, debe estar a disposición del servicio desde el primer día de inicio de los contratos, en los establecimientos que aplique.

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

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

NOTA 5. Los precios fijados desde la firma del contrato podrán ser revisados y modificados por las partes, en los casos previstos por la ley debidamente soportados y tras la verificación de la

disponibilidad presupuestal de la entidad. En caso de existir interventoría esta deberá dar concepto y aprobación para avalar el ajuste.
La USPEC podrá solicitar a los contratistas durante la ejecución, la entrega de alimentos o la prestación del servicio, en cantidades adicionales o inferiores, de conformidad con el parte diario oficial de PPL reportado por el INPEC, que se encuentre en los establecimientos objeto de la negociación, así como de las estaciones de policía, Unidades Tácticas y/o CPAMSE. A su vez, podrá solicitar el suministro a nuevos establecimientos que por orden judicial o solicitud del INPEC deban ser atendidos**. (…)"**

Resultados de la verificación de la interventoría

En el mes de noviembre, la interventoría realiza seguimiento al funcionamiento de las plantas obligatorias y reporta que los grupos 2, 7,14, 15 y 17 presentaron documentación de planta obligatoria, en cumplimiento del proceso licitatorio.

CONTRATISTA	GRUPO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	2	La planta de producción de alimentos, se destina para las raciones de las estaciones de Policía de Cali, y la autorización plantea una metodología logística mixta con el EPMSC Cali. De acuerdo a lo anterior, La entidad autoriza el servicio de alimentación la planta de producción externa para las estaciones de policía de Cali está ubicada en la Calle 31 A # 2C-27 Barrio Porvenir – Cali, a partir del 6 DE DICIEMBRE DEL 2023, fecha de suscripción del contrato 328 – 2023.	SIN NOVEDAD. RADICADO DE AUTORIZACIÓN DE LA USPEC : E-2024-001248 del 5/03-24
UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	Se autorizó la PLANTA EXTERNA "LA SPEZIA" ubicada en la dirección carrera 69 No. 79-11, para el suministro de las Estaciones de Policía de Bogotá adscritas a dicho grupo.	SIN NOVEDAD RADICADO DE AUTORIZACIÓN DE LA USPEC: E-2024-000918 del 20-02-24
UT MACSOL USPEC 2024	14	En la propuesta del contratista, UT Macsol presenta los documentos de la planta ubicada en Calle 13 # 8 - 52, Barrio Gaitán de Bucaramanga. La planta de producción externa estará destinada a atender la PPL de estaciones de policía, unidades tácticas y CPAMSE	SIN NOVEDAD
UT UNIDOS USPEC 2024	15	En la propuesta del contratista, UT Unidos Uspec 2022 presenta los documentos de la planta ubicada en Carrera 9 #15-82, Barrio la Palmita- Villa del Rosario. La planta de producción externa estará destinada a atender la PPL de (EP, UT, CPAMSE, BATALLONES, URIS)	SIN NOVEDAD
CJVN S.A.S	17	"En la propuesta del contratista, presenta los documentos de la planta ubicada en carrera 11a No 13b-19 Barrio Obrero Valledupar – Cesar. De acuerdo a la capacidad instalada se informa que se esta se implementara para el suministro de un aproximado entre 500 y 600 raciones alimentarias diarias dirigidas al personal privado de la libertad PPL de la estación de policía Permanente ubicada en la ciudad de Valledupar."	SIN NOVEDAD

CONTRATISTA	GRUPO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
UT ALIMENTACION INTEGRAL	13	En el drive se presenta documento de del 2-01-24, en el cual se solicita APROBACIÓN PLANTA EXTERNA PRODUCCIÓN ALIMENTOS ESTACIONES DE POLICÍA ÁREA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ Y LA CIUDAD DE MEDELLÍN ANTIOQUIA. La planta se encuentra ubicada en la ciudad de Medellín Antioquia, desde la Planta De Producción Externa ubicada en el municipio de Copacabana, Autopista Norte Km #16 – 45, Vereda el Noral.	En el mes de noviembre/24, de acuerdo a la verificación en campo de la interventoría, se identificó que el operador de grupo 13 Ut alimentación integral, suministro las raciones de estaciones de policía desde la planta de Copacabana

Por otra parte, y con respecto a las novedades presentadas en el grupo 12 con respecto al traslado de la planta obligatoria sin previo aval de la Uspec y/o interventoría, en este periodo se realizó las siguientes acciones de seguimiento, los cuales se detallan a continuación:

CONTRATISTA	GRUPO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
ORNUA SAS	12	El contratista ingresa documentación de planta ubicada en CALLE 67 A #46 A-22 ITAGUI ANTIOQUIA Producción de Comida Preparada y transportada en promedio: 25.000 raciones diarias	Se evidencia que el operador está operando desde una planta de producción ubicada en CARRERA 52 A # 10 – 103 Guayabal, Medellín. Por lo anterior, mediante CIA-1642-2024 se requirió al contratista para que allegará a la Interventoría las explicaciones precisas del cambio de domicilio sin previo aval de la entidad, ni de la interventoría. Ante lo enunciado, la interventoría EL 10-09-24 notificó el requerimiento formal de posible incumplimiento CIA-2057-2024. El contratista emitió respuesta el 19 de septiembre/24, lo cual no fue satisfactoria por lo cual la interventoría el 1 de noviembre de 2024 mediante **CIA-3119-2024** notificó a la USPEC, el INFORME DE INTERVENTORÍA DE PRESUNTO INCUMPLIMIENTO Por otra parte, con respecto al requerimiento formal de posible incumplimiento CIA-2876-2024, generado por el no cumplimiento de los requisitos de la nueva planta externa obligatoria, el 29 de octubre, el contratista Nueva Aurora, emitió respuesta, la cual fue objeto de validación por parte de la interventoría, arrojando resultados conformes para cada uno de los criterios evaluados por lo cual se procede al cierre del requerimiento formal de posible incumplimiento.

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 la verificación de los soportes documentales para la legalización de los planes de contingencia aprobados por la USPEC. *Por lo anterior,* 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 realizó las siguientes actividades de seguimiento, monitoreo y control:

- Verificación de los soportes documentales entregados por la Entidad
- Requerimiento a los contratistas para que radicaran soportes de legalización de las contingencias

- Validación de los soportes documentales suministrados por los contratistas y solicitud de subsanaciones con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos técnicos, jurídicos y financieros que justifiquen cada uno de los rubros avalados
- Asistencia a la mesa de trabajo de las contingencias, celebrada el 8 de noviembre, con representantes de la USPEC y la interventoría.

A continuación, se detalla el estado de cada uno de las contingencias:

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
1	3	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	COJAM JAMUNDÍ	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-0991-2024 y el contratista no emitió respuesta. La entidad suministra información el 30-10-24 .Se reitera solicitud de requerimiento CIA-0991-2024 y mediante correo electrónico el 22-11-24 con plazo de respuesta 25-11-24. El contratista no emite Respuesta
2	3	ARDIKO A&S SAS	PLANTA EXTERNA	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO-	Se requirió el 6 de agosto mediante-CIA-0992-2024- y el contratista no emitió respuesta Se reitera solicitud de requerimiento CIA-0991-2024 y mediante correo electrónico el 22-11-24 con plazo de respuesta 25-11-24. El contratista no emite Respuesta
3	4	UT UNIDOS USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC NEIVA	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. El 21 de Noviembre, se le requirió al contratista SOLICITUD DE SUBSANACIÓN SOPORTES DE LEGALIZACIÓN CONTINGENCIA EPMSC NEIVA - EPMSC NEIVA GRUPO 4 CONTRATO N. o 330 DE 2023. El 25 de noviembre, el contratista solicita prorroga de 5 días hábiles para atender requerimiento.
4	4	UT UNIDOS USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC PITALITO	Se realiza visita técnica el 15 de nov, y se reporta: ausencia de maquinaria y/o equipamiento adicional, ingreso de arquitecto a todo costo y no se evidencia adecuaciones del área de almacenamiento. Por lo anterior, se genera requerimiento con consecutivo CIA-3716-2024

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
5	5	UT LOGISTIC FOOD	INTERIOR DEL ERON	LA ESPERANZA GUADUAS	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. El 6 de diciembre se requiere al contratista y se solicita subsanación.
6	5	UT LOGISTIC FOOD	PLANTA EXTERNA	EPMSC FUSAGASUGA	El 21 de noviembre, se le requirió al contratista subsanación para llevar a cabo el proceso de legalización adecuadamente. El 25 de noviembre solicitó reunión para aclarar dudas del proceso de legalización
7	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- PENAL	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. El 10 de octubre el contratista informa, que el día de hoy quedaron cargadas en el Drive de Grupo 6 las contingencias correspondientes a los periodos de junio a agosto de 2024 de PICOTA, para su respectiva revisión.
8	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2)	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 El 10 de octubre el contratista informa, que el día de hoy quedaron cargadas en el Drive de Grupo 6 las contingencias correspondientes a los periodos de junio a agosto de 2024 de PICOTA, para su respectiva revisión.
9	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-ESTRUCTURA 3	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-2074- y el contratista emitió respuesta el 19-09-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones. El 10 de octubre el contratista informa, que el día de hoy quedaron cargadas en el Drive de Grupo 6 las contingencias correspondientes a los periodos de junio a agosto de 2024 de PICOTA, para su respectiva revisión.

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
10	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC GUATEQUE	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.
11	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1161-2024 y el 17 de octubre el contratista emitió respuesta, anexando solo los avales emitidos por la entidad. El 18 de octubre se reitera solicitud de Soportes documentales técnicos: plan de contingencia con estructura documental definida según la OTM 2. Soportes jurídicos, contables y financieros: cuadro logísticos y soportes (facturas, cotizaciones, contratos) que justifiquen cada uno de los rubros avalados.
12	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	CPMSACS ACACIAS-ALA C	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1159-2024 y el contratista emitió respuesta, anexando solo plan de contingencia y el 17 de octubre el contratista emitió respuesta, anexando solo los avales emitidos por la entidad. El 18 de octubre se reitera solicitud de Soportes documentales técnicos: plan de contingencia con estructura documental definida según la OTM 2. Soportes jurídicos, contables y financieros: cuadro logísticos y soportes (facturas, cotizaciones, contratos) que justifiquen cada uno de los rubros avalados.
13	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	RM EPMSC SOGAMOSO	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1163-2024 y el contratista emitió respuesta el 2-12-24
14	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1	"Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1162-2024 y el contratista emitió respuesta el 25 de noviembre
15	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	CPAMSMBOG	El Dia 3-11-24 mediante correo electrónico, el contratista radica a la entidad ALCANCE PLAN DE CONTINGENCIA PARA ARREGLOS LOCATIVOS PARTE INTERNA EN TECHO DEL RANCHO DEL CPAMSMBOG EL 29 DE NOV se evidenció un 100% de la obra en la parte exterior del techo, se aclara que toda el área, la cual está comprendida por 19 metros de ancho y 24 metros de largo, no corresponden a todo el techo del rancho, dentro de esta se encuentra ubicadas Interventoría evidenció que no han

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
					iniciado con la intervención en la parte interna del techo de la bodega de almacenamiento de Fruver. Operador no informa fecha de posible inicio de obra.
16	11	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC LÍBANO	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 El 1-11-24 el contratista indica en el drive de la entidad los soportes para validar el pago de la contingencia de la planta externa de Líbano. Estos soportes se encuentran cargados en cada uno de los meses de diciembre a septiembre de 2024. se anexa ruta para verificación de los soportes. 1. DRIVE -Grupo 11 - Contrato 337-2023 2. MES: CARPETA FACTURACIÓN 3. CARPETA CONTINGENCIA LÍBANO Se requiere el 6-12-24
17	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	INTERIOR DEL ERON	COPED PEDREGAL	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, cuadros logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones El contratista envío correo notificando el 15-11-24 proceso de Legalización de la facturación de la contingencia del establecimiento COPED PEDREGAL, se encuentra cargada en el drive dispuesto por la interventoría, como se relaciona en el oficio AIUSPEC 592

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
19	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	PLANTA EXTERNA	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	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, cuadros logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones
20	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC VÉLEZ	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1170-2024 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 El 8-11-24 el contratista genera alcance de la información radicada
21	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	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 el 8-11-24 el contratista genera alcance a la información radicada
22	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC CARTAGENA	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. El 29 de octubre el contratista radica alcance.
23	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC MONTERÍA	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	17	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EL BANCO	Se requirió el 8 de agosto medianteCIA-1173-2024 y el contratista emitió respuesta el 16-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel. Se envío solicitud de subsanación el 21 de noviembre. El contratista emitió respuesta el 25 de nov solicitando prorroga. El 28 de noviembre /24 emitió respuesta

TERCERIZACIONES

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 la verificación de los soportes documentales para la legalización de los planes de contingencia aprobados por la USPEC. *Por lo anterior,* 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 realizó las siguientes actividades de seguimiento, monitoreo y control:

- Verificación de los soportes documentales entregados por la Entidad

- Requerimiento a los contratistas para que radicaran soportes de legalización de las contingencias
- Validación de los soportes documentales suministrados por los contratistas y solicitud de subsanaciones con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos técnicos, jurídicos y financieros que justifiquen cada uno de los rubros avalados
- Asistencia a la mesa de trabajo de las contingencias, celebrada el 8 de noviembre, con representantes de la USPEC y la interventoría.

A continuación, se detalla el estado de cada uno de las contingencias:

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
1	3	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	COJAM JAMUNDÍ	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-0991-2024 y el contratista no emitió respuesta. La entidad suministra información el 30-10-24 .Se reitera solicitud de requerimiento CIA-0991-2024 y mediante correo electrónico el 22-11-24 con plazo de respuesta 25-11-24. El contratista no emite Respuesta
2	3	ARDIKO A&S SAS	PLANTA EXTERNA	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO-	Se requirió el 6 de agosto mediante- CIA-0992-2024- y el contratista no emitió respuesta Se reitera solicitud de requerimiento CIA-0991-2024 y mediante correo electrónico el 22-11-24 con plazo de respuesta 25-11-24. El contratista no emite Respuesta
3	4	UT UNIDOS USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC NEIVA	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. El 21 de Noviembre, se le requirió al contratista SOLICITUD DE SUBSANACIÓN SOPORTES DE LEGALIZACIÓN CONTINGENCIA EPMSC NEIVA - EPMSC NEIVA GRUPO 4 CONTRATO N. o 330 DE 2023. El 25 de noviembre, el contratista solicita prorroga de 5 días hábiles para atender requerimiento.
4	4	UT UNIDOS USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC PITALITO	Se realiza visita técnica el 15 de nov, y se reporta: ausencia de maquinaria y/o equipamiento adicional, ingreso de arquitecto a todo costo y no se evidencia adecuaciones del área de almacenamiento. Por lo anterior, se genera requerimiento con consecutivo CIA-3716-2024

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
5	5	UT LOGISTIC FOOD	INTERIOR DEL ERON	LA ESPERANZA GUADUAS	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. El 6 de diciembre se requiere al contratista y se solicita subsanación.
6	5	UT LOGISTIC FOOD	PLANTA EXTERNA	EPMSC FUSAGASUGA	El 21 de noviembre, se le requirió al contratista subsanación para llevar a cabo el proceso de legalización adecuadamente. El 25 de noviembre solicitó reunión para aclarar dudas del proceso de legalización
7	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- PENAL	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. El 10 de octubre el contratista informa, que el día de hoy quedaron cargadas en el Drive de Grupo 6 las contingencias correspondientes a los periodos de junio a agosto de 2024 de PICOTA, para su respectiva revisión.
8	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2)	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 El 10 de octubre el contratista informa, que el día de hoy quedaron cargadas en el Drive de Grupo 6 las contingencias correspondientes a los periodos de junio a agosto de 2024 de PICOTA, para su respectiva revisión.
9	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-ESTRUCTURA 3	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-2074- y el contratista emitió respuesta el 19-09-24, en el cual presentó plan de contingencia, cuadro de gastos logísticos y cotizaciones. El 10 de octubre el contratista informa, que el día de hoy quedaron cargadas en el Drive de Grupo 6 las contingencias correspondientes a los periodos de junio a agosto de 2024 de PICOTA, para su respectiva revisión.

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
10	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	INTERIOR DEL ERON	EPMSC GUATEQUE	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.
11	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1161-2024 y el 17 de octubre el contratista emitió respuesta, anexando solo los avales emitidos por la entidad. El 18 de octubre se reitera solicitud de Soportes documentales técnicos: plan de contingencia con estructura documental definida según la OTM 2. Soportes jurídicos, contables y financieros: cuadro logísticos y soportes (facturas, cotizaciones, contratos) que justifiquen cada uno de los rubros avalados.
12	8	ARDIKO A&S SAS	INTERIOR DEL ERON	CPMSACS ACACIAS-ALA C	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1159-2024 y el contratista emitió respuesta, anexando solo plan de contingencia y el 17 de octubre el contratista emitió respuesta, anexando solo los avales emitidos por la entidad. El 18 de octubre se reitera solicitud de Soportes documentales técnicos: plan de contingencia con estructura documental definida según la OTM 2. Soportes jurídicos, contables y financieros: cuadro logísticos y soportes (facturas, cotizaciones, contratos) que justifiquen cada uno de los rubros avalados.
13	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	RM EPMSC SOGAMOSO	Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1163-2024 y el contratista emitió respuesta el 2-12-24
14	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1	"Se requirió el 6 de agosto mediante CIA-1162-2024 y el contratista emitió respuesta el 25 de noviembre
15	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	INTERIOR DEL ERON	CPAMSMBOG	El Dia 3-11-24 mediante correo electrónico, el contratista radica a la entidad ALCANCE PLAN DE CONTINGENCIA PARA ARREGLOS LOCATIVOS PARTE INTERNA EN TECHO DEL RANCHO DEL CPAMSMBOG EL 29 DE NOV se evidenció un 100% de la obra en la parte exterior del techo, se aclara que toda el área, la cual está comprendida por 19 metros de ancho y 24 metros de largo, no corresponden a todo el techo del rancho, dentro de esta se encuentra ubicadas Interventoría evidenció que no han iniciado con la intervención en la

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
					parte interna del techo de la bodega de almacenamiento de Fruver. Operador no informa fecha de posible inicio de obra.
16	11	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC LÍBANO	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 El 1-11-24 el contratista indica en el drive de la entidad los soportes para validar el pago de la contingencia de la planta externa de Líbano. Estos soportes se encuentran cargados en cada uno de los meses de diciembre a septiembre de 2024. se anexa ruta para verificación de los soportes. 1. DRIVE -Grupo 11 - Contrato 337-2023 2. MES: CARPETA FACTURACIÓN 3. CARPETA CONTINGENCIA LÍBANO Se requiere el 6-12-24
17	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	INTERIOR DEL ERON	COPED PEDREGAL	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, cuadros logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones El contratista envío correo notificando el 15-11-24 proceso de Legalización de la facturación de la contingencia del establecimiento COPED PEDREGAL, se encuentra cargada en el drive dispuesto por la interventoría, como se relaciona en el oficio AIUSPEC 592

NO	GRUPO	CONTRATISTA	TIPO CONTINGENCIA	ESTABLECIMIENTO	OBSERVACIONES
19	13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	PLANTA EXTERNA	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	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, cuadros logísticos, relación de personal adicional y cotizaciones
20	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC VÉLEZ	Se requirió el 8 de agosto mediante CIA-1170-2024 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 El 8-11-24 el contratista genera alcance de la información radicada
21	14	UT MACSOL USPEC 2024	PLANTA EXTERNA	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	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 el 8-11-24 el contratista genera alcance a la información radicada
22	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC CARTAGENA	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. El 29 de octubre el contratista radica alcance.
23	16	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EPMSC MONTERÍA	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	17	CJVN S.A.S	PLANTA EXTERNA	EL BANCO	Se requirió el 8 de agosto medianteCIA-1173-2024 y el contratista emitió respuesta el 16-08-24, en el cual presentó cuadro de gastos logísticos en Excel. Se envío solicitud de subsanación el 21 de noviembre. El contratista emitió respuesta el 25 de nov solicitando prorroga. El 28 de noviembre /24 emitió respuesta

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 inicial de la operación de alimentación asciende a $813.905.072.820 (Ochocientos trece mil novecientos cinco millones setenta y dos mil ochocientos veinte pesos m/cte.), respaldados bajo el rubro presupuestal A-03-04-01-014, los cuales se encuentran detallados en la siguiente tabla. Información tomada de la resolución 00712 del 30 de noviembre de 2023 – USPEC.

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

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

Debido al agotamiento de recursos, se realizó una ampliación presupuestal de $47,400,000,000 (Cuarenta y siete mil cuatrocientos millones de pesos m/cte.), aprobada mediante el Otrosí No. 2 a cada contrato con fecha del 5 de octubre de 2024. Con este ajuste, el presupuesto total destinado a la operación asciende a $861,305,072,820 COP.

Este informe corresponde al corte de ejecución al 30 de noviembre de 2024. Cabe aclarar que la información financiera presenta un desfase mensual, por lo que aspectos como la certificación de pago de octubre de 2024 no se incluyen en este informe y serán reflejados en el siguiente reporte

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.

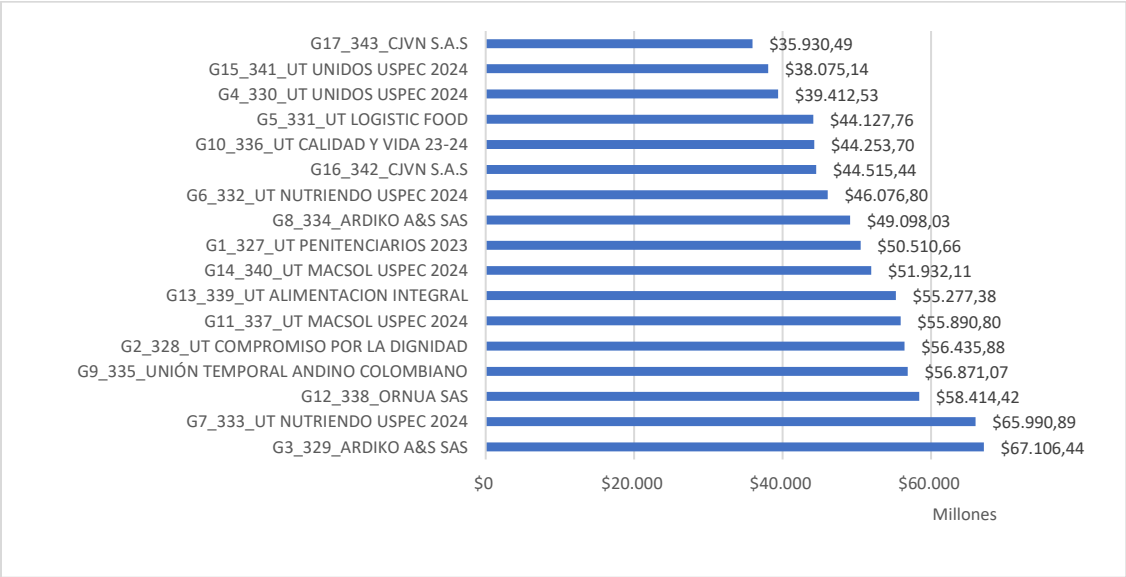
Grupo	Contrato	Contratistas	Valor total adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Feche RP	Valor 2024	RP 2024	Fecha RP	Valor adición 1 2024	RP adición 1	Fecha RP adición 1	Fecha inicio	Fecha fin
1	327	UT PENITENCIARIOS 2023	$50.510.657.586,02	$5.229.709.621,38	155223	05/12/23	$41.045.107.431,74	1724	03/01/24	$4.235.840.532,90	137024	07/10/24	06/12/23	31/12/24
2	328	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$56.435.876.631,02	$6.070.897.452,26	153023	04/12/23	$45.076.738.789,18	624	03/01/24	$5.288.240.389,58	137224	07/10/24	06/12/23	31/12/24
3	329	ARDIKO A&S SAS	$67.106.436.877,46	$7.272.198.072,88	152523	03/12/23	$57.811.559.257,83	124	03/01/24	$2.022.679.546,75	137324	07/10/24	06/12/23	31/12/24
4	330	UT UNIDOS USPEC 2024	$39.412.525.928,68	$4.287.263.271,54	153923	05/12/23	$34.996.546.324,80	924	03/01/24	$128.716.332,34	137424	07/10/24	06/12/23	31/12/24
5	331	UT LOGISTIC FOOD	$44.127.764.222,22	$4.771.111.390,80	153223	04/12/23	$39.212.537.126,30	824	03/01/24	$144.115.705,12	137524	07/10/24	06/12/23	31/12/24

Grupo	Contrato	Contratistas	Valor total adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Feche RP	Valor 2024	RP 2024	Fecha RP	Valor adición 1 2024	RP adición 1	Fecha RP adición 1	Fecha inicio	Fecha fin
6	332	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$46.076.802.026,09	$4.905.451.882,32	154223	05/12/23	$41.020.869.127,32	1224	03/01/24	$150.481.016,45	137624	07/10/24	06/12/23	31/12/24
7	333	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$65.990.887.440,87	$6.435.963.749,30	154323	05/12/23	$44.223.303.319,70	1324	03/01/24	$15.331.620.371,87	137824	07/10/24	06/12/23	31/12/24
8	334	ARDIKO A&S SAS	$49.098.029.198,37	$5.288.529.750,89	152723	03/12/23	$42.856.684.101,39	324	03/01/24	$952.815.346,09	137924	07/10/24	06/12/23	31/12/24
9	335	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$56.871.070.439,74	$6.056.727.135,86	154523	05/12/23	$50.628.609.569,98	1424	03/01/24	$185.733.733,90	138024	07/10/24	06/12/23	31/12/24
10	336	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$44.253.696.032,02	$4.904.974.635,91	153123	04/12/23	$37.549.013.063,32	724	03/01/24	$1.799.708.332,79	138124	07/10/24	06/12/23	31/12/24
11	337	UT MACSOL USPEC 2024	$55.890.796.992,66	$6.107.079.468,29	154623	05/12/23	$49.601.185.239,75	1524	03/01/24	$182.532.284,62	136024	07/10/24	06/12/23	31/12/24
12	338	ORNUA SAS	$58.414.424.153,96	$6.337.479.646,85	152923	03/12/23	$46.127.781.169,12	524	03/01/24	$5.949.163.337,99	136124	07/10/24	06/12/23	31/12/24
13	339	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$55.277.377.309,60	$6.186.243.948,36	154023	05/12/23	$48.760.911.749,99	1024	03/01/24	$330.221.611,25	136224	07/10/24	06/12/23	31/12/24
14	340	UT MACSOL USPEC 2024	$51.932.106.190,47	$5.884.698.867,95	154723	05/12/23	$45.046.531.174,77	1624	03/01/24	$1.000.876.147,75	136524	07/10/24	06/12/23	31/12/24
15	341	UT UNIDOS USPEC 2024	$38.075.140.887,67	$4.159.502.687,83	154123	05/12/23	$31.660.054.808,26	1124	03/01/24	$2.255.583.391,58	136824	07/10/24	06/12/23	31/12/24
16	342	CJVN S.A.S	$44.515.435.739,09	$4.612.000.716,87	152623	03/12/23	$38.293.033.244,93	224	03/01/24	$1.610.401.777,29	Pendiente	Pendiente	06/12/23	31/12/24
17	343	CJVN S.A.S	$35.930.493.831,86	$3.577.236.890,71	152823	03/12/23	$26.521.986.799,42	424	03/01/24	$5.831.270.141,73	135924	07/10/24	06/12/23	31/12/24
TOTAL			$859.919.521.487,80	$92.087.069.190,00			$720.432.452.297,80			$47.400.000.000,00				

Fuente: Consorcio Interalimentos 2024, valor expresado en pesos COP

De la anterior tabla se puede concluir que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el (6) seis de diciembre de 2023 y la fecha de vencimiento será el treinta y uno (31) de diciembre de 2024 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $859.919.521.487,80 (Ochocientos cincuenta y nueve mil novecientos diecinueve millones quinientos veintiún mil cuatrocientos ochenta y siete pesos con ochenta centavos 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 $65.990.887.440,87 y un porcentaje de participación del 7.67%; ORNUA SAS del grupo 12, contrato 338, con un valor de $58.414.424.153,96 y un porcentaje de participación del 6.79%; y UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO del grupo 9, contrato 335, con un valor de $56.871.070.439,74 y un porcentaje de participación del 6.61%.



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

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

En lo que obedece a la ejecución presupuestal para los diferentes grupos adjudicados, la entidad remitió mediante correo electrónico la información 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 de esta, así las cosas, en la siguiente tabla se muestra el avance de dicha ejecución.

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor total contrato + Adición No. 1	Valor certificado entidad	Certificado interventoría (a septiembre 2024)	Total, ejecutado CTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$50.510.657.586,02	$19.283.223.172,09	$6.830.507.321,76	$26.113.730.493,85
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$56.435.876.631,02	$23.535.928.551,23	$16.323.100.593,47	$39.859.029.144,70
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$67.106.436.877,46	$28.163.480.861,08	$19.225.594.974,69	$47.389.075.835,77
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$39.412.525.928,68	$15.993.457.200,00	$10.967.801.779,00	$26.961.258.979,00
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$44.127.764.222,22	$18.064.900.326,23	$12.820.440.268,68	$30.885.340.594,91
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$46.076.802.026,09	$18.876.044.006,04	$12.506.637.466,00	$31.382.681.472,04
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$65.990.887.440,87	$26.943.210.040,20	$19.498.337.334,00	$46.441.547.374,20
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$49.098.029.198,37	$20.830.484.368,71	$13.819.612.042,01	$34.650.096.410,72
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$56.871.070.439,74	$23.591.971.310,40	$16.021.932.741,00	$39.613.904.051,40
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$44.253.696.032,02	$18.312.084.607,74	$12.925.840.077,01	$31.237.924.684,75

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor total contrato + Adición No. 1	Valor certificado entidad	Certificado interventoría (a septiembre 2024)	Total, ejecutado CTO
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$55.890.796.992,66	$23.380.224.497,00	$16.065.881.943,00	$39.446.106.440,00
12	ORNUA SAS	338-2023	$58.414.424.153,96	$24.359.529.001,14	$16.816.276.373,68	$41.175.805.374,82
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$55.277.377.309,60	$22.723.235.100,10	$15.890.614.220,00	$38.613.849.320,10
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$51.932.106.190,47	$21.576.842.475,00	$15.185.811.787,00	$36.762.654.262,00
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$38.075.140.887,67	$15.896.518.222,00	$11.079.396.078,00	$26.975.914.300,00
16	CJVN S.A.S	342-2023	$44.515.435.739,09	$18.621.577.867,05	$13.002.586.346,05	$31.624.164.213,10
17	CJVN S.A.S	343-2023	$35.930.493.831,86	$15.115.569.246,84	$10.062.587.148,75	$25.178.156.395,59
Totales			$859.919.521.487,80	$355.268.280.852,85	$239.042.958.494,10	$594.311.239.346,95

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

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $594.311.239.346,95 (Quinientos noventa y cuatro mil trescientos once millones doscientos treinta y nueve mil trescientos cuarenta y seis pesos con noventa y cinco centavos m/cte.), para los 17 grupos que actualmente prestan el servicio de alimentación.

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, y en algunos casos, han realizado pago de algunas contingencias. Por otro lado, 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.

Junio de 2024

El 16/07/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, el 18/07/2024 La interventoría remite oficio CIA-0964-2024 con Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 junio de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 24/07/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-0964-2024.

El 30/07/2024 el contratista envía respuesta informando el cargue parcial de la documentación requerida para pagos, sin embargo, revisando la documentación cargada se encontraba pendiente Paz y Salvos, certificación de pago de nóminas, proveedores y parafiscales, incluyendo la carencia de sus respectivos soportes de pago.

El 13/08/2024 el contratista realiza otro cargue al repositorio asignado, pero la información para poder continuar con el trámite de las cuentas no estaba aún completa.

El 22/08/2024 se realiza reiteración al contratista por la no subsanación de los hallazgos evidenciados por la interventoría, es importante resaltar que no se dio respuesta por el contratista.

El 26/08/2024 se remite RFPI (Requerimiento Formal de Presunto Incumplimiento) al contratista para que dé respuesta por la no radicación en los tiempos estipulados por el contrato y poder así lograr el trámite de las facturas ante la entidad para el pago correspondiente.

El 30/08/2024 se recibe respuesta por parte del operador, sin embargo, al realizar la revisión documental a la respuesta, estas no cumplen con la totalidad de la documentación.

El 24/09/2024 se radica IPI (Informe de Presunto Incumplimiento) ante la entidad por la no radicación de los documentos requeridos para el proceso de pago correspondientes a la ejecución de junio del año en curso.

Desde el 25/09/2024 hasta el 5 de noviembre de 2024, el contratista empieza a dar trámite a las subsanaciones solicitadas por la interventoría

El 06/11/2024 se radica en INFODOC los establecimientos que contaban con la documentación requerida contractualmente.

El 27/11/2024 se remite mediante correo electrónico los establecimientos pendientes por radicación junto con el detalle de cada uno de estos, de tal forma que el contratista pueda realizar los trámites correspondientes para subsanación y se pueda proceder al pago de estos.

Julio de 2024

El 16/08/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, la interventoría remite oficio CIA-1534-2024 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 julio de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 28/08/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-1794-2024.

El 10/10/2024 al no obtener respuesta por parte del operador frente al cargue de documentación se remite RFPI (Requerimiento Formal de Presunto Incumplimiento) al contratista para que dé respuesta por la no radicación en los tiempos estipulados por el contrato y poder así lograr el trámite de las facturas ante la entidad para el pago correspondiente. Lo anterior, mediante oficio No. CIA-2621-2024.

El 10/10/2024 el proveedor notifica mediante correo electrónico el cargue de soportes en el repositorio asignado por la entidad.

El 11/10/2024 la interventoría da respuesta al contratista mediante correo electrónico manifestando que la información radicada no está en su totalidad.

El 13/10/2024 se remite por parte de interventoría los hallazgos evidenciados después de realizar la revisión de la documentación cargada por el contratista.

El 15/11/2024 el contratista realizó el cargue de las subsanaciones solicitadas. Sin embargo, al revisar los soportes radicados, aún contaban con observaciones.

El 22/11/2024 se remite por parte de la interventoría las observaciones pendientes por subsanar por parte del contratista

EL 25/11/2024 se realiza mesa de trabajo presencial en instalaciones de la USPEC, con participación del representante legal y equipo del contratista, integrantes de la entidad y con participación de la interventoría. En esta se dio explicación a cada uno de las observaciones realizadas y el motivo de cada uno de los establecimientos que no se había logrado radicar para la ejecución de junio. En dicha reunión quedó como compromiso que las subsanaciones de julio serían atendidas y remitidas a más tardar el 28/11/2024, las observaciones realizadas al periodo de ejecución de agosto se atenderían a más tardar el 2/12/2024 y los periodos aún no radicados septiembre y octubre los cargarían a más tardar el 10/12/2024 (compromisos suscritos por el representante legal del contratista).

El 26/11/2024 el contratista carga documentación de subsanación de los hallazgos pendientes.

El 27/11/2024 se radica en INFODOC los establecimientos que contaban con la documentación requerida contractualmente.

El 27/11/2024 se remite mediante correo electrónico los establecimientos pendientes por radicación junto con el detalle de cada uno de estos, de tal forma que el contratista pueda realizar los trámites correspondientes para subsanación y se pueda proceder al pago de estos.

Agosto de 2024

El 16/09/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, la interventoría remite oficio CIA-2111-2024 con 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 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 25/09/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-2392-2024.

El 10/10/2024 al no obtener respuesta por parte del operador frente al cargue de documentación se remite RFPI (Requerimiento Formal de Presunto Incumplimiento) al contratista para que dé respuesta por la no radicación en los tiempos estipulados por el contrato y poder así lograr el trámite de las facturas ante la entidad para el pago correspondiente. Lo anterior, mediante oficio No. CIA-2621-2024.

El 17/10/2024 el contratista realizó solicitud de ampliación o prórroga para dar respuesta al RFPI.

El 18/10/2024 la interventoría otorga plazo de remisión de respuesta al operador siendo la fecha límite de respuesta el 21/10/2024.

El 21/10/2024 el operador dio respuesta al RFPI. Sin embargo, no cumple el cargue de la información total de la documentación.

El 05/11/2024 el proveedor da respuesta a la reiteración del requerimiento, informando el cargue de soportes para validación de la certificación.

El 13/11/2024 se remite al contratista los hallazgos evidenciados por la interventoría para que estos sean subsanados.

El 15/11/2024 se reitera la información de subsanación al contratista.

El 21/11/2024 se realiza nuevamente reiteración de los documentos con hallazgos para que sean subsanados por el operador.

EL 25/11/2024 se realiza mesa de trabajo presencial en instalaciones de la USPEC, con participación del representante legal y equipo del contratista, integrantes de la entidad y con participación de la interventoría. En esta se dio explicación a cada uno de las observaciones realizadas y el motivo de cada uno de los establecimientos que no se había logrado radicar para la ejecución de junio. En dicha reunión quedó como compromiso que las subsanaciones de julio serían atendidas y remitidas a más tardar el 28/11/2024, las observaciones realizadas al periodo de ejecución de agosto se atenderían a más tardar el 2/12/2024 y los periodos aún no radicados septiembre y octubre los cargarían a más tardar el 10/12/2024 (compromisos suscritos por el representante legal del contratista).
Septiembre de 2024

El 16/10/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, la interventoría remite oficio CIA-2800-2024 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 septiembre de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 25/10/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-2939-2024.

El 05/11/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-3145-2024.

El 22/11/2024 al no obtener respuesta por parte del operador frente al cargue de documentación se remite RFPI (Requerimiento Formal de Presunto Incumplimiento) al contratista para que dé respuesta por la no radicación en los tiempos estipulados por el contrato y poder así lograr el trámite de las facturas ante la entidad para el pago correspondiente. Lo anterior, mediante oficio No. CIA-3695-2024.

EL 25/11/2024 se realiza mesa de trabajo presencial en instalaciones de la USPEC, con participación del representante legal y equipo del contratista, integrantes de la entidad y con participación de la interventoría. En esta se dio explicación a cada uno de las observaciones realizadas y el motivo de cada uno de los establecimientos que no se había logrado radicar para la ejecución de junio. En dicha reunión quedó como compromiso que las subsanaciones de julio serían atendidas y remitidas a más tardar el 28/11/2024, las observaciones realizadas al periodo de ejecución de agosto se atenderían a más tardar el 2/12/2024 y los periodos aún no radicados septiembre y octubre los cargarían a más tardar el 10/12/2024 (compromisos suscritos por el representante legal del contratista).

Octubre de 2024

El 19/11/2024 después de la revisión del repositorio designado para el cargue de información, se pudo evidenciar que no se contaba con la totalidad de los soportes requeridos, por tanto, la

interventoría remite oficio CIA-3328-2024 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 octubre de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 22/11/2024 la interventoría remite oficio con reiteración de requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación, notificado bajo oficio No. CIA-3686-2024.

EL 25/11/2024 se realiza mesa de trabajo presencial en instalaciones de la USPEC, con participación del representante legal y equipo del contratista, integrantes de la entidad y con participación de la interventoría. En esta se dio explicación a cada uno de las observaciones realizadas y el motivo de cada uno de los establecimientos que no se había logrado radicar para la ejecución de junio. En dicha reunión quedó como compromiso que las subsanaciones de julio serían atendidas y remitidas a más tardar el 28/11/2024, las observaciones realizadas al periodo de ejecución de agosto se atenderían a más tardar el 2/12/2024 y los periodos aún no radicados septiembre y octubre los cargarían a más tardar el 10/12/2024 (compromisos suscritos por el representante legal del contratista).

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 (octubre de 2024) fue el 18 de noviembre 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-3328-2024	19/11/2024	Reiterar	CIA-3686-2024	22/11/2024	Reiterar

Fuente: Propia- Consorcio Interalimentos 2024

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a uno de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación. Donde 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 la ejecución de septiembre 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	30
3	ARDIKO A&S SAS	15
4	UT UNIDOS USPEC 2024	12
5	UT LOGISTIC FOOD	14
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	3
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	38
8	ARDIKO A&S SAS	15
9	UT ANDINO COLOMBIANO	9
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	30
11	UT MACSOL USPEC 2024	9
12	ORNUA SAS	35
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	29
14	UT MACSOL USPEC 2024	21
15	UT UNIDOS USPEC 2024	24
16	CJVN S.A.S	14
17	CJVN S.A.S	13
Totales		311

Fuente: Propia- Consorcio Interalimentos 2024

3.2.1 Proyección de PAC

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

El 5 de noviembre de la actual vigencia, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente a octubre 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	$ 10.337.353.690,89
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$ 4.078.062.242,16
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 4.936.786.157,47
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.747.716.025,00
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$ 3.154.018.488,00
332 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 3.195.605.550,00
333 DE 2023	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$ 4.939.356.070,36
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 3.514.778.657,32
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 4.044.810.639,00
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$ 3.288.964.592,06
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.979.269.615,00
338 DE 2023	ORNUA SAS	$ 4.332.216.411,52
339 DE 2023	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$ 4.200.590.623,72
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.737.410.411,00
341 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.818.859.067,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.452.214.738,48
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.566.172.688,04
Totales		$ 69.324.185.667,02

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

De la tabla anterior, se puede deducir que el valor estimado a reconocer a los contratistas que entregaron las raciones de alimentación a los PPL en septiembre de 2024 es de $69.324.185.667,02 (Sesenta y nueve mil trescientos veinticuatro millones ciento ochenta y cinco mil seiscientos sesenta y siete pesos con dos centavos m/cte.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC diciembre 2024.

3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que la USPEC realizó certificación de pago de raciones hasta mayo del año en curso a los contratistas, la información presentada lleva traza de esta labor. Así las cosas, en la siguiente tabla se presenta un detalle del agotamiento presupuestal por grupo, contratista y RP de vigencia 2024 para así determinar la fecha probable de agotamiento.

Grupo	Contratista	No. De contrato	Valor Total + Adición	Valor proyectado ejecución a noviembre 2024	Saldo sin ejecutar vigencia 2024	Fecha aproximada terminación de recursos
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$50.510.657.586,02	$37.167.881.157,40	$8.113.066.807,24	9/02/2025
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$56.435.876.631,02	$44.890.343.323,41	$5.474.635.855,35	9/01/2025
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$67.106.436.877,46	$54.617.686.749,39	$5.216.552.055,19	30/12/2024
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$39.412.525.928,68	$31.015.475.214,20	$4.109.787.442,94	12/01/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$44.127.764.222,22	$36.131.091.698,86	$3.225.561.132,56	26/12/2024
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$46.076.802.026,09	$37.145.778.775,40	$4.025.571.368,37	1/01/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$65.990.887.440,87	$52.619.815.219,36	$6.935.108.472,21	10/01/2025
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$49.098.029.198,37	$40.007.058.310,98	$3.802.441.136,50	30/12/2024

9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$56.871.070.439,74	$46.018.326.146,04	$4.796.017.157,84	2/01/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$44.253.696.032,02	$35.414.252.727,74	$3.934.468.668,37	4/01/2025
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$55.890.796.992,66	$44.369.722.680,92	$5.413.994.843,45	9/01/2025
12	ORNUA SAS	338-2023	$58.414.424.153,96	$45.057.847.849,11	$7.019.096.658,00	19/01/2025
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$55.277.377.309,60	$45.120.695.489,88	$3.970.437.871,36	28/12/2024
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$51.932.106.190,47	$41.575.526.694,00	$4.471.880.628,52	4/01/2025
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$38.075.140.887,67	$30.563.377.957,00	$3.352.260.242,84	4/01/2025
16	CJVN S.A.S	342-2023	$44.515.435.739,09	$36.970.492.509,26	$2.932.942.512,96	24/12/2024
17	CJVN S.A.S	343-2023	$35.930.493.831,86	$28.348.465.082,27	$4.004.791.858,88	14/01/2025

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

En cumplimiento de nuestras obligaciones contractuales y con el objetivo de generar alertas tempranas sobre el agotamiento de recursos, hemos realizado un proceso de proyección de agotamiento. Se prevé que los recursos comenzarán a agotarse a partir del 3 de enero de 2024, siendo el Grupo 5, UT Logistic Food, el primero en quedar sin presupuesto. En consecuencia, se recomienda a la entidad considerar esta fecha para adelantar gestiones necesarias. Es importante mencionar qué, estos datos son susceptibles a cambios, debido a la dinámica y comportamiento que presenta las entregas de raciones en los diferentes establecimientos, adicionalmente el pago de las contingencias pendientes por aprobación y legalizar.

Finalmente, se aclara que los datos consignados en la tabla anterior, ya se encuentra incluida la adición No. 1 realizada a los diferentes contratos suscritos entre la entidad y los proveedores.

3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo.

Dado que la fecha de inicio del contrato de interventoría No. USPEC-CTO-159-2024 entre el Consorcio Interalimentos 2024 y la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios - USPEC fue el 3 de mayo de 2024, y considerando que se debieron 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 desde el periodo de junio a septiembre 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	379
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	952.118
3	ARDIKO A&S SAS	1.152.176
4	UT UNIDOS USPEC 2024	725.214
5	UT LOGISTIC FOOD	704.583
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	888.504
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	1.160.938
8	ARDIKO A&S SAS	812.933
9	UT ANDINO COLOMBIANO	930.863
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	763.781
11	UT MACSOL USPEC 2024	966.043
12	ORNUA SAS	1.011.703
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	990.788
14	UT MACSOL USPEC 2024	883.584
15	UT UNIDOS USPEC 2024	721.461
16	CJVN S.A.S	744.031
17	CJVN S.A.S	590.576
Total		13.999.675

Fuente: Propia - Consorcio Interalimentos 2024

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 noviembre 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 noviembre los descuentos planes de mejora correspondientes al mes de agosto y septiembre y lo descuentos directos del mes de agosto, septiembre y octubre, los cuales, se consolidan de la siguiente manera:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0128-2024	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Plan de mejora	31/08/2024	7/11/2024
PD-0119-2024	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de mejora	31/08/2024	06/11/2024
PD-0129-2024	3	ARDIKO A&S SAS	Plan de mejora	31/08/2024	7/11/2024
PD-0130-2024	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de mejora	31/08/2024	7/11/2024
PD-0133-2024	5	UT LOGISTICS FOOD	Plan de mejora	31/08/2024	8/11/2024
PD-0134-2024	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de mejora	31/08/2024	13/11/2024
PD-0135-2024	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de mejora	31/08/2024	8/11/2024
PD-0136-2024	8	ARDIKO A&S SAS	Plan de mejora	31/08/2024	12/11/2024
PD-0137-2024	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de mejora	31/08/2024	13/11/2024
PD-0138-2024	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Plan de mejora	31/08/2024	14/11/2024
PD-0139-2024	11	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de mejora	31/08/2024	15/11/2024
PD-0140-2024	12	ORNUA SAS	Plan de mejora	31/08/2024	18/11/2024
PD-0131-2024	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Plan de mejora	31/08/2024	7/11/2024
PD-0143-2024	14	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de mejora	31/08/2024	18/11/2024
PD-0132-2024	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de mejora	31/08/2024	7/11/2024
PD-0141-2024	16	CJVN S.A.S	Plan de mejora	31/08/2024	19/11/2024
PD-0142-2024	17	CJVN S.A.S	Plan de mejora	31/08/2024	19/11/2024
PD-0172-2024	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Directos	30/09/2024	20/11/2024
PD-0188-2024	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Directos	30/09/2024	19/11/2024
PD-0173-2024	3	ARDIKO A&S SAS	Directos	30/09/2024	20/11/2024
PD-0174-2024	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	30/09/2024	20/11/2024
PD-0190-2024	5	UT LOGISTICS FOOD	Directos	30/09/2024	20/11/2024
PD-0204-2024	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	30/09/2024	20/11/2024
PD-0154-2024	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	30/09/2024	19/11/2024
PD-0155-2024	8	ARDIKO A&S SAS	Directos	30/09/2024	19/11/2024
PD-0156-2024	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	30/09/2024	20/11/2024
PD-0157-2024	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Directos	30/09/2024	20/11/2024
PD-0158-2024	11	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	30/09/2024	21/11/2024
PD-0159-2024	12	ORNUA SAS	Directos	30/09/2024	21/11/2024
PD-0175-2024	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	30/09/2024	20/11/2024
PD-0205-2024	14	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	30/09/2024	21/11/2024
PD-0176-2024	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	30/09/2024	20/11/2024
PD-0160-2024	16	CJVN S.A.S	Directos	30/09/2024	21/11/2024
PD-0161-2024	17	CJVN S.A.S	Directos	30/09/2024	21/11/2024
PD-0209-2024	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Plan de mejora	30/09/2024	25/11/2024
PD-0189-2024	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de mejora	30/09/2024	27/11/2024
PD-0210-2024	3	ARDIKO A&S SAS	Plan de mejora	30/09/2024	25/11/2024
PD-0211-2024	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de mejora	30/09/2024	25/11/2024
PD-0222-2024	5	UT LOGISTICS FOOD	Plan de mejora	30/09/2024	27/11/2024
PD-0223-2024	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de mejora	30/09/2024	28/11/2024

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0212-2024	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de mejora	30/09/2024	25/11/2024
PD-0213-2024	8	ARDIKO A&S SAS	Plan de mejora	30/09/2024	27/11/2024
PD-0214-2024	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de mejora	30/09/2024	27/11/2024
PD-0215-2024	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Plan de mejora	30/09/2024	28/11/2024
PD-0216-2024	11	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de mejora	30/09/2024	28/11/2024
PD-0217-2024	12	ORNUA SAS	Plan de mejora	30/09/2024	29/11/2024
PD-0220-2024	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Plan de mejora	30/09/2024	25/11/2024
PD-0224-2024	14	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de mejora	30/09/2024	29/11/2024
PD-0221-2024	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de mejora	30/09/2024	25/11/2024
PD-0218-2024	16	CJVN S.A.S	Plan de mejora	30/09/2024	29/11/2024
PD-0194-2024	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Directos	31/10/2024	20/11/2024
PD-0197-2024	3	ARDIKO A&S SAS	Directos	31/10/2024	20/11/2024
PD-0200-2024	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	31/10/2024	20/11/2024
PD-0206-2024	5	UT LOGISTICS FOOD	Directos	31/10/2024	21/11/2024
PD-0207-2024	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	31/10/2024	22/11/2024
PD-0191-2024	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	31/10/2024	20/11/2024
PD-0192-2024	8	ARDIKO A&S SAS	Directos	31/10/2024	20/11/2024
PD-0193-2024	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	31/10/2024	19/11/2024
PD-0195-2024	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Directos	31/10/2024	19/11/2024
PD-0196-2024	11	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	31/10/2024	22/11/2024
PD-0197-2024	12	ORNUA SAS	Directos	31/10/2024	22/11/2024
PD-0202-2024	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	31/10/2024	20/11/2024
PD-0208-2024	14	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	31/10/2024	22/11/2024
PD-0176-2024	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	31/10/2024	20/11/2024
PD-0199-2024	16	CJVN S.A.S	Directos	31/10/2024	22/11/2024
PD-0201-2024	17	CJVN S.A.S	Directos	31/10/2024	22/11/2024

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

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.

Durante el periodo entre el 1 al 30 de noviembre 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 noviembre los descuentos microbiológicos de mayo, junio, julio, agosto y septiembre, los cuales, se consolidan de la siguiente manera:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD_0120	4	UT UNIDOS USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	30/05/2024	06/11/2024
PD_0121	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	30/05/2024	06/11/2024
PD_0122	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	MICROBIOLOGIA	30/05/2024	06/11/2024
PD_0123	11	UT MACSOL USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	30/05/2024	06/11/2024
PD_0124	12	ORNUA SAS	MICROBIOLOGIA	30/05/2024	06/11/2024
PD_0125	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	MICROBIOLOGIA	30/05/2024	06/11/2024
PD_0126	16	CJVN S.A.S	MICROBIOLOGIA	30/05/2024	06/11/2024
PD_0144	4	UT UNIDOS USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024
PD_0145	5	UT LOGISTICS FOOD	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024

PD_0146	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024
PD_0147	8	ARDIKO A&S SAS	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024
PD_0148	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024
PD_0149	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024
PD_0150	12	ORNUA SAS	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024
PD_0151	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024
PD_0152	16	CJVN S.A.S	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024
PD_0153	17	CJVN S.A.S	MICROBIOLOGIA	30/06/2024 – 31/07/2024	18/11/2024
PD_0162	3	ARDIKO A&S SAS	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0163	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0164	8	ARDIKO A&S SAS	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0165	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0166	11	UT MACSOL USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0167	12	ORNUA SAS	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0168	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0169	14	UT MACSOL USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0170	15	UT UNIDOS USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0171	16	CJVN S.A.S	MICROBIOLOGIA	31/08/2024	20/11/2024
PD_0177	5	UT LOGISTIC FOOD	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0178	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0179	8	ARDIKO A&S SAS	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0180	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0181	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0182	11	UT MACSOL USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0183	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0184	14	UT MACSOL USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0185	15	UT UNIDOS USPEC 2024	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0186	16	CJVN S.A.S	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024
PD_0187	17	CJVN S.A.S	MICROBIOLOGIA	30/09/2024	25/11/2024

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	Contratista	No. De contrato	Valor Total RP 2023	Diciembre de 2023	Valores RP vigencia 2024	Valor ejecución 2024	Saldo
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$5.229.709.621,38	$2.612.808.134,29	$45.280.947.964,64	$23.500.922.359,56	$24.396.927.092,17
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$6.070.897.452,26	$3.208.981.504,28	$50.364.979.178,76	$36.650.047.640,43	$16.576.847.486,32
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$7.272.198.072,88	$3.814.162.699,32	$59.834.238.804,58	$43.574.913.136,45	$19.717.361.041,69
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$4.287.263.271,54	$2.171.639.774,00	$35.125.262.657,14	$24.789.619.205,00	$12.451.266.949,68

5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$4.771.111.390,80	$2.382.153.018,00	$39.356.652.831,42	$28.503.187.576,91	$13.242.423.627,31
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$4.905.451.882,32	$2.581.642.399,00	$41.171.350.143,77	$28.801.039.073,04	$14.694.120.554,05
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$6.435.963.749,30	$3.592.541.502,00	$59.554.923.691,57	$42.849.005.872,20	$19.549.340.066,67
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$5.288.529.750,89	$2.870.130.831,93	$43.809.499.447,48	$31.779.965.578,79	$14.447.932.787,65
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$6.056.727.135,86	$3.186.822.101,60	$50.814.343.303,88	$36.427.081.949,80	$17.257.166.388,34
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$4.904.974.635,91	$2.408.054.148,00	$39.348.721.396,11	$28.829.870.536,75	$13.015.771.347,27
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$6.107.079.468,29	$3.205.264.702,00	$49.783.717.524,37	$36.240.841.738,00	$16.444.690.552,66
12	ORNUA SAS	338-2023	$6.337.479.646,85	$3.317.430.188,33	$52.076.944.507,11	$37.858.375.186,49	$17.238.618.779,14
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$6.186.243.948,36	$3.001.711.987,00	$49.091.133.361,24	$35.612.137.333,10	$16.663.527.989,50
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$5.884.698.867,95	$2.947.259.646,00	$46.047.407.322,52	$33.815.394.616,00	$15.169.451.928,47
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$4.159.502.687,83	$2.164.442.152,00	$33.915.638.199,84	$24.811.472.148,00	$11.099.226.587,67
16	CJVN S.A.S	342-2023	$4.612.000.716,87	$2.512.393.941,36	$39.903.435.022,22	$29.111.770.271,74	$12.891.271.525,99
17	CJVN S.A.S	343-2023	$3.577.236.890,71	$2.071.171.237,14	$32.353.256.941,15	$23.106.985.158,45	$10.752.337.436,27
Totales			$92.087.069.190,00	$48.048.609.966,25	$767.832.452.297,80	$546.262.629.380,71	$265.608.282.140,85

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

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 155 PQRD, durante el periodo del presente informe:

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_0806	CPMS BOGOTA LA MODELO	1/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-000044; R-2024-006691 Y R-2024-012175	CERRADO	18/11/2024	CIA-03641-2024
PQRD_0849	EPAMS LA DORADA	1/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS RPTA R-2024-018621	CERRADO	08/11/2024	CIA-0849-2024
PQRD_0856	CPMS TUNJA	1/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Novedad suministro de dietas CPMS Tunja. Radicado USPEC R-2024-018939	CERRADO	13/11/2024	CIA-3261-2024
PQRD_0858	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-018938	CERRADO	21/11/2024	CIA-3281-2024
PQRD_0862	CPMS BOGOTA LA MODELO	1/11/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-018809 del 29 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	06/11/2024	CIA-3167-2024/CIA-3168-2024
PQRD_0863	CPMS BOGOTA LA MODELO	1/11/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-018817 del 29 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	06/11/2024	CIA-3162-2024/CIA-3163-2024
PQRD_0864	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1/11/2024	TUTELA	||URGENTE|| AUTO VINCULA TUTELA 005-2024-570-00||	CERRADO	05/11/2024	CIA-3156-2024
PQRD_0865	CPMS BOGOTA LA MODELO	1/11/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-018819 del 29 de octubre de 2024 USPEC	CERRADO	07/11/2024	CIA-3206-2024/CIA-3207-2024
PQRD_0866	CPAMSPY POPAYAN	1/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud insumo R-2024-019038 Popayán	CERRADO	20/11/2024	CIA-3440-2024
PQRD_0867	EPAMSCAS COMBITA	1/11/2024	QUEJA	Compulsa de Copias por la Mala prestación del servicio de alimentación en el Establecimiento El Barne. Radicado USPEC R-2024-018912	CERRADO	12/11/2024	CIA-3253-2024
PQRD_0868	EPAMSCAS COMBITA	1/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	REALIZAR SEGUIMIENTO SEGUN ACTA 1428 Y 1470 REUNION DE DD.HH COMBITA. Radicado USPEC R-2024-018896	CERRADO	12/11/2024	CIA-3257-2024
PQRD_0869	CPAMSPY POPAYAN	1/11/2024	TUTELA	OFICIO 7926-3 NOTIFICACION FALLO 92 TUTELA 2024-30106 JUAN CARLOS RENGIFO HIDALGO	CERRADO	8/11/2024	CIA-3135-2024 y CIA-3216-2024
PQRD_0870	CPAMSPY POPAYAN	1/11/2024	TUTELA	NOTIFICACION FALLO DE TUTELA	PARCIAL	29/11/2024	CIA-03888-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_0871	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-018792	CERRADO	8/11/2024	CIA-3226-2024
PQRD_0872	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1/11/2024	QUEJA	Novedades servicio de alimentación CPAMSM BOGOTA. Radicado USPEC R-2024-019173	CERRADO	7/11/2024	CIA-3205-2024
PQRD_0873	EPMSC PAMPLONA	1/11/2024	QUEJA	Novedad ingreso materia prima - Pamplona. Radicado USPEC R-2024-019122	CERRADO	08/11/2024	CIA-3214-2024
PQRD_0874	COCUC CUCUTA	1/11/2024	QUEJA	Novedades en el servicio de alimentación de Cúcuta. Radicado USPEC R-2024-019127	CERRADO	13/11/2024	CIA-3268-2024
PQRD_0875	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-019095	CERRADO	12/11/2024	CIA-3247-2024
PQRD_0876	TODOS	1/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumo PQRD R-2024-006179	CERRADO	20/11/2024	CIA-3431-2024
PQRD_0877	ESTACION DE POLICIA EL BANCO	5/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-019135 PROCURADURIA	CERRADO	08/11/2024	CIA-3222-2024
PQRD_0878	TODOS	5/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Auto 1745-24 Cárceles	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0879	EPMSC PEREIRA	5/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud insumo PQRD R-2024-018900	CERRADO	19/11/2024	CIA-3437-2024
PQRD_0880	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	5/11/2024	QUEJA	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-018909, DEFENSORIA PTO TRIUNFO	CERRADO	12/11/2024	CIA-3248-2024
PQRD_0881	EPMSC ISTMINA	5/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-018960, DEFENSORIA CHOCÓ	CERRADO	07/11/2024	CIA-3212-2024
PQRD_0882	CPAMSPY POPAYAN	5/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-018825 PERSONERIA, POPAYAN	CERRADO	08/11/2024	CIA-3215-2024
PQRD_0883	NA	5/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	INSUMO CONTRALORIA 2024EE0209705, Auditoría de cumplimiento Ipiales – La Unión, vigencias 2022 - 2023	CERRADO	06/11/2024	CIA-3161-2024
PQRD_0884	COJAM JAMUNDI	5/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Traslado por competencia ACCION URGENTE ALBA LIBIA ESQUIVEL de la señora: ALBA LIBIA ESQUIVEL con CC 65755693- HUELGA DE HAMBRE. UBICADA: COJAM, ESTRUCTURA III, PABELLON 17, PATIO 17A, CELDA 2, PLANCHA D	CERRADO	12/11/2024	CIA-3244-2024
PQRD_0885	CPAMSPY POPAYAN	5/11/2024	TUTELA	NOTIFICACION SENTENCIA 177 DE 01-11-2024 MEDIO DE CONTROL TUTELA 2024-00225-00	CERRADO	14/11/2024	CIA-3271-2024
PQRD_0886	EPMS SAN GIL	5/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	NOVEDAD SAN GIL	CERRADO	12/11/2024	CIA-3243-2024
PQRD_0887	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-019166	CERRADO	12/11/2024	CIA-3220-2024
PQRD_0888	NA	6/11/2024	RECLAMO	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-019294 PROCURADURIA	CERRADO	18/11/2024	CIA-3311-2024
PQRD_0889	TODOS	6/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-019269 PROCURADURIA	CERRADO	13/11/2024	CIA-3269-2024
PQRD_0890	EPAMSCAS COMBITA	6/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-019199 PROCURADURIA	CERRADO	14/11/2024	CIA-3279-2024
PQRD_0891	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	6/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-013199 PROCURADURIA	CERRADO	12/11/2024	CIA-3256-2024
PQRD_0892	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	6/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-014519 PROCURADURIA	CERRADO	12/11/2024	CIA-3252-2024
PQRD_0893	CPAMSPY POPAYAN	6/11/2024	TUTELA	NOTIFICACION AUTO VINCULACION ACCION DE TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA, ACTE. GIOVANNI MARTINEZ CRUZ VS EPCAMS Y OTROS	CERRADO	12/11/2024	CIA-3169-2024 -CIA-3258-2024
PQRD_0894	MANIZALES	6/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	VERIFICACION DE EXTRACTORES R-2024-017345 G10	CERRADO	15/11/2024	CIA-3298-2024
PQRD_0895	EPMSC ARAUCA	6/11/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA T1 2024-00159	CERRADO	15/11/2024	CIA-3291-2024
PQRD_0896	Estación Florida	14/11/2024	QUEJA	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2024-019929 y R-2024-15683	CERRADO	21/11/2024	CIA-3313-2024
PQRD_0897	COJAM JAMUNDI	7/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-019387	CERRADO	15/11/2024	CIA-3289-2024 CIA-3326-2024
PQRD_0898	CPAMSPY POPAYAN	7/11/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO ORDENA VINCULAR	CERRADO	8/11/2024	CIA-03235-2024
PQRD_0899	NA	7/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-001563 PROCURADURIA	CERRADO	18/11/2024	CIA-3309-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_0900	COBOG BOGOTA LA PICOTA	7/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-019364	CERRADO	14/11/2024	CIA-3280-2024
PQRD_0901	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	7/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-009865 PROCURADURIA	CERRADO	19/11/2024	CIA-3321-2024
PQRD_0902	COCUC CUCUTA	7/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-009921 PROCURADURIA	CERRADO	18/11/2024	CIA-3314-2024
PQRD_0903	CPMS BOGOTA LA MODELO	7/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2022-004074 PERSONERIA	CERRADO	22/11/2024	CIA-3325-2024/CIA-3694-2024
PQRD_0904	Terminal, Chapinero, Fontibón, Usaquén, Engativá, Aeropuerto, Barrios Unidos, Teusaquillo. BUEN PASTOR	7/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-018933 PROCURADURIA	CERRADO	12/11/2024	CIA-3246-2024
PQRD_0905	CPAMSPY POPAYAN	7/11/2024	TUTELA	NOTIFICACION FALLO DE TUTELA DE PRIMERA INSTANCIA, ACTE. GIOVANNI MARTINEZ CRUZ VS EPCAMS Y OTROS	CERRADO	20/11/2024	CIA-3650-2024
PQRD_0906	COCUC CUCUTA	7/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	DERECHO DE PETICIÓN SERVICIO ALIMENTACIÓN CONTRATO No. USPEC-CTO-341-2023 INTRAMURAL Y EXTERNO. Radicado USPEC R-2024-019412	CERRADO	19/11/2024	CIA-3438-2024
PQRD_0907	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	7/11/2024	QUEJA	Novedades distribuidoras del servicio de alimentación CPAMSM BOGOTA. Radicado USPEC R-2024-019527	CERRADO	20/11/2024	CIA-3657-2024
PQRD_0908	COCUC CUCUTA	7/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2023-009718 PROCURADURIA	CERRADO	18/11/2024	CIA-3310-2024
PQRD_0909	CPMS ESPINAL	8/11/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-019545 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	14/11/2024	CIA-3285-2024
PQRD_0910	EPMSC MANIZALES	8/11/2024	QUEJA	Solicitud insumo PQRD R-2024-019542	CERRADO	21/11/2024	CIA-3249-2024
PQRD_0911	Estación Florida	8/11/2024	QUEJA	TRASLADO OFICIO POR COMPETENCIA GS-2024-102799	CERRADO	15/11/2024	CIA-3292-2024
PQRD_0912	URI PUENTE ARANDA	15/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-019982 PERSONERIA	CERRADO	22/11/2024	CIA-3664-2024
PQRD_0913	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Derecho fundamental de petición – Crisis Humanitaria por alimentación. / INPEC ha generado el documento 2024EE0261148	CERRADO	18/11/2024	CIA-3290-2024
PQRD_0914	EPMSC ISTMINA	8/11/2024	QUEJA	SOLICITUD PQR R-2023-011756 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	14/11/2024	CIA-3282-2024
PQRD_0915	CPAMSPY POPAYAN	12/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-019613 CONGRESO	CERRADO	21/11/2024	CIA-3660-2024
PQRD_0916	EPAMSCAS COMBITA	8/11/2024	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00199-00	CERRADO	15/11/2024	CIA-03226-2024
PQRD_0917	CPMSMEL MELGAR	9/11/2024	QUEJA	Solicitud insumo PQRD R-2024-019600	CERRADO	27/11/2024	CIA-3855-2024
PQRD_0918	EPMSC CALARCA	9/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud insumo QRD R-2024-019578	CERRADO	20/11/2024	CIA-3645-2024
PQRD_0919	COJAM JAMUNDI	12/11/2024	TUTELA	¡¡¡URGENTE !!! AUTO VINCULA ACCION DE TUTELA RAD. 2024-00071 ý NOTIFICACION SENTENCIA TUTELA 075-24 RAD. 2024-00071	CERRADO	19/11/2024	CIA-3434-2024
PQRD_0920	EPAMS LA DORADA	20/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMOS DE RPTA RAD R-2024-020342	CERRADO	26/11/2024	CIA-3852-2024
PQRD_0921	CPMS BOGOTÁ LA MODELO Y CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	12/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	INFORME VISITA ACOMPAÑAMIENTO PROCURADURIA - MODELO Y RM BOGOTA. Radicado USPEC R-2024-019742	CERRADO	22/11/2024	CIA-3692-2024
PQRD_0922	COIBA IBAGUE	13/11/2024	TUTELA	Notificación Vinculación Tutela 2024-00448-00	CERRADO	18/11/2024	CIA-03315-2024
PQRD_0923	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	13/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-019794 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	18/11/2024	CIA-3323-2024
PQRD_0924	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/11/2024	TUTELA	¡Urgente! Notificación Fallo Primera Instancia Tutela No. 11001310305020240059500	CERRADO	18/11/2024	-CIA-03322-2024
PQRD_0925	COJAM JAMUNDI	13/11/2024	TUTELA	NOTIFICACION SENTENCIA TUTELA 075-24 RAD. 2024-00071	CERRADO	19/11/2024	CIA-3436-2024
PQRD_0926	CPAMSPY POPAYAN	13/11/2024	TUTELA	Notificación Proceso Nro.19001312100320240008800	CERRADO	26/11/2024	CIA-3840-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_0927	"EP KENNEDY, EP USAQUÉN, EP CIUDAD BOLÍVAR, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP TEUSAQUILLO, EP PUENTE ARANDA y EP SIJIN."	14/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA 2024EE0223672 COMUNICACIÓN DE OBSERVACIONES13-11-2024 CONTRALORIA	CERRADO	19/11/2024	CIA-3324-2024
PQRD_0928	COJAM JAMUNDI	14/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-019634	CERRADO	21/11/2024	CIA-3658-2024
PQRD_0929	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/11/2024	QUEJA	NI 33926- USPEC- VERONICA ANDREA QUINTERO SANCHEZ - JUZ 020 EPMS. Radicado USPEC R-2024-019828	CERRADO	21/11/2024	CIA-3662-2024
PQRD_0930	COIBA IBAGUE	14/11/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO DE VINCULACIÓN ACCIÓN DE TUTELA 2024-00117-00 JOSE ALEXANDER SANTOS MORALES	CERRADO	14/11/2024	CIA-03652-2024
PQRD_0931	COJAM JAMUNDI	14/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-019648	CERRADO	19/11/2024	CIA-3430-2024
PQRD_0932	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-019836	CERRADO	20/11/2024	CIA-3644-2024
PQRD_0933	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-019844	CERRADO	20/11/2024	CIA-3646-2024
PQRD_0934	EPAMS LA DORADA	14/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS RPTA R-2024-000046	CERRADO	20/11/2024	CIA-3654-2024
PQRD_0935	EPMSC ARAUCA	14/11/2024	QUEJA	INSUMOS RPTA RAD R-2024-001103	CERRADO	21/11/2024	CIA-36672024
PQRD_0936	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	14/11/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO RESPUESTA PQRD RADICADO USPEC R-2024-019926	CERRADO	25/11/2024	CIA-3835-2024
PQRD_0938	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	15/11/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS RPTA RAD R-2024-015181	CERRADO	25/11/2024	CIA-3720-2024
PQRD_0939	EPAMS LA DORADA	15/11/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOMS DE RPTA RAD R-2024-019111	CERRADO	22/11/2024	CIA-3705-2024
PQRD_0940	COPED PEDREGAL	15/11/2024	TUTELA	TRASLADO AUTO VINCULACIÓN TUTELA 018-2024-00163	CERRADO	NA	DESVINCULADOS
PQRD_0941	CAJICA	15/11/2024	TUTELA	Solicitud de insumos para responder acción de tutela 2024-00070.	CERRADO	22/11/2024	CIA-3687-2024
PQRD_0942	COPED PEDREGAL	18/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-020006 mismo radicado R-2024-020008 DEFENSORIA DEL PUEBLO y SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-020008 DEFENSORIA DEL PUEBLO	CERRADO	25/11/2024	CIA-3721-2024
PQRD_0943	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-020017	CERRADO	22/11/2024	CIA-3712-2024
PQRD_0944	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/11/2024	DENUNCIA	Solicitud de insumos R-2024-020012	CERRADO	26/11/2024	CIA-3849-2024
PQRD_0945	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-019884	CERRADO	22/11/2024	CIA-3713-2024
PQRD_0946	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/11/2024	QUEJA	Solicitud e insumos R-2024-019885	CERRADO	25/11/2024	CIA-3824-2024
PQRD_0947	EPAMS GIRON	18/11/2024	TUTELA	NOTIFICACION AUTO VINCULA ACCION DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA CUI - 2024-00942-00 / RI 24-922T-ACCIONANTE IVAN FLOREZ	CERRADO	18/11/2024	CIA-03320-2024
PQRD_0948	CPMS BOGOTA LA MODELO	18/11/2024	QUEJA	SOLCIITUD INSUMO RPTA OFICIO 3190 CONDENADO LUIS FERNANDO MEJIA PEREZ	CERRADO	25/11/2024	CIA-3830-2024
PQRD_0949	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	oficio rad 202400600506790011 de la Defensoría del Pueblo remitiendo queja del Sr. Orlando Castilla	CERRADO	26/11/2024	CIA-3850-2024
PQRD_0950	COPED PEDREGAL	18/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	REMISION PLAN DE MEJORAMIENTO SENTENCIA T-216 DE 2024	CERRADO	29/11/2024	CIA-3886-2024
PQRD_0951	EPMSC OCAÑA	18/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Comunicación Auto de fecha 14 de noviembre de 2024. Rad. 2024-00075. Radicado USPEC R-2024-020109	CERRADO	22/11/2024	CIA-3698-2024
PQRD_0952	CPMS BOGOTA LA MODELO	19/11/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-020068 del 18 de noviembre de 2024 USPEC	CERRADO	26/11/2024	CIA-3843-2024
PQRD_0953	CPMS BOGOTA LA MODELO	19/11/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-005268	CERRADO	22/11/2024	CIA-3704-2024
PQRD_0954	CPMS BOGOTA LA MODELO	19/11/2024	QUEJA	SOLCIITUD INSUMOS RAD R-2024-005335	CERRADO	22/11/2024	CIA-3706-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_0955	COPED PEDREGAL	19/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMOS RAD R-2024-008669	CERRADO	26/11/2024	CIA-3839-2024
PQRD_0956	EPMSC MANIZALES	19/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	-	CERRADO	26/11/2024	CIA-3842-2024
PQRD_0957	NA	19/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud informe correspondiente a la prestación del servicio de alimentación del contratista UT PENITENCIARIOS 2023- grupo 1 Contrato 327-2023	CERRADO	23/11/2024	CIA-3672-2024
PQRD_0958	CPAMSPY POPAYAN	20/11/2024	TUTELA	NOTIFICACION AUTO 1130 DE 18-11-2024 MEDIO DE CONTROL DESACATO TUTELA 2024-00191-00 - REQUERIMIENTO DESACATO	CERRADO	25/11/2024	CIA-03825-2024
PQRD_0959	CPMS BUCARAMANGA	20/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-020128 PROCURADURIA	CERRADO	25/11/2024	CIA-3831-2024
PQRD_0960	COIBA IBAGUE	20/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO RPTA RAD R-2024-020148	CERRADO	25/11/2024	CIA-3834-2024
PQRD_0961	COPED PEDREGAL	20/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLCIITUD INSUMOS RPTA RAD R-2024-012088	CERRADO	27/11/2024	CIA-3863-2024
PQRD_0962	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-020094	CERRADO	26/11/2024	CIA-3848-2024
PQRD_0963	CPMSTUL TULUA	20/11/2024	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2024-020394 Traslado por competencia de Desabastecimiento alimentos CPMS-TULUA	CERRADO	6/12/2024	-CIA-4066-2024
PQRD_0964	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-020107	CERRADO	26/11/2024	CIA-3845-2024
PQRD_0965	TUNJA Y SANTA ROSA DE VITERBO	21/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Informe visita ERON Tunja Y Santa Rosa de Viterbo. Radicado USPEC R-2024-020450	CERRADO	02/12/2024	CIA-4003-2024
PQRD_0966	EPMSC GARZON	21/11/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA RAD. 41298318400220240025400	CERRADO	26/11/2024	CIA-3840-2024
PQRD_0967	COJAM JAMUNDI	21/11/2024	TUTELA	URGENTE ¡¡¡ Notificación Auto Vincula Acción de Tutela Radicado No!!!! 76001310300620240036300	CERRADO	28/11/2024	CIA-03880-2024
PQRD_0968	CPMS BOGOTA LA MODELO	21/11/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-020427 del 20 de noviembre de 2024 USPEC	CERRADO	26/11/2024	CIA-3844-2024
PQRD_0969	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21/11/2024	QUEJA	Oficio No. 5042-JUZGADO 028 DE EJECUCION DE PENAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD. Radicado USPEC R-20479	CERRADO	22/11/2024	CIA-3714-2024
PQRD_0970	CPAMSPY POPAYAN	21/11/2024	TUTELA	NOTIFICA REQUERIMIENTO POR SEGUNDA VEZ: 2024-10097-00 FRANK FREDY FERNANDEZ TORRES	CERRADO	28/11/2024	CIA-03876-2024
PQRD_0971	CPAMSPY POPAYAN	21/11/2024	TUTELA	Notifica vinculación tutela 2024 286	CERRADO	28/11/2024	CIA-03879-2024
PQRD_0972	EPMSC PAMPLONA	21/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	NOVEDAD ORDEN DE COMPRA ABARROTES	CERRADO	5/12/2024	CIA-4057-2024
PQRD_0973	CPMS BUCARAMANGA	21/11/2024	TUTELA	Notificación VINCULACIÓN A.T. Rad. 2024-00329-00	CERRADO	27/11/2024	CIA-3860-2024
PQRD_0974	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/11/2024	TUTELA	¡URGENTE! NOTIFICACION AUTO REQUIERE - INCIDENTE DE DESACATO No. 1100131030-50-2024-00595-00	CERRADO	25/11/2024	CIA-3833-2024
PQRD_0975	CAMISACS ACACIAS	22/11/2024	TUTELA	URGENTE - NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA - ACCIÓN DE TUTELA RAD. 50006 3105 001 2024 00271 00	CERRADO	28/11/2024	CIA-03867-2024
PQRD_0976	CPAMSPY POPAYAN	22/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Urgente Derecho de Petición EPAMS POPAYAN FABIAN BURBANO APRAEZ Rad. Inter.	CERRADO	29/11/2024	CIA-3884-2024
PQRD_0977	EPMSC PASTO	22/11/2024	QUEJA	ACTA INCUMPLIMIENTO MENÚ ALIMENTACION del ERON DE PASTO	CERRADO	29/11/2024	CIA-3889-2024
PQRD_0978	CPMSTUL TULUA	22/11/2024	RECLAMO	INFORME DSESABASTECIMIENTO GAS NATURAL	CERRADO	29/11/2024	- CIA-3890-2024
PQRD_0979	JAMUNDI Y CALI	22/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2024-020595 y Solicitud de insumos R-2024-020855	CERRADO	2/12/2024	CIA-4002_2024
PQRD_0980	CPMSSDO SANTO DOMINGO	25/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO RESPUESTA PQRD RADICADO USPEC R-2024-020519	CERRADO	03/12/2024	CIA-4013-2024
PQRD_0981	CPAMSPY POPAYAN	25/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-020454 POPAYÁN	CERRADO	6/12/2024	CIA-4067-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_0982	ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE (H)	25/11/2024	TUTELA	CUMPLIMIENTO FALLO DE TUTELA. Radicado USPEC R-2024-018950	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0983	CPAMSPY POPAYAN	25/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-020502 PERSONERIA	CERRADO	02/12/2024	CIA-3893-2024
PQRD_0984	EPMSC EL BORDO	25/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Traslado NOVEDADES ALIMENTACION CPMS EL BORDO CAUCA	CERRADO	09/12/2024	CIA-4194-2024
PQRD_0985	CPMSTUL TULUA	25/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-020476 PROCURADURIA	CERRADO	5/12/2024	CIA-4018-2024
PQRD_0986	EPMSC MANIZALES	25/11/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-020423 PROCURADURIA	CERRADO	28/11/2024	CIA-3872-2024
PQRD_0987	TODOS	25/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud información Oficio C.P.C.P.3.1. 646 - 24 Proposición Debate de Control Político No. 20. Secretaría Comisión Primera Constitucional del Congreso de la República	CERRADO	26/11/2024	CIA-3847-2024
PQRD_0988	CPAMSPY POPAYAN	25/11/2024	TUTELA	Notificación Sentencia 2024 286	CERRADO	29/11/2024	-CIA-03883-2024
PQRD_0989	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/11/2024	QUEJA	Oficio No.5176 -JUZGADO 028 DE EJECUCION DE PENAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD. Radicado USPEC R-2024-20686	CERRADO	28/11/2024	CIA-3865-2024
PQRD_0990	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	26/11/2024	QUEJA	Oficio No.5164 -JUZGADO 028 DE EJECUCION DE PENAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD. Radicado USPEC R-20682	CERRADO	28/11/2024	CIA-3866-2024
PQRD_0991	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2024-020716 PERSONERIA DE BOGOTA	CERRADO	29/11/2024	CIA-3885-2024
PQRD_0992	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-020600	CERRADO	02/12/2024	CIA-3894-2024
PQRD_0993	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-020680	CERRADO	02/12/2024	CIA-3895-2024
PQRD_0994	CPAMSPY POPAYAN	26/11/2024	TUTELA	Notificación Admisión Tutela - 19013103001-20240024100	CERRADO	29/11/2024	CIA-3882-2024
PQRD_0995	EPAMSCAS COMBITA	26/11/2024	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2024-00204-00	CERRADO	4/12/2024	CIA-04033-2024
PQRD_0996	CPAMSPY POPAYAN	27/11/2024	RECLAMO	Solicitud de insumo R-2024-020678 POPAYÁN Solicitud de insumo R-2024-021212 POPAYÁN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0997	COCUC CUCUTA	27/11/2024	QUEJA	Solicitud de insumos R-2024-020778	CERRADO	5/12/2024	CIA-4043-2024
PQRD_0998	EPAMS GIRON	27/11/2024	TUTELA	1353691 - Notificación Proceso Nro.11001020400020240255000	CERRADO	4/12/2024	CIA-4029-2024
PQRD_0999	CPMSTUL TULUA	27/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Traslado por competencia la Novedad Alimentación CPMS Tuluá del día 25 de noviembre de 2024 de los representantes de Derechos Humanos en Patios	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1000	EPMSC EL BORDO	27/11/2024	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2024-020779 EL BORDO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1001	CPMSTUL TULUA	27/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Traslado por competencia de Informes novedad alimentación del ERON DE TULUA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1002	MARTIRES	27/11/2024	QUEJA	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-020818 del 27 de noviembre de 2024 USPEC	CERRADO	4/12/2024	CIA-4025-2024
PQRD_1003	CPMSTUL TULUA	27/11/2024	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2024-020807 TULUA	CERRADO	4/12/2024	CIA-4025-2024
PQRD_1004	CPAMSPY POPAYAN	27/11/2024	TUTELA	Solicitud de Insumo R-2024-020732 POPAYÁN	CERRADO	5/12/2024	CIA-04046-2024
PQRD_1006	ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE (H)	27/11/2024	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO REQUIERE INCIDENTE DESACATO RAD. 41298318400220240010300	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1007	ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO	28/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta a Oficio No. PQRD R-2024-020934 del 28 de noviembre de 2024 USPEC	CERRADO	2/12/2024	CIA-3997-2024
PQRD_1008	CPAMSPY POPAYAN	28/11/2024	QUEJA	SOLICITUD INSUMO PQR-R-2024-020856 PROCURADURIA ISAID POPAYAN y Solicitud insumo R-2024-020772 Popayán	CERRADO	5/12/2024	CIA-4019-2024
PQRD_1009	COIBA IBAGUE	28/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMOS RESPUESTA RAD R-2024-020531	CERRADO	05/12/2024	CIA-4050-2024
PQRD_1010	CPAMSPY POPAYAN	28/11/2024	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2024-020926 Popayán	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1011	CPAMSPY POPAYAN	28/11/2024	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2024-020898 Popayán	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_1012	CPAMSPAL PALMIRA	28/11/2024	DERECHO DE PETICIÓN	Traslado por competencia las inconsistencias de la alimentación en el patio 07 del ERON DE PALMIRA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1013	EPMSC EL BORDO	28/11/2024	QUEJA	Reporte de Novedades de Alimentación en el ERON Bordo - Cauca el día 28 de noviembre de 2024	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1014	CPMS BOGOTA LA MODELO	29/11/2024	QUEJA	OF 1554 UNIVALLE NI 4973-16	CERRADO	3/12/2024	CIA-4012-2024

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

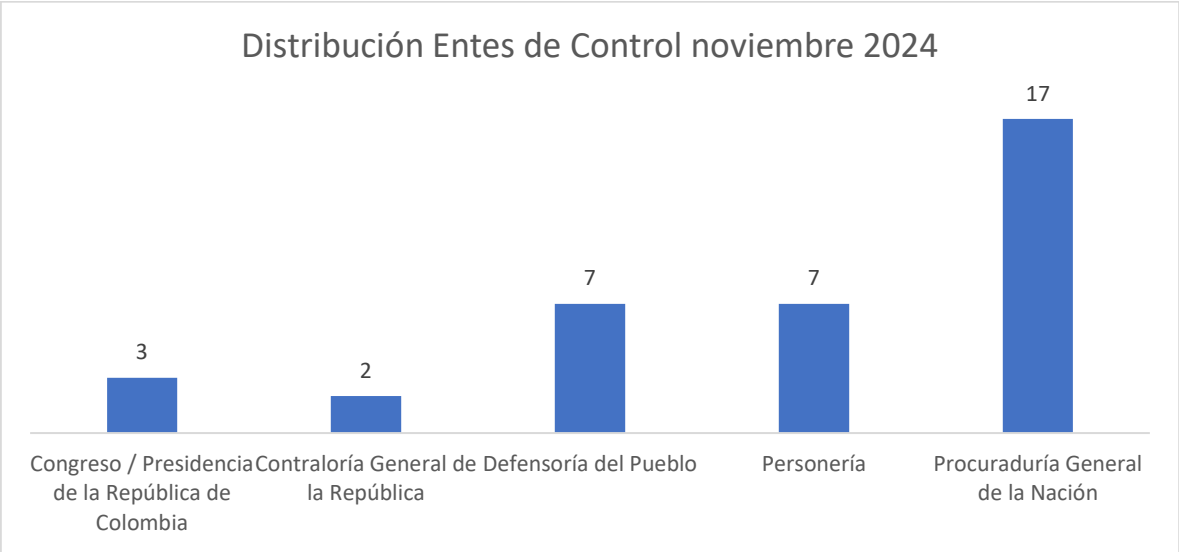
En el periodo del presente informe, se recibieron 33 peticiones relacionadas con acciones constitucionales, presentadas a continuación:

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO - QUEJOSO	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_0864	COBOG BOGOTA LA PICOTA	1/11/2024	TUTELA	005-2024-570-00	HECTOR EMILIO BOSSIO GOMEZ	CERRADO	05/11/2024	CIA-3156-2024
PQRD_0869	CPAMSPY POPAYAN	1/11/2024	TUTELA	190013107003-2024-30106-00	JUAN CARLOS RENGIFO HIDALGO	CERRADO	8/11/2024	CIA-3135-2024 y CIA-3216-2024
PQRD_0870	CPAMSPY POPAYAN	1/11/2024	TUTELA	19001-31-03-006-2024-00192-00	WILLIAM VANEGAS ARENAS	PARCIAL	29/11/2024	CIA-03888-2024
PQRD_0885	CPAMSPY POPAYAN	5/11/2024	TUTELA	2024-00226-00	CARLOS JULIO MUÑOZ ACERO	CERRADO	14/11/2024	CIA-3271-2024
PQRD_0893	CPAMSPY POPAYAN	6/11/2024	TUTELA	190013109001-2024-00188-00	GIOVANNI MARTINEZ CRUZ	CERRADO	12/11/2024	CIA-3169-2024 - CIA-3258-2024
PQRD_0895	EPMSC ARAUCA	6/11/2024	TUTELA	81001310400120240015900	EIMER ISNARDO COIRAN ACOSTA	CERRADO	15/11/2024	CIA-3291-2024
PQRD_0898	CPAMSPY POPAYAN	7/11/2024	TUTELA	19001333300120240015500	JESUS ANTONIO BETANCOURT BUITRON	CERRADO	8/11/2024	CIA-03235-2024
PQRD_0905	CPAMSPY POPAYAN	7/11/2024	TUTELA	190013109001-2024-00188-00	GIOVANNI MARTINEZ CRUZ	CERRADO	20/11/2024	CIA-3650-2024
PQRD_0916	EPAMSCAS COMBITA	8/11/2024	TUTELA	2024-00199-00	YELITSON ANDRÉS MARTÍNEZ GÓMEZ	CERRADO	15/11/2024	CIA-03226-2024
PQRD_0919	COJAM JAMUNDI	12/11/2024	TUTELA	2024-00071 No. 075-24	MILTON MORENO BETANCOURT	CERRADO	19/11/2024	CIA-3434-2024
PQRD_0922	COIBA IBAGUE	13/11/2024	TUTELA	2024-00448-00	JOSE ADALBER UPEGUI CRUZ	CERRADO	18/11/2024	CIA-03315-2024
PQRD_0924	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/11/2024	TUTELA	11001310305020240059500	Jhon Alejandro Gómez Herrera	CERRADO	18/11/2024	-CIA-03322-2024
PQRD_0925	COJAM JAMUNDI	13/11/2024	TUTELA	No. 075-24	MILTON MORENO BETANCOURT	CERRADO	19/11/2024	CIA-3436-2024
PQRD_0926	CPAMSPY POPAYAN	13/11/2024	TUTELA	1,90013E+22	Eduar Mauricio León Pinto	CERRADO	26/11/2024	CIA-3840-2024
PQRD_0930	COIBA IBAGUE	14/11/2024	TUTELA	73001-31-09-008-2024-00117-00	JOSE ALEXANDER SANTOS MORALES	CERRADO	14/11/2024	CIA-03652-2024
PQRD_0940	COPED PEDREGAL	15/11/2024	TUTELA	2024-00163	ESTEBAN ALEFI HERRERA CÁRDENAS	CERRADO	NA	DESVINCULADOS
PQRD_0941	CAJICA	15/11/2024	TUTELA	-	Personero municipal de Cajicá - José	CERRADO	22/11/2024	CIA-3687-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO - QUEJOSO	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
					Demetrio Parra Suárez			
PQRD_0947	EPAMS GIRON	18/11/2024	TUTELA	2024-00942	IVAN FLOREZ	CERRADO	18/11/2024	CIA-03320-2024
PQRD_0958	CPAMSPY POPAYAN	20/11/2024	TUTELA	19001 3333 003 2024 00191 00	ABEL NUYO CAPOJO	CERRADO	25/11/2024	CIA-03825-2024
PQRD_0966	EPMSC GARZON	21/11/2024	TUTELA	202400254	PPL BREYNER ALEXANDER TORRES COMETA, LUIS ÁNGEL FUANMAYOR y JUAN DIEGO COMETA PABON	CERRADO	26/11/2024	CIA-3840-2024
PQRD_0967	COJAM JAMUNDI	21/11/2024	TUTELA	202400363	ENRIQUE ROJAS CRUZ	CERRADO	28/11/2024	CIA-03880-2024
PQRD_0970	CPAMSPY POPAYAN	21/11/2024	TUTELA	2024-10097	FRANK FREDY FERNANDEZ TORRES	CERRADO	28/11/2024	CIA-03876-2024
PQRD_0971	CPAMSPY POPAYAN	21/11/2024	TUTELA	2024 286	JOSE JUANITO QUILINDO YULE	CERRADO	28/11/2024	CIA-03879-2024
PQRD_0973	CPMS BUCARAMANGA	21/11/2024	TUTELA	2024-00329-00	ANDERSON RUEDA SANABRIA	CERRADO	27/11/2024	CIA-3860-2024
PQRD_0974	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/11/2024	TUTELA	2024-00595	Jhon Alejandro Gómez Herrera	CERRADO	25/11/2024	CIA-3833-2024
PQRD_0975	CAMISACS ACACIAS	22/11/2024	TUTELA	2024 00271	John Jairo Sánchez Mahecha	CERRADO	28/11/2024	CIA-03867-2024
PQRD_0982	ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE (H)	25/11/2024	TUTELA	41298-31-84-002-2024-00103-02	ALBERTO TOLEDO RAMOS	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0988	CPAMSPY POPAYAN	25/11/2024	TUTELA	2024 286	JOSE JUANITO QUILINDO	CERRADO	29/11/2024	-CIA-03883-2024
PQRD_0994	CPAMSPY POPAYAN	26/11/2024	TUTELA	19013103001-20240024100	HELIODORO MATOMA TIQUE	CERRADO	29/11/2024	CIA-3882-2024
PQRD_0995	EPAMSCAS COMBITA	26/11/2024	TUTELA	150013333 011 2024 0204 -00	JOSE MARIA SANCHEZ PERDOMO	CERRADO	4/12/2024	CIA-04033-2024
PQRD_0998	EPAMS GIRON	27/11/2024	TUTELA	68001333301520240025200	Juan David Cárdenas Ortiz	CERRADO	4/12/2024	CIA-4029-2024
PQRD_1004	CPAMSPY POPAYAN	27/11/2024	TUTELA	R-2024-020732	PPL CARLOS YOVANI CÓRDOBA	CERRADO	5/12/2024	CIA-04046-2024
PQRD_1006	ESTACIÓN DE POLICÍA DE GUADALUPE (H)	27/11/2024	TUTELA	41298318400220240010300	ALBERTO TOLEDO RAMOS	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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 36 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	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_0876	TODOS	1/11/2024	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	20/11/2024	CIA-3431-2024
PQRD_0877	ESTACION DE POLICIA EL BANCO	5/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	08/11/2024	CIA-3222-2024
PQRD_0878	TODOS	5/11/2024	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_0880	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	5/11/2024	Defensoría del Pueblo	CERRADO	12/11/2024	CIA-3248-2024
PQRD_0881	EPMSC ISTMINA	5/11/2024	Defensoría del Pueblo	CERRADO	07/11/2024	CIA-3212-2024
PQRD_0882	CPAMSPY POPAYAN	5/11/2024	Personería	CERRADO	08/11/2024	CIA-3215-2024
PQRD_0883	NA	5/11/2024	Contraloría General de la República	CERRADO	06/11/2024	CIA-3161-2024
PQRD_0888	NA	6/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/11/2024	CIA-3311-2024
PQRD_0889	TODOS	6/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	13/11/2024	CIA-3269-2024
PQRD_0890	EPAMSCAS COMBITA	6/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	14/11/2024	CIA-3279-2024
PQRD_0891	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	6/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/11/2024	CIA-3256-2024
PQRD_0892	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	6/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/11/2024	CIA-3252-2024
PQRD_0896	Estación Florida	14/11/2024	Personería	CERRADO	21/11/2024	CIA-3313-2024
PQRD_0899	NA	7/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/11/2024	CIA-3309-2024
PQRD_0901	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	7/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	19/11/2024	CIA-3321-2024
PQRD_0902	COCUC CUCUTA	7/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/11/2024	CIA-3314-2024
PQRD_0903	CPMS BOGOTA LA MODELO	7/11/2024	Personería	CERRADO	22/11/2024	CIA-3325-2024/CIA-3694-2024
PQRD_0904	Terminal, Chapinero, Fontibón, Usaquén, Engativá, Aeropuerto, Barrios Unidos, Teusaquillo. BUEN PASTOR	7/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/11/2024	CIA-3246-2024
PQRD_0906	COCUC CUCUTA	7/11/2024	Personería	CERRADO	19/11/2024	CIA-3438-2024
PQRD_0908	COCUC CUCUTA	7/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/11/2024	CIA-3310-2024
PQRD_0909	CPMS ESPINAL	8/11/2024	Defensoría del Pueblo	CERRADO	14/11/2024	CIA-3285-2024
PQRD_0912	URI PUENTE ARANDA	15/11/2024	Personería	CERRADO	22/11/2024	CIA-3664-2024

No. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ENTES DE CONTROL	ESTADO	FECHA DE RESPUESTA	No. CIA RADICACIÓN
PQRD_0914	EPMSC ISTMINA	8/11/2024	Defensoría del Pueblo	CERRADO	14/11/2024	CIA-3282-2024
PQRD_0915	CPAMSPY POPAYAN	12/11/2024	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	21/11/2024	CIA-3660-2024
PQRD_0923	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	13/11/2024	Defensoría del Pueblo	CERRADO	18/11/2024	CIA-3323-2024
PQRD_0927	"EP KENNEDY, EP USAQUÉN, EP CIUDAD BOLÍVAR, EP RAFAEL URIBE URIBE, EP TEUSAQUILLO, EP PUENTE ARANDA y EP SIJIN."	14/11/2024	Contraloría General de la República	CERRADO	19/11/2024	CIA-3324-2024
PQRD_0941	CAJICA	15/11/2024	Personería	CERRADO	22/11/2024	CIA-3687-2024
PQRD_0942	COPED PEDREGAL	18/11/2024	Defensoría del Pueblo	CERRADO	25/11/2024	CIA-3721-2024
PQRD_0947	EPAMS GIRON	18/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	18/11/2024	CIA-03320-2024
PQRD_0949	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/11/2024	Defensoría del Pueblo	CERRADO	26/11/2024	CIA-3850-2024
PQRD_0959	CPMS BUCARAMANGA	20/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	25/11/2024	CIA-3831-2024
PQRD_0984	EPMSC EL BORDO	25/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	09/12/2024	CIA-4194-2024
PQRD_0985	CPMSTUL TULUA	25/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	5/12/2024	CIA-4018-2024
PQRD_0986	EPMSC MANIZALES	25/11/2024	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	28/11/2024	CIA-3872-2024
PQRD_0987	TODOS	25/11/2024	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	26/11/2024	CIA-3847-2024
PQRD_0991	COBOG BOGOTA LA PICOTA	26/11/2024	Personería	CERRADO	29/11/2024	CIA-3885-2024

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 septiembre.

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 del otrosí No. 2 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 fueron debidamente aprobadas por la USPEC.

Por otra parte, el consorcio Interalimentos 2024 realizó la verificación de las pólizas del otrosí 2, las cuales ya fueron aprobadas por la entidad interventoría.

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, y el otrosí N° 2 de modificación (prórroga) y adición a los 17 contratos de fecha de 7 de octubre de 2024, el cual se refirió, Modificar el parágrafo segundo de la cláusula segunda – alcance del objeto, en el sentido de prorrogar hasta el 31 de diciembre de 2024, la prestación del servicio de alimentación en los centros de reclusión transitoria y estaciones de policía.

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, los siguientes informes de Presunto Incumplimiento contractual, para los siguientes contratistas:

1. Contrato 338-2023 **(ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA SAS- ORNUA SAS)** radicado mediante CIA-3119-2024 del 01/11/2024.

2. Contrato 340-2023 **(UT MACSOL USPEC 2024)** radicado mediante CIA-3125-2024 del 01/11/2024.

3. Contrato 341-2023 **(UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024)** radicado mediante CIA-3177-2024 del 07/11/2024.

4. Contrato 327-2023 **(UT PENITENCIARIOS 2023)** radicado mediante CIA-3836-2024 del 25/11/2024.

5. Contrato 334-2023 **(ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS)** radicado mediante CIA-3210-2024 del 07/11/2024.

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 OCCIDENTE

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 98.2% de cumplimiento en promedio para el grupo, porcentaje que evidencia una adecuada ejecución de las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, sin embargo, el contratista incrementó 0,4 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 100% 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, cumplimiento de ciclos de menús y entrega de raciones. No obstante, se puede observar que el contratista aumentó 0,9 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 96% en ocho de las once categorías evaluadas, evidenciando que las categorías con menor desempeño corresponden a INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (92%) en establecimientos tipo ERON-CRM, en las verificaciones en campo se evidencian pisos y paredes en mal estado, presentando deterioro y desgaste, aberturas sin protección; ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), debido a que en las observaciones en campo no se evidenció cumplimientos de la Res 1407 de 2022 para los reportes de resultados microbiológicos, toda vez que, dichos informes no indican la toma de 5 muestras para determinar conformidad. Es importante resaltar el cumplimiento del 100% por parte del contratista en las categorías CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, siendo estos factores esenciales para garantizar calidad, inocuidad y presentación del producto final.
En los establecimientos tipo EP-UT-URI de la Regional Occidente Grupo 2, el operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD cumple al 100% en todas las obligaciones contractuales de las diferentes variables de cada una de las categorías verificadas en campo.

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 72%. 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 noviembre se alcanzó un 82% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas, presentando una disminución del 2% 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 noviembre un 98% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentó un incremento del 4.8% 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 (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (95%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (94%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%), las anteriores tras obtener 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 (59%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (74%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (78%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (79%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (87%).

Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías INSTALACIONES FISICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (98%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90 % se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales. Sin embargo, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI, la categoría de mayor afectación fue DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (88%), la cual presenta 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 PUERTO TEJADA y EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con 97.8%, 94.7% y 92.9% de cumplimiento, respectivamente, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo COJAM JAMUNDI con 75.9%, CPAMSPAL PALMIRA con 78.6%, PLANTA DE PRODUCCION ERON

SANTANDER DE QUILICHAO con 84.1%, EPMSC SILVIA con 88.4% y EPMSC CARTAGO con 89.2%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, todos con 100% de cumplimiento. No obstante, el establecimiento con el desempeño más bajo y tipificados como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista fue EP JAMUNDI con 85%.

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 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%); para el grupo 6 las categorías ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (97%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (94%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (93%) y para el grupo 8 CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (99%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (97%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (92%) y CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%). 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 INSTALACIONES FÍSICAS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (95%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (90%) y para el grupo 8 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%) y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (94%).

En el mes de noviembre se evidencia un porcentaje de cumplimiento 91% en el Grupo N° 5, ERON CPMSMEL MELGAR obtiene el más bajo cumplimiento dentro del grupo 5, con un 85% de cumplimiento parcia, recordemos que este ERON no fue evaluado el mes anterior por presentarse un brote de varicela en el establecimiento, se observa un leve descenso en el comportamiento del grupo frente al mes pasado que obtuvo un 92% de cumplimiento, pero en términos generales podemos decir que el grupo mantiene un buen control al no descender en las evaluaciones realizadas en los establecimientos que lo conforman. La categoría con mayor oportunidad de mejora sigue siendo EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE.

El desempeño del Grupo N° 7, operador UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024, en general es positivo, manteniendo un cumplimiento del 92% en los meses de octubre y noviembre. Sin embargo, se requiere de una mayor atención por parte del contratista, en las categorías que

impactaron negativamente el promedio del grupo, como son: Instalaciones Físicas y Sanitarias – Contratista, Almacenamiento de Materias Primas e Insumos, Equipos, Utensilios y Menaje, Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr una mejora en los próximos periodos. Se recomienda implementar acciones correctivas y seguir monitoreando el cumplimiento para asegurar estándares más altos y una mejora continua en las operaciones, en especial en los ERONES con cumplimientos parciales como fueron: CPMMSFFA PONAL: 85%, CPMS BOGOTÁ LA MODELO: 87%, EPMSC CÁQUEZA: 87% y PLANTA de PRODUCCIÓN LA SPEZIA: 86%.

El Grupo N° 9, operado por UNION TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO se evidenció un nivel de cumplimiento por categorías fue del 86%, los ERONES con el más bajo desempeño fueron ERON EL BUEN PASTOR con 67%, y ERON EPAMSCAS COMBITA su nivel de cumplimiento por categoría de 87%, se destacan en el grupo ERON EPMSC DUITAMA con el 96% de cumplimiento; es evidente el descenso en el cumplimiento del ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, frente al mes anterior, se observa un descenso en el la mayoría de las categorías evaluadas, se evidencia falta de capacitación al personal profesional que asumió la administración del establecimiento, la interventoría seguirá realizando seguimiento detallado y apoyando para el mejor funcionamiento del rancho. Las categorías con menor desempeño en la modalidad de ERONES durante el mes de noviembre en la modalidad de ERONES fueron UTENSILIOS Y MENAJE e INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, EQUIPOS.

En cuanto al servicio en EP-UT-URI en la Regional CENTRAL 2 en el mes de noviembre, se evidenció que la categoría con más bajo desempeño fue DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO con 62%, lo anterior, se atribuye en especial, a la entrega de la ensalada y la bebida no son entregados en empaque individual, para finales del mes de noviembre, la Entidad autoriza la distribución de la bebida en empaque no individual. Seguido de la categoría de INSTALACIONES FÍSICAS con 73%, debido a que se continúa evidenciando que se dejan las raciones de alimentos directamente en el piso como almacenamiento temporal.

REGIONAL VIEJO CALDAS

Durante el período del presente informe, los operadores de los Grupos 10 y 11 a pesar de tener mejoras en algunos aspectos, mostraron en general una disminución en la gestión de sus obligaciones, afectando el cumplimiento del objeto contractual y las condiciones del contrato suscrito con la Entidad. En contraste, el operador del Grupo 11,

Cabe señalar que, aunque siguen trabajando en su mejora, se han registrado variaciones que han impactado negativamente el desempeño general de ambos grupos, especialmente en las categorías relacionadas con las condiciones de producción, características de los alimentos y aseguramiento de la calidad en el servicio de alimentación de los ERONES. Por su parte, presentaron un mejor desempeño en las estaciones de policía, con respecto al mes anterior, resaltando la distribución del producto terminado en Grupo 10 a cargo de la UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y las condiciones de recepción del producto terminado en Grupo 11 operador por UT MACSOL USPEC 2024.

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 noviembre, se puede concluir que las variables que presentan mayores oportunidades de mejora corresponden a Seguridad y Salud en el trabajo y 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 83% y 82% respectivamente presentando mejora del 2% en el grupo 12 y una disminución del 2% en el grupo 13, 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 la variable de distribución del producto terminado presentando incumplimiento por debajo del 60%; los desempeños variaron para el mes de noviembre 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. El operador del Grupo 12 refleja mejores resultados para este periodo en ERON, y los dos Grupos 12 y 13 obtuvieron la misma calificación (87%) en las estaciones de policía a cargo en la Regional Noroeste.
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 ORIENTE

En los establecimientos tipo ERON del GRUPO 15 persiste alta afectación en las condiciones de infraestructura y saneamiento, haciéndose necesario que el contratista realice actividades de mantenimiento correctivo menor y preventivo menor e higienización profunda según el cronograma establecido en el plan de saneamiento y en las diferentes áreas garantizando ambientes seguros e inocuos conforme a los requerimientos técnicos mínimos establecidos en la OTM y la normatividad legal vigente.
El establecimiento con menor desempeño del grupo 14 es el CPMS BUCARAMANGA y para el grupo 15 EPMSC ARAUCA, en donde es necesario que los contratistas intensifiquen acciones de mejora frente a las desviaciones identificadas por la interventoría para garantizar una adecuada prestación del servicio y evitar descuentos por la reincidencia de los hallazgos.
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.

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.

Epmsc Valledupar- la Tramacua, recibe visita de la ETS y se le expide concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos. 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 155 PQRD, dando respuesta al 92% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de control y juzgados, el 7% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de noviembre 2024 se recibieron el 21% 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.

En el cumplimiento con nuestras funciones para dar trámite a las solicitudes recibidas, durante el mes, se realizaron 52 seguimientos en campo, los cuales fueron analizadas según cada caso en específico en relación a 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, seguimiento a estado de Infraestructura entre otros aspectos asociados a condiciones generales de los alimentos. Así mismo se solicitó la documentación necesaria a las áreas encargadas (financiera, técnica, nutrición y Jurídica), se requirió a los diferentes operadores para que se pronunciaran sobre los hechos manifestados por los accionantes y adjuntaran los soportes correspondientes; resolviendo así las acciones constitucionales y otras PQRD asignadas, en todos los casos se realizó el seguimiento correspondiente por parte de esta Interventoría.

COMPONENTE MICROBIOLOGICO

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 30 noviembre, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo a un total de 59 establecimientos, por lo que el cumplimiento total fue de 100%.

Durante el periodo del 19 de octubre al 19 de noviembre se reportaron por parte del laboratorio un total de 10 muestras con una presencia de los patógenos como E. coli, Staphylococcus aureus coagulasa positiva y Listeria monocytogenes, siendo E.coli el microrganismo predominante en los alimentos ensalada cruda, quesos y jugos.

Con respecto a las muestras de indicadores de calidad, el grupo de alimentos relevante fueron los derivados cárnicos, especialmente las salchichas y una muestra de leche en polvo, por la presencia de aerobios mesófilos, en donde el porcentaje de su presencia fue del 19.23% del gran total de los 52 resultados no conformes para el periodo del 19 de octubre al 19 de septiembre.

Se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 13 muestras con cloro residual libre fuera de parámetros, 5 muestras no conformes por desviaciones en el pH, y 1 muestra para los parámetros color aparente, dureza y 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 en muestras de agua potable.

6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

6.1 **Recomendaciones a la USPEC**

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

Canalizar la información de manera efectiva que garantice un buen desarrollo de las actividades de interventoría, asegurando que los datos relevantes e informes lleguen a los responsables de manera oportuna, de tal manera que se facilite una intervención rápida y precisa si se requiere.

Garantizar que los productos adquiridos por el contratista mediante proyectos productivos cumplan con las especificaciones técnicas de inocuidad, BPM, rotulado, gramajes y características organolépticas de acuerdo con variedad del producto (presentación y sabor).

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

Es importante que el ingreso a los establecimientos por parte de los Interventores de campo sea de una manera más ágil con el fin de garantizar las verificaciones de los tiempos de comida como el desayuno.

También se debe generar un espacio asertivo y adecuada disposición para que las personas encargadas del COSAL realicen el acompañamiento de los Interventores de campo durante las visitas y de esta manera tengan un mayor conocimiento de las verificaciones que realiza la Interventoría.

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 con relación a los procedimientos para verificar gramajes.

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, 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 de la entidad R-2024, las cuales pueden ser tramitadas por parte de la entidad con las respuestas brindadas.

Acompañamiento constante en el establecimiento (COCUC CÚCUTA) que realiza la entrega las dietas en fondos y buscar alternativas junto con el INPEC que garanticen el cumplimiento de la entrega de dieta terapéutica de manera individualizada, a fin de asegurar el suministro de una alimentación que cubra los requerimientos nutricionales a la PPL con alteraciones en su salud o condición médica especial.

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.

6.2 **Recomendaciones al contratista**

Garantizar la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio de alimentación.

Es crucial para garantizar inocuidad e higiene en las diferentes etapas de la cadena productiva, mantener instalaciones físicas adecuadas en los servicios de alimentación.

Es esencial capacitar continuamente tanto al personal operativo como al administrativo en aspectos relacionados con la limpieza y desinfección, rotulado y etiquetado alimentos, conservación y almacenamiento de materia prima, así como también la eficiente implementación del método PEPS, toda vez, que es primordial garantizar una buena rotación de la materia prima e insumos.

Certificar al nuevo personal manipulador de alimentos a través de los respectivos exámenes médicos, cada vez que se realice una nueva incorporación para el desarrollo de actividades operativas en el servicio de alimentación.

Evaluar constantemente a los proveedores y verificar el cumplimiento de los respectivos estándares y requisitos establecidos para el desarrollo y ejecución de actividades de transporte y distribución de alimentos.

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

Garantizar la presencia del personal mínimo requerido en cada establecimiento. En caso contrario, gestionar de manera efectiva la incorporación del personal necesario para garantizar un funcionamiento óptimo.

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

Realizar frecuénteme inspecciones en los centros operativos a su cargo, con el fin de minimizar riesgos y garantizar cumplimiento de lo establecido en la OTM. Capacitar y retroalimentar al equipo de trabajo en cada centro operativo con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos.

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

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.

Proyectar las compras de los alimentos, basándose en las cantidades establecidas de acuerdo al parte diario y la disponibilidad de materias primas de sus proveedores, con el fin de disminuir el número de intercambios y dar cumplimiento al ciclo de menú aprobado.

Realizar de manera oportuna el pago a los proyectos productivos, garantizando contar con la paz y salvo de los establecimientos.

Encaminar las actividades de los equipos de trabajo que laboran en cada servicio de alimentación, en el mejoramiento de los procesos. Fortaleciendo la capacidad de respuesta de los equipos de trabajo frente a los hallazgos evidenciados por la Interventoría durante las visitas y toma de decisiones oportunas.

Suministrar en los establecimientos el cronograma de visitas a Estaciones de Policía y Erones, de personal adicional en aras de poder verificar este personal en campo.

Ejecutar las acciones que conlleven a la mejora de las evidencias encontradas por las entidades territoriales de salud, gestionando de forma oportuna visita de inspección, que permitan los levantamientos de hallazgos evidenciado y/o interpuestas.

Dar cumplimiento a lo establecido para las Estaciones de Policía, en cuanto a la entrega de los alimentos de forma individual y adicionalmente entregar utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de la PPL.

Actualizar constantemente y notificar en cada oportunidad, las bases de datos de proveedores utilizados en los servicios de alimentación para que se pueda realizar seguimiento y dar cumplimiento a las obligaciones contractuales.

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

Realizar la calibración de equipos de medición utilizados para el control de gramaje y temperatura para cada servicio de alimentación con un laboratorio acreditado.

Establecer horarios de trabajo para manipuladores de alimentos, distribuidores y personal administrativo, que no excedan las 46 horas semanales, acorde con lo establecido por la ley.

Cumplir con los compromisos establecidos en las diferentes mesas de trabajo realizadas entre USPEC, INPEC e Interventoría.

Desarrollar planes de mejora efectivos, objetivos y reales a corto plazo que permitan el seguimiento y cierre de hallazgos y evite la reincidencia de los mismos, en pro de la mejora en la calidad de la prestación del servicio de alimentación a la PPL.

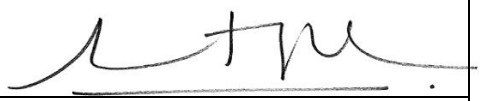
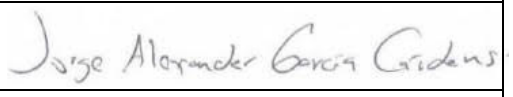
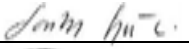
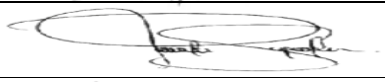
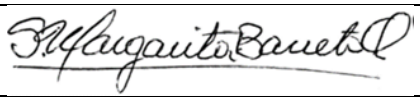
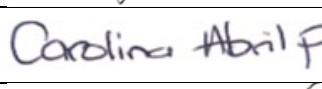
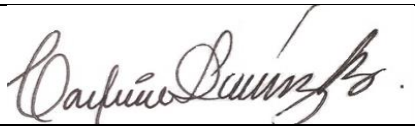
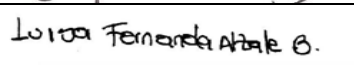
Cumplir con los planes de compra en cada establecimiento, de acuerdo con los componentes establecidos contractualmente, a fin de evitar afectación en las adecuaciones nutricionales de los menús entregados a la PPL en cada uno de los establecimientos, así como cumplir con los proveedores autorizados.

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.

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	