CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO FEBRERO 2025

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

Contenido

1 Ficha técnica 4
2 Componente Técnico Nutricional 5
2.1 Consolidado de visitas realizadas durante el mes por grupo y contratistas, con sus respectivos soportes. Se deberá presentar el informe detallando cada grupo, es decir del 1 al 17. 5
2.2 Consolidado de Observaciones (ANS) generados para los contratistas, especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 7
2.2.1 GRUPO 1 7
2.2.2 GRUPO 2 23
2.2.3 GRUPO 3 29
2.2.4 GRUPO 4 42
2.2.5 GRUPO 5 50
2.2.6 GRUPO 6 62
2.2.7 GRUPO 7 68
2.2.8 GRUPO 8 81
2.2.9 GRUPO 9 88
2.2.10 GRUPO 10 100
2.2.11 GRUPO 11 118
2.2.12 GRUPO 12 136
2.2.13 GRUPO 13 147
2.2.14 GRUPO 14 160
2.2.15 GRUPO 15 176
2.2.16 GRUPO 16 189
2.2.17 GRUPO 17 198
2.2.18 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 207
2.2.19 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 212
2.2.20 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 214
2.2.21 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 216
2.2.22 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. Intercambios Diarios: 218
2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 224
Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 22 de enero al 21 de febrero 232
2.2.24 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 241
2.2.25 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 243
2.2.26 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 247
2.2.27 Entregables 248

3 COMPONENTE FINANCIERO 275
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 276
3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 284
3.2.1 Proyección de PAC 285
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 286
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 287
3.5 Consolidado de descuentos 287
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 287
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos. 288
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 289
4 COMPONENTE JURÍDICO 289
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 289
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 296
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 297
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 299
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución 299
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios. 300
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 300
5 CONCLUSIONES 301
6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS 308
6.1 Recomendaciones a la USPEC 308
6.2 Recomendaciones al contratista 309

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 marzo de 2025
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			
GRUPO	**NO EFECTIVA**	**EFECTIVA**	**Total, general**
GRUPO_01	4	42	46
GRUPO_02	0	54	54
GRUPO_03	3	41	44
GRUPO_04	1	26	27
GRUPO_05	0	31	31
GRUPO_06	0	35	35
GRUPO_07	0	63	63
GRUPO_08	1	33	34
GRUPO_09	0	55	55
GRUPO_10	4	50	54
GRUPO_11	2	29	31
GRUPO_12	4	58	62
GRUPO_13	1	55	56
GRUPO_14	1	51	52
GRUPO_15	0	52	52
GRUPO_16	1	30	31
GRUPO_17	2	24	26
Total, general	**24**	**729**	**753**

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:

ADICIONAL			
GRUPO	**EFECTIVA**	**NO EFECTIVA**	**Total, general**
GRUPO_01	67	0	67
GRUPO_02	28	0	28
GRUPO_03	24	0	24
GRUPO_04	16	0	16
GRUPO_05	19	0	19
GRUPO_06	4	0	4
GRUPO_07	28	1	29
GRUPO_08	17	0	18
GRUPO_09	17	0	17
GRUPO_10	52	2	54
GRUPO_11	23	0	23
GRUPO_12	51	1	52
GRUPO_13	43	1	44
GRUPO_14	35	1	36
GRUPO_15	22	1	23

ADICIONAL			
GRUPO	**EFECTIVA**	**NO EFECTIVA**	**Total, general**
GRUPO_16	19	1	20
GRUPO_17	13	0	13
Total, general	**478**	**8**	**486**

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 FEBRERO 2025

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	OTRO
OCCIDENTE	3	1	3
CENTRAL	0	2	1
VIEJO DE CALDAS	8	0	0
NOROESTE	4	1	2
NORTE	2	2	0
ORIENTE	2	1	0
TOTAL	**19**	**7**	**6**

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 febrero de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 1 Regional Occidente, operador UT ANDINO COLOMBIANO 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 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **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	85,5%	**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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Hallazgo: 2.1. Se observan utensilios en mal estado, como las tapas de las ollas y la canastilla para frituras. Hallazgo: 4.1. Se observa materia prima congelada que no se descongeló gradualmente. No se evidencia los soportes del origen de la carne de res. **Hallazgo: 5.5.** Se evidencian diferencias entre la aplicación de agentes desinfectantes (concentración del principio activo) y lo contemplado en el programa de limpieza y desinfección. Hay diferencias en las concentraciones. **Hallazgo: 5.6.** El plan de saneamiento no refleja los procesos reales que se aplican en el establecimiento. Hay diferencias en el programa de saneamiento y calidad de agua, y en limpieza y desinfección. **Observaciones:** Se evidencian registros que no reflejan la realidad de las operaciones realizadas en el establecimiento.
EPMSC EL BORDO	11/12/2023	Favorable	91%	**Hallazgo 1.3:** Techos en regular estado. No se evidencia cielo raso. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia deterioro en equipos de refrigeración. **Hallazgo 4.4:** Se evidencian techos en regular estado. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia desorden y falta de limpieza en algunas áreas.
EPMSC PASTO	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**.**

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 hollín, además de Estufas con quemaduras, acumulación de hollín 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 sistema de frío ya que se evidencia condensación de agua sobre el techo del

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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
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.

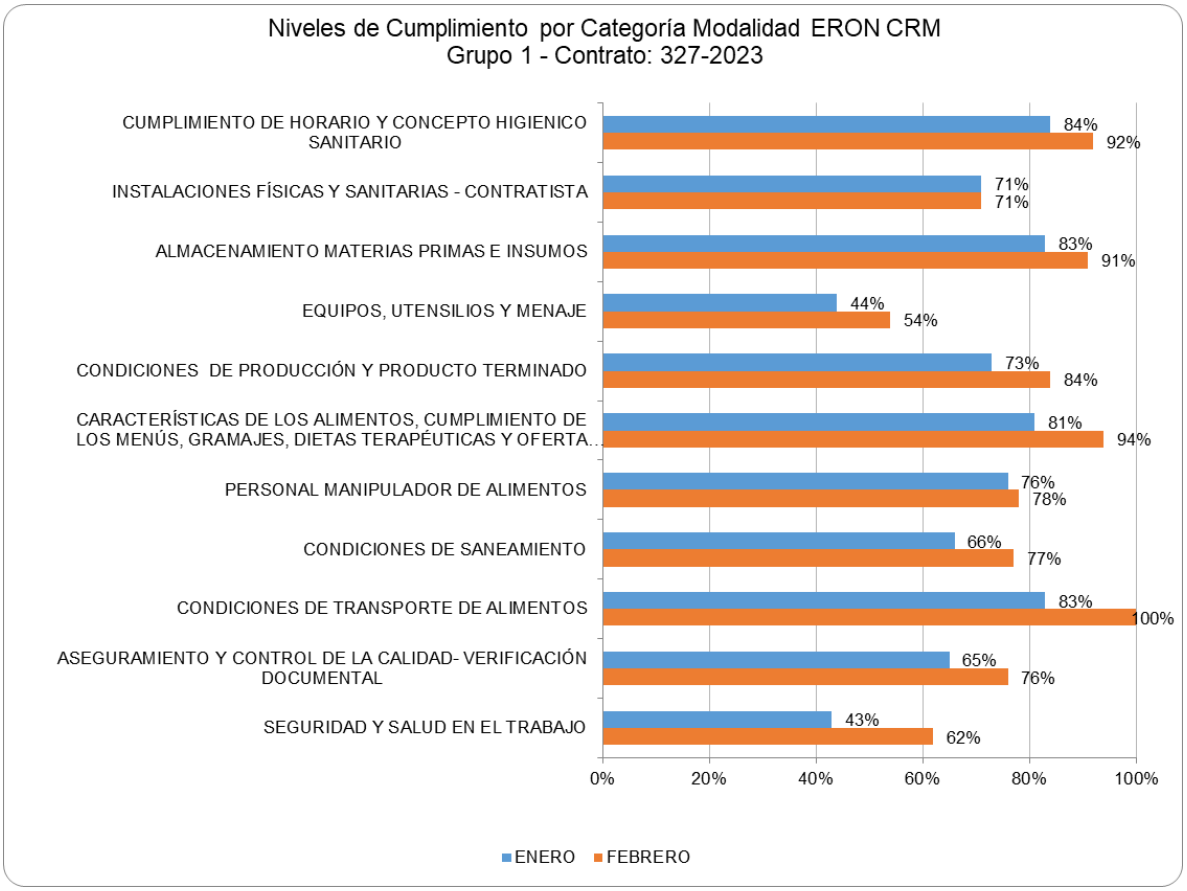
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, cuatro han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, CPMSTUL TULUA, EPMSC TUMACO y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Por otro lado, cuatro establecimientos, han alcanzado 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.

Durante el periodo de ejecución en campo por parte de la Interventoría, se evidencia gestión para emisión de nuevo concepto en EPMSC PASTO, EPMSC TUQUERRES y a ERON DE POPAYAN RM. En contraste, no se realizó solicitud de visita para renovación de concepto al EPMSC EL BORDO, con el fin de cumplir con lo establecido en la OTM, respecto a la vigencia de un año de los Conceptos Sanitarios.

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 enero y febrero junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 1, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica anterior se muestra el desempeño comparativo porcentual en los establecimientos del Grupo 1, para el período de enero y febrero de 2025. Esto se evaluó utilizando el instrumento de

verificación de ERONES, que incluye once categorías técnicas y se califica al contratista en función de estos criterios. El operador alcanza un 81,2% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, aumentando 8,9 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 (92%): Durante el mes de febrero, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, aumento ocho puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos ERON CPMSTUL TULUA, ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUMACO, PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G, ERON DE POPAYAN y ERON EPMSC TUQUERRES. La categoría se afecta por los incumplimientos evidenciados en el ERON EPMSC PASTO con el 67% de cumplimiento en esta categoría, debido a concepto DESFAVORABLE en la última visita del ente territorial de salud, en EPMSC EL BORDO con el 67% de cumplimiento debido a que el concepto higiénico sanitario cumplió un año de vigencia y no se presentó gestión para su renovación con el ente competente. En menor medida se registran incumplimientos en CPAMSPY POPAYAN con el 93% de cumplimiento, por incumplimiento en los horarios de atención durante el periodo.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (71%): Durante el mes de febrero se evidenció comportamiento estable en el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo de enero, tipificado como cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Aunque no se presentaron cumplimientos al 100% en la categoría, para el periodo de corte informado, se destaca el desempeño de EPMSC TÚQUERRES (afectado por puerta de ingreso al servicio con oxido) con el 92% de cumplimiento. Por otra parte, en EPMSC IPIALES con el 85% de cumplimiento por lámparas sin funcionamiento y abertura en el piso del área de ensamble de dietas en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 se evidencia un porcentaje del 84% (afectado por mesón con deterioro, pared con humedad y ausencia de lavamanos de acción no manual en producción), en DE POPAYAN con el 79% de cumplimiento por deterioro en pisos, paredes, mesones y puertas de los servicios de alimentación, en EPMSC EL BORDO con el 79% de cumplimiento por sistema de evacuación de aguas insuficiente, ventanas sin malla anti-insecto, pisos y puertas con deterioro, en EPMSC TUMACO con el 79% de cumplimiento por lámparas sin funcionamiento y paredes con deterioro, en CPMSTUL TULUA con el 69% de cumplimiento por pared del área de ensamble con desprendimiento de pintura y material, lámpara sin funcionamiento y sistema eléctrico de cuarto frío en mal estado en EPMSC PASTO con el 69% de cumplimiento por lámparas sin funcionamiento, paredes con deterioro y lavamanos de acción mecánica en mal estado y ventanas sin malla anti-insecto. Finalmente se evidencia incumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en CPAMSPY POPAYAN, con un 31% de cumplimiento, por diferentes dificultades en infraestructura responsabilidad del contratista, entre las cuales se reportó lámparas sin funcionamiento, sistemas eléctricos desprotegidos, drenajes sin rejillas, pisos, paredes y techos con deterioro, mesones, puertas y marcos en mal estado.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%): Se evidencia que el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (enero) aumento 8 puntos porcentuales, principalmente por el cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala

establecida por la USPEC, en DE POPAYAN con el 95% incumplimiento en rotulado de pechuga de pollo y consolidado de proveedores desactualizado, de igual forma la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 95% de cumplimiento por base consolidada de proveedores para Grupo 1 desactualizada, en EPMSC IPIALES, en CPMSTUL TULUA, en CPAMSPY POPAYAN, en EPMSC TUQUERRES y EPMSC PASTO con el 91% de cumplimiento por base consolidada de proveedores para Grupo 1 desactualizada, EPMSC EL BORDO con 90% de cumplimiento por materia prima cárnica con incumplimiento en rotulado de empaque primario, tubérculos con aparente contaminación biológica y base consolidada de proveedores para Grupo 1 desactualizada. Por último, en cumplimiento parcial de las obligaciones contractuales se evidencia a EPMSC TUMACO con el 86% de cumplimiento por materia prima almacenada con empaque abierto sin rotulado de apertura.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (54%): Se evidencia un aumento de diez puntos porcentuales frente al periodo anterior en el cumplimiento general de la categoría, ubicándose como la categoría 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, encontrando que cinco establecimientos se encuentran en incumplimiento de las obligaciones, teniendo en cuenta la escala mencionada. De mayor a menor porcentaje obtenido en la categoría en el periodo de corte informado, se tiene: DE POPAYAN con el 88% de cumplimiento afectada porque el servicio no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo 5, hace falta 1 sartén basculante, 1 bandeja asadora de sobreponer y 1 refrigerador, EPMSC TUMACO y EPMSC IPIALES con el 67% por faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5, deterioro en equipos y carros transportadores, EPMSC TUQUERRES con el 62% de cumplimiento por Faltantes de equipos de acuerdo a lo requerido por el anexo 5, equipos y utensilios con deterioro, CPMSTUL TULUA con el 60% debido a faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5 y por no contar con aprobación para las alternativas de sustitución de equipos presentadas por el operador, de igual forma por deterioro en los equipos y utensilios existentes, EPMSC PASTO con el 56% por Utensilios deteriorados (ollas y recipientes plásticos), , de igual forma por deterioro en los equipos y utensilios existentes y equipos de frío sin funcionamiento, así como carros transportadores sin identificación, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 45% por equipos de refrigeración y/o congelación en mal estado y por falta de trampa de grasa en el servicio, en EPMSC EL BORDO con el 44% por faltante de equipos de acuerdo con el anexo 5, por equipos y utensilios deteriorado y equipos de frío sin funcionamiento. Por último, se tiene que en CPAMSPY POPAYAN con el 37% se afecta el porcentaje debido a faltante de equipos de acuerdo al anexo 5, equipos y utensilios deteriorados, equipos de frío sin funcionamiento y carros transportadores deteriorados.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (84%): Para el periodo de febrero, se observa que la categoría obtuvo once puntos porcentuales más en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con enero, en los establecimientos del Grupo 1. Se resalta la ejecución al 100% en la categoría en DE POPAYAN, EPMSC TUMACO y CPMSTUL TULUA, en menor medida ubicándose en cumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, se encuentra el EPMSC TUQUERRES con el 90% de cumplimiento, afectado por falta de tablas de corte en el código de colores establecido, en EPMSC IPIALES con el 90% de cumplimiento no se cumplió con la totalidad de las tablas de corte y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, en la cual se evidencia

un porcentaje de cumplimiento del 90%, por suministro de alimentación en fondos para estación de policía, Continuando con el cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, se tiene que, en EPMSC PASTO con el 82% de cumplimiento por no contar con la tabla de corte de color azul para pescados y mariscos y distribución en fondos no isotérmicos, en CPAMSPY POPAYAN (72%), fue el establecimiento con mayor número de incumplimientos en la categoría, se reportaron 41 hallazgos en el periodo, relacionadas con falta de tabla de corte de color beige o café para producto terminado, falta de utensilios estandarizados, distribución en fondos no isotérmicos. Finalmente, se tiene que en el EPMSC EL BORDO con el 70% de cumplimiento, no se toman medidas para evitar el riesgo de contaminación cruzada, se observa que no se cumple con el uso adecuado de las tablas de corte de acuerdo al código de colores y falta de instrumentos de medición para control de temperatura, no implementación de protocolos de toma de contramuestras.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (94%): En febrero, se observa aumento de trece puntos porcentuales con respecto al periodo de enero, ubicándose como la categoría con mejor comportamiento en el periodo de corte informado. Se resalta el comportamiento de CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC TUMACO, EPMSC TUQUERRES y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, donde se obtiene un cumplimiento del 100% para esta categoría. Ubicándose también en cumplimiento de las obligaciones del contratista, se encuentra con el 96% de cumplimiento, DE POPAYAN afectados por intercambios no informados con el 93% de cumplimiento, afectado porque no se evidencia formatos de entrega de dietas terapéuticas firmados por la PPL (no se cuenta con registros del mes de febrero 2025) y EPMSC PASTO con el 92% de cumplimiento por distribución de bebidas de la dieta en fondos. Finalmente, en CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 84, debido a entrega de componentes de la dieta en fondos y falta de registro de control diario de la entrega de dietas, así como falta de valoraciones nutricionales.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (78%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría aumento dos puntos porcentuales teniendo en cuenta el periodo anterior (enero). El EPMSC EL BORDO con el 94%, se ubica en cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, afectado porque no se evidencia asistencia al centro por parte del profesional de mantenimiento y porque no ha realizado la entrega de dotación completa al personal profesional y operativo. Continuando con cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC se encuentran DE POPAYAN con el 88% de cumplimiento por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y porque no se evidencia certificado médico de las manipuladoras Lorena Arce y Mayerli Quinayas, las cuales ingresaron en enero, en EPMSC TUMACO con el 88% de cumplimiento por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 (profesional de mantenimiento y personal capacitado en alturas), en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 83% por falta del personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y falta de certificados médicos y análisis clínicos para el personal manipulador de alimentos, en EPMSC IPIALES y EPMSC TUQUERRES con el 76% por falta de personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y falta de dotación completa para los manipuladores de alimentos, en CPMSTUL TULUA, en CPAMSPY POPAYAN y en EPMSC PASTO con el 71% por falta del personal mínimo requerido por el anexo 9 anexo 23 y falta de dotación completa para los manipuladores de alimentos.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (77%): Durante el mes de febrero, se evidenció un aumento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría de once puntos porcentuales con respecto al periodo de corte anterior (enero). Continúa siendo la categoría con mayor número de afectaciones por periodo de corte informado, en el actual se presentan 85 hallazgos en las visitas de interventoría técnica en los diferentes establecimientos del Grupo 1, destacando el comportamiento de EPMSC IPIALES con el 100% de cumplimiento, así como el de la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 94% de cumplimiento, afectado No se cuenta con acta y/o registros de sensibilización sobre adecuado proceso de higienización de menaje en la EP Laura Valencia, despachada en fondos y porque el servicio de alimentación no cuenta con trampas grasas, en EPMSC PASTO con el 93% de cumplimiento por humedad en paredes del área de almacenamiento de fruver y abarrotes y en DE POPAYAN con el 90% de cumplimiento, afectado por empozamiento de agua en mesón y falta de fumigación de acuerdo a frecuencia; los cuales se ubican en el rango de cumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Por su parte en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista se encuentran CPMSTUL TULUA con el 88% de cumplimiento por falta de lavado y desinfección de tanques y fumigación de acuerdo a la frecuencia establecida y falta de recipientes para el manejo adecuado de residuos, EPMSC TUQUERRES con el 83% de cumplimiento por acumulación de hollín en estufa de 4 puestos, lavado y desinfección de tanques y fumigación de acuerdo a la frecuencia establecida y por recipiente para el manejo adecuado de residuos roto, en EPMSC TUMACO con el 80% de cumplimiento por empozamiento de agua en pasillos, techo y campana con acumulación de grasa, recientes para manejo adecuado de residuos sin identificación, y ollas y estufas con hollín, EPMSC EL BORDO con el 77% de cumplimiento afectado por falta de lavado y desinfección de tanques y fumigación de acuerdo a la frecuencia establecida y falta de recipientes para el manejo adecuado de residuos, techo con acumulación de suciedad y falta de fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección. Finalmente, ubicado en el rango de incumplimiento de las obligaciones del contratista se encuentra CAPAMSPY POPAYAN con el 56% de cumplimiento, por deficiencias en la ejecución de los programas del plan de saneamiento (condiciones de higiene deficientes en el todo el servicio de alimentación, en paredes, pisos, techos, campana de extracción), disposición inadecuada de residuos sólidos, falta de limpieza y desinfección de trampa de grasa y falta de lavado de tanques y fumigación de acuerdo a la frecuencia establecida.

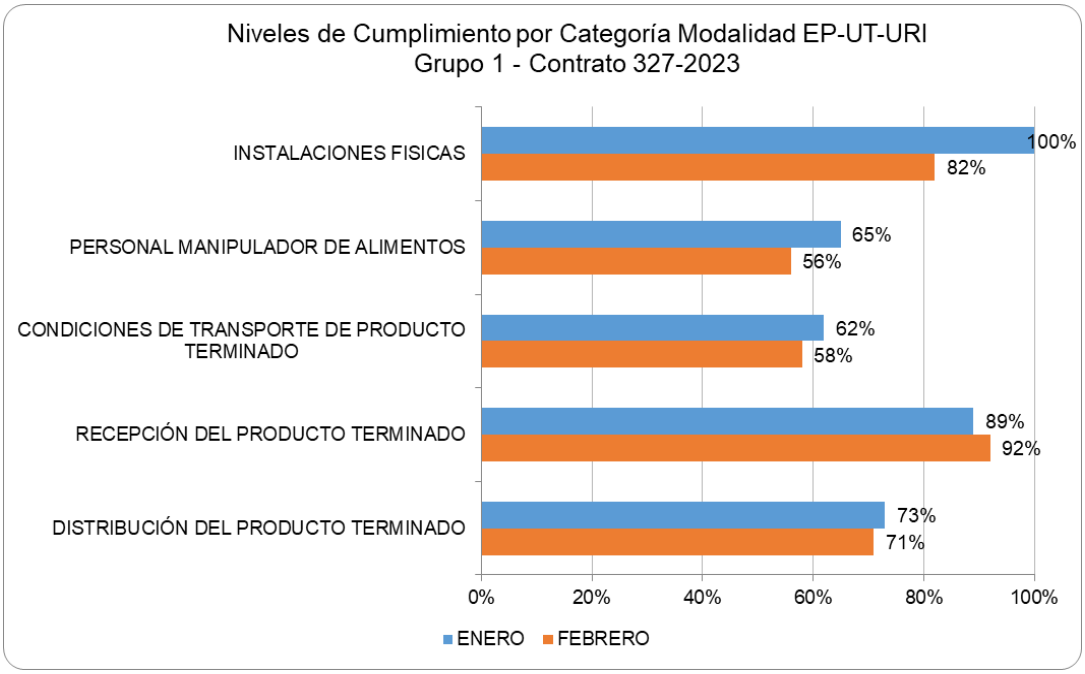
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Para el periodo de corte del presente informe esta categoría presenta un aumento de diecisiete puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento, comparado con el periodo anterior (enero). Se resalta el cumplimiento al 100% en los establecimientos objeto de verificación en el periodo de corte: CPAMSPY POPAYAN, CPMSTUL TULUA, EPMSC PASTO y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. En las verificaciones realizadas en el periodo no se observa recepción de materia prima ni transporte de alimentos en DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, EPMSC IPIALES, EPMSC TUMACO y el EPMSC TUQUERRES.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (76%): En el mes de febrero se observa un porcentaje de cumplimiento once puntos porcentuales mayor al evidenciado en el periodo informado anteriormente (enero), Se resalta el cumplimiento de las obligaciones del contratista en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 94% de cumplimiento, afectada por incumplimiento en los resultados microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407 de 2022. Por otra parte, en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista

se encuentran EPMSC IPIALES con el 88% de cumplimiento, por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto a número de muestras para emitir resultados de conformidad, EPMSC TUMACO con el 80% de cumplimiento por no ejecutar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto a número de muestras para emitir resultados de conformidad y por carros transportadores deteriorados, en EPMSC PASTO con el 79% por no ejecutar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto a número de muestras para emitir resultados de conformidad, en DE POPAYAN con el 79% por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto a número de muestras para emitir resultados de conformidad y por falta de paz y salvo de proyectos productivos de los meses de octubre y noviembre, en CPMSTUL TULUA con el 76% de cumplimiento, por no ejecutar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC, por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuantos a número de muestras para emitir resultados de conformidad, en el EPMSC TUQUERRES con el 75% de cumplimiento, por falta de certificados de calibración de los equipos de medición y por incumplir con los requerimientos de la resolución 1407 de 2022 en cuanto, a número de muestras para emitir resultados de conformidad, y por incumplir con la frecuencia en los análisis fisicoquímicos del agua, en CPAMSPY POPAYAN con el 68% y en EPMSC EL BORDO con el 62%, 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), así como en el diligenciamiento de formatos de los programas y planes de obligatorio cumplimiento.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (62%): En el mes de febrero, resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1, se evidenció un aumento de diecinueve puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría con respecto a enero. Se resalta el comportamiento de EPMSC TUMACO y DE POPAYAN, para el periodo de corte del presente informe, al haber obtenido el 100% de cumplimiento. Por otra parte, en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista se encuentran EPMSC TUQUERRES con el 80% de cumplimiento, afectado porque no se evidencia registros de asistencia de profesional SST, en EPMSC EL BORDO con el 75% de cumplimiento, afectado porque no se evidencian registros actualizados del manual de seguridad SST, ni capacitaciones y/o evaluaciones realizadas, en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 67% de cumplimiento, debido a que no cuentan con extractor de aire en el área de producción, ni manta anti fuego en el servicio de alimentación. Finalmente, ubicados en incumplimiento de las obligaciones del contratista se tienen los establecimientos de CPAMSPY POPAYÁN con el 40% de cumplimiento, debido a que no se evidencian registros del manual de seguridad y salud en el trabajo, actas y/o registros de capacitaciones, asimismo, por la evidencia de ejecución de actividades de manipulación de alimentos sin elementos de protección personal, CPMSTUL TULUA con el 50% porque no se evidencia registro de asistencia de profesional SST, la última fecha de capacitación es 07-10-2024 y el extractor de la campana no se encuentra en funcionamiento, EPMSC PASTO y EPMSC IPIALES con el 50% de cumplimiento por la evidencia de ejecución de actividades de manipulación de alimentos sin elementos de protección personal.

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



En la gráfica anterior, se muestra el desempeño porcentual comparativo del operador, con respecto a los establecimientos de Grupo 1, durante el periodo comprendido entre enero y febrero de 2025, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 77,2% de cumplimiento en el mes de febrero, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo 2,6 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 (82%): Se evidencia que esta categoría alcanza un porcentaje de cumplimiento del 82%, bajando 18 puntos porcentuales la calificación con respecto al periodo anterior (enero), por incumplimientos en los establecimientos EP EL BORDO (No se evidencia almacenamiento temporal que garantice las condiciones higiénicas del producto terminado, este se realiza en la mesa de recepción de la EP.), EP PERMANENTE 2 (Se evidencia disposición de las raciones del tiempo de comida almuerzo menú 12, directamente sobre el piso en el área de almacenamiento temporal en la EP) y EP TIMBIO (Se evidencia que no se cuenta con almacenamiento temporal que garantice las condiciones higiénicas del producto terminado, se observa que son colocados directamente sobre el piso), en los cuales se evidencian porcentajes de

0% en esta categoría, tipificado como incumplimiento de las obligaciones del contratista. Se resalta el comportamiento de EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP PERMANENTE, EP PIENDAMÓ, EP TAMBO y EP TUMACO, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría. Finalmente, no se realiza verificación de las variables de la categoría en EP BELLO HORIZONTE y en, EP GUARDACOSTAS en el periodo de corte de este informe.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (56%):** Se evidencia en el periodo de corte de este informe, que el contratista muestra una disminución en el porcentaje de cumplimiento de nueve puntos porcentuales con respecto al anterior. Porcentaje afectado principalmente por calificación de incumplimiento completo en EP TIMBIO (Derly López, no hace uso de dotación, mientras entrega el suministro de alimentos y no cuenta con certificado médico para manipular alimentos, ni con certificado de BPM), EP PIENDAMO (Luz Mariana Isaza no cuenta con certificado médico ni con certificado de manipulación BPM y hace uso de accesorios (aretes, cadena, anillo), mientras realiza las actividades de manipulación), EP GUARDACOSTAS (Julio Gutiérrez sin cofia y con accesorios (Reloj y cadenas) y no sé evidencia certificado médico ni capacitación en manipulación de alimentos), EP TAMBO (Sara Dayana Urrea quien transporta los alimentos a la EP, no hace uso de dotación acorde con la normatividad vigente y no cuenta con certificado médico ni de BPM) y EP TUMACO (Julio Gutiérrez sin cofia y con accesorios (Reloj y cadenas) y no sé evidencia certificado médico ni capacitación en manipulación de alimentos). Por su parte en EP PERMANENTE 2 con el 50% de cumplimiento, se afecta porque el personal manipulador de alimentos Yilmar Melo no cuenta con certificación médica, de aptitud para manipular alimentos. Se resalta el comportamiento de EP BELLO HORIZONTE, EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE y URI FISCALIA, las cuales alcanzaron el 100% de cumplimiento en el periodo de corte informado.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (58%): Se evidencia que la categoría disminuye cuatro puntos porcentuales en su calificación, con respecto al informe del periodo anterior (enero). Dicho porcentaje se ve afectado por los hallazgos evidenciados en EP TAMBO con el 20% (El vehículo motocicleta de placas YKX16C no cuenta con CHS, SOAT, ni revisión técnico mecánica, motocicleta sin leyenda de transporte de alimentos, ni planilla de temperaturas ni plan de rutas), así como en EP EL BORDO, EP PERMANENTE 2, EP TIMBIO, EP TUMACO y en EP GUARDACOSTAS con porcentaje de cumplimiento del 40%, afectadas por vehículos sin con documentación incompleta, vehículos sin la leyenda de Transporte de Alimentos, falta de plan de rutas y planillas de temperaturas. Ubicándose en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista se encuentran EP BELLO HORIZONTE (no se evidencia planilla de registro de temperatura de los alimentos), En EP CAI3 AGUACLARA (no se evidencia plan de rutas con placas del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento en punto de entrega), EP DE ROLDANILLO (El vehículo en el que el operador transporta lo alimentos es una motocicleta de placa UYC34E y según lo establece la OTM, este solo se permite hasta un parte de 10PPl y para EP Roldanillo el parte es de 38 PPL) y EP PERMANENTE (Se evidencia suciedad (tierra) en parte de las estibas). Finalmente se resalta el comportamiento de URI FISCALIA al alcanzar el 100% de cumplimiento en las verificaciones realizadas por la interventoría en el periodo de corte informado.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (92%): Durante el periodo de corte del presente informe, en las verificaciones realizadas en los establecimientos del Grupo 1, el contratista obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 92%, comparado con el 88% registrado en el periodo anterior

(enero). Se resalta el cumplimiento al 100% en la categoría en la EP CAI3 AGUACLARA, EP DE ROLDANILLO, EP EL BORDO, EP PERMANENTE, URI FISCALIA, EP GUARDACOSTAS y EP TUMACO. La categoría se ve afectada debido a las evidencias en EP PERMANENTE 2 con el 90% (No se observa publicación ni socialización del ciclo de menús con la EP), EP BELLO HORIZONTE con el 89% (El contratista no cumple con el menú verificado #2, realizando 2 intercambios en el desayuno, se suministra huevo cocido en lugar de salchicha y pan blanco en lugar de arepa, para un parte verificado de 13 PPL. Intercambios no notificados), en EP PIENDAMO y en EP TIMBIO con el 78% de cumplimiento debido a incumplimiento en ciclo de menús, intercambios no reportados y falta de entrega de componentes del menú y por último en EP TAMBO con el 67% de cumplimiento (se evidencia que el contratista no suministra ensalada, energético ni postre en el almuerzo menú #2 para el parte 5PPL y por incumplimiento en el ciclo de menús establecido. La interventoría hace presencia en el lugar durante toda la franja horaria y no se evidencia la reposición o entrega del componente faltante).

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (71%): Se evidencia que la categoría presenta un porcentaje de cumplimiento dos puntos porcentuales menor con respecto al periodo informado anteriormente (enero) para los establecimientos del Grupo 1. Se evidenció incumplimiento en todas las variables evaluadas de la categoría en las EP TAMBO y EP PERMANENTE 2 (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 PERMANENTE 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 distribución de raciones en fondos. Por el contrario, se evidencia cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría para los establecimientos, EP BELLO HORIZONTE, EP CAI AGUACLARA, EP EL BORDO, URI FISCALIA, EP GUARDACOSTAS, EP PIENDAMO 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 febrero de 2025, 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.

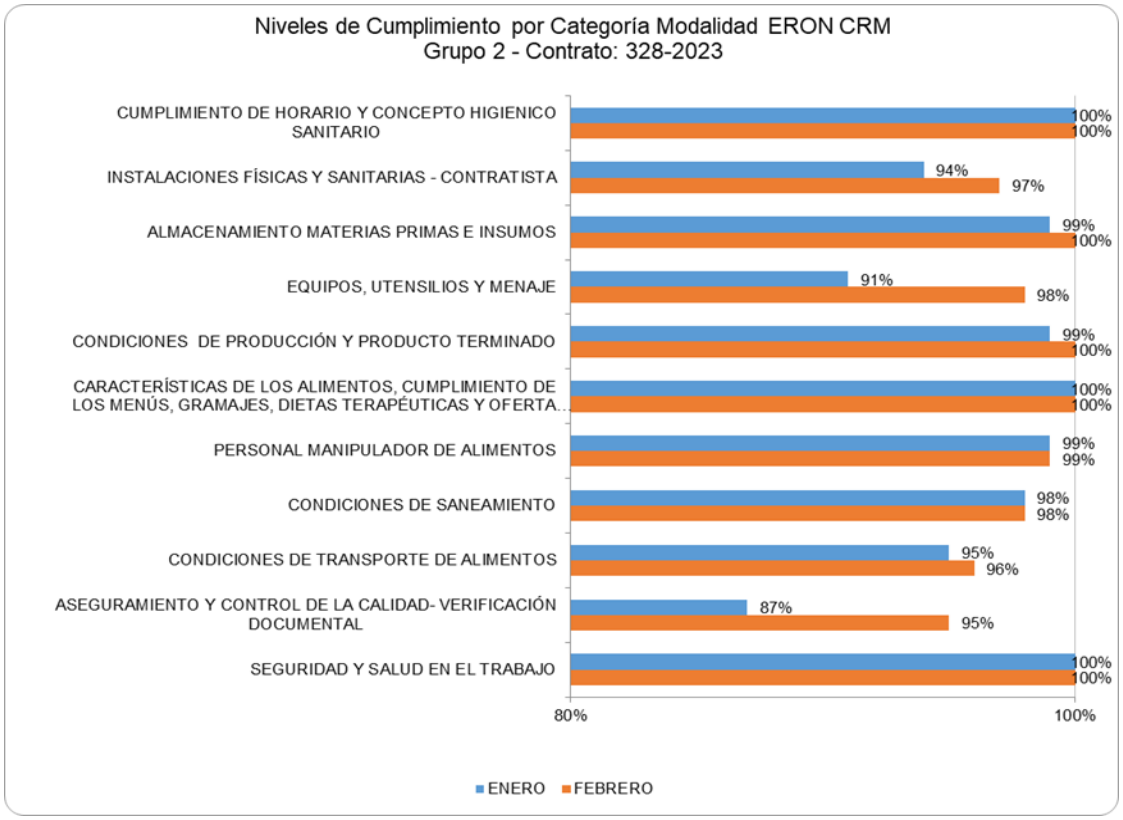
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC CALI	30/07/2024	Favorable	94.5%	**Hallazgo 1.2:** Piso deteriorado en área de bodega, verduras. **Hallazgo 2.1:** Utensilios deteriorados (ollas). **Hallazgo 5.2:** En área de preliminado se observan aguas estancadas por piso deteriorado. 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
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	15/11/2024	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.

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 enero y febrero 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 enero y febrero de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 98.5% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, teniendo un incremento de 1.7% 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 febrero contempladas en el instrumento:

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

de atención establecidos en la OTM para todos los momentos de alimentación (Desayuno, Almuerzo y Cena – Refrigerio Nocturno), así como el cumplimiento con los conceptos higiénico sanitarios emitidos por los correspondientes entes de control y sin que exista ningún tipo de medida sanitaria aplicadas a los servicios de alimentación de dichos establecimientos.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (97%): Para esta categoría se evidencia que el contratista aumento 3 puntos porcentuales con respecto al mes anterior, se observa que los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2 cumplieron al 100% con los requisitos para esta variable; mientras que EPMSC LA UNIÓN, presentó afectación en las variables relacionadas con el estado de los pisos, paredes, techos y barreras de protección del servicio de alimentación, además del estado y funcionamiento de las lámparas e iluminación.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (100%): Como se puede observar, el contratista ha logrado un desempeño superior en esta categoría, incrementando en un 1% respecto al mes anterior y alcanzando una calificación del 100%. Esto demuestra que todos los establecimientos del Grupo 2 cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría. Garantizando óptimas condiciones de almacenamiento y cumpliendo a cabalidad con los requisitos de calidad, rotulación y etiquetado de la materia prima.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (98%): Se puede observar para esta categoría un incremento de 7 puntos porcentuales, respecto al mes de enero. Los establecimientos, ERON EJECA, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION, EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría. En lo que respecta al establecimiento EPMSC BOLIVAR se presenta alteración en la variable relacionada, debido al deterioro de los equipos de almacenamiento (congeladores). Para el establecimiento EPMSC Cali se evidencia afectación en la variable que evalúa el cumplimiento de las características de los carros transportadores, debido al desgaste de las llantas y estructura de los mismos ya que se encuentran en mal estado.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (100%): Como se puede observar, el contratista ha logrado un desempeño superior en esta categoría, incrementando en un 1% respecto al mes anterior y alcanzando una calificación del 100%. Esto demuestra que todos los establecimientos del Grupo 2 cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría. Proporcionando así condiciones de preparación adecuadas y garantizando productos inocuos, seguros y de excelente calidad.

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 mantuvo su calificación 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 dietaría.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%): Se puede observar un cumplimiento del 99% en esta categoría, manteniéndose igual en su calificación respecto al mes de enero, en las

verificaciones realizadas en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos del Grupo 2. Los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNION y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría. Para el establecimiento EPMSC SEVILLA, se observa afectación en la variable relacionada con el cumplimiento del personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 23, siendo que, no se cuenta con un distribuidor.

8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (98%): Para esta categoría se evidencia que el contratista se mantuvo estable con respecto al mes de enero. Es perentorio mencionar que los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA y EPMSC LA UNIÓN, cumplen con la totalidad de los requerimientos de la categoría. Para el EPMSC Cali se presenta afectación en las variables relacionadas con la limpieza y desinfección de los extractores, equipos y utensilios. En cuanto a la Plan Planta de Producción EP Cali G2 se observa alteración en las variables relacionadas con las condiciones higiénicas de equipos y utensilios, así como también el estado de los recipientes para la disposición de residuos sólidos. Mientras que para el EPMSC Buga se puede evidenciar desviación en la variable relacionada con el cumplimiento en las actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios con que cuenta el servicio de alimentación. En cuanto al establecimiento 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, ubicada en el interior del patio 3, la cual no cuenta con separación física de las actividades que realizan los PPL en el patio, así mismo la variable relacionada con limpieza de los techos.

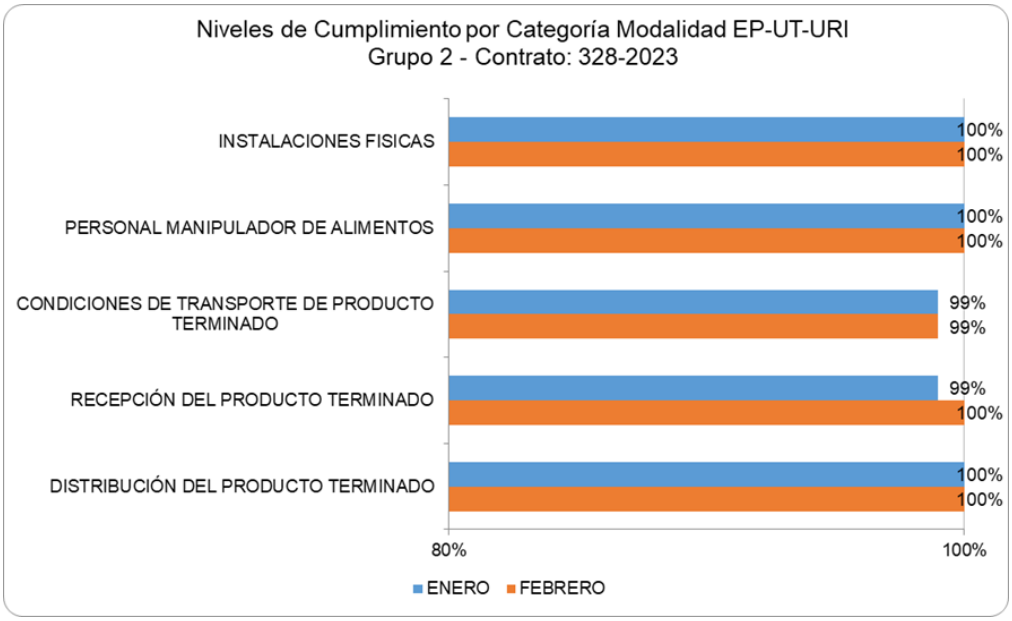
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (96%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría aumentó 1 punto porcentual con respecto al periodo anterior, se observa que el EPMSC BUGA cumplió al 100% con los requisitos para esta variable, mientras que EPMSC CALI y La Planta de Producción EP Cali G2, presentan afectación en la variable relacionada con las condiciones de transporte y recibo de los alimentos, toda vez que el vehículo transportador no cuenta con registro actualizado del monitoreo de la temperatura de éste. En lo que concierne a La Planta de Producción EP Cali G2, también presenta afectación en la variable relacionada con las condiciones higiénicas del vehículo transportador de alimentos, debido a transporte de carne en canastillas sucias. Durante el periodo del presente informe, con respecto a los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNIÓN y EPMSC SEVILLA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%): Se puede evidenciar para esta categoría un incremento del 8% en la calificación con respecto al mes anterior. El establecimiento EPMSC LA UNIÓN, cumple a cabalidad con todas las variables de esta categoría. Para los demás establecimientos del Grupo 2, se evidencia afectación ya que no cuentan con certificados de calibración por una entidad competente (ONAC) de sus equipos de medición. Asimismo, para el EPMSC CALI, se presenta afectación en la variable relacionada con el mantenimiento de los carros transportadores, de tal manera que se logre evitar la presencia de oxido, daños mecánicos y demás.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantuvo estable 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 manual de SST, así como también, concientizar tanto al personal administrativo como operativo en la importancia del porte y uso adecuado de los elementos de protección personal.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 enero y febrero de 2025, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza 99.8 % de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, aumentó en 0.3 % 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 enero, 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 mantiene su

calificación con respecto al mes de enero. 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 (99%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento alto para esta categoría en el periodo de corte informado, observándose que el contratista mantiene su calificación con respecto al mes anterior. Este porcentaje se ve afectado, debido a que, en la estación de policía EP YUMBO, el vehículo que transporta los alimentos, no cuenta con un plan de rutas con placa del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento en los puntos de entrega.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría el contratista aumentó un punto porcentual en su calificación respecto al mes anterior (enero), logrando un desempeño del 100%, reflejado en 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 horarios de entrega, características organolépticas, rotación y especificaciones técnicas en cada uno de los componentes del menú en los diferentes tiempos de comida.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista mantuvo su calificación con respecto al mes anterior (enero). Vale la pena resaltar que la categoría refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador en un 100% para esta variable. El contratista realiza entrega en cada tiempo de comida de los respectivos utensilios para el consumo de los alimentos, así mismo se observa que en las diferentes estaciones de policía que cuenta con PPL adscritos al programa de Dietas, la entrega de la alimentación en recipientes debidamente rotulados de acuerdo al PPL y su respectiva dieta.

2.2.3 GRUPO 3

2.2.3.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de febrero de 2025, se registra la información sobre los conceptos higiénicos sanitarios de los establecimientos tipo ERON – CRM Grupo No. 3 Regional Occidente, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento por parte de los profesionales de campo de la Interventoría, operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS.

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COJAM JAMUNDI BLOQUE 1	9/1/2025	Favorable	92%	**Hallazgo 2.1:** Utensilio con cabo de madera. **Hallazgo 5.1:** Suministro de agua con cloro residual de 0.3. **Hallazgo 5.3:** No realizan separación en la fuente los segregadores.
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	8/1/2025	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.
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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				color claro. Se observó que la administradora no utiliza gorro ni tapabocas. **Hallazgo 3.4:** No cuentan con el plan de capacitación permanente y continuo completo. **Hallazgo 4.4:** Se observa mal almacenamiento de la materia prima en los enfriadores. **Hallazgo 5.3:** No se están utilizando todos los recipientes que están plasmados en el plan de saneamiento. **Hallazgo 5.5:** Se observó deficiencia en limpieza de equipos y áreas. **Hallazgo 5.6:** Presentan plan de saneamiento, pero alguna información no es acorde a lo observado.
CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN	27/2/2025	Favorable con requerimientos	84%	**Hallazgo 1.1:** La infraestructura no impide el ingreso de plagas, el establecimiento se encuentra cerca a sitios que facilitan el anidamiento de plagas, el espacio es insuficiente para el flujo del personal, materia prima y equipos. **Hallazgo 1.2:** Mal estado del piso del área de proceso, las paredes del área de proceso y de almacenamiento tienen humedad, desprendimiento de pintura en paredes, piso rugoso que no permite el drenaje del agua, en el piso del baño se observó fracturas **Hallazgo 1.3:** El techo no es de fácil limpieza y no se cuenta protegido, la ventilación no es adecuada porque permite la condensación de vapor y acumulación de polvo, no tiene sistema de extracción de vapor y aire caliente. **Hallazgo 3.3:** La vestimenta de los manipuladores se observó sucia, se observó el no uso de tapabocas, el personal ingresa y sale del área de preparación con la vestimenta de trabajo. **Hallazgo 4.4:** Se evidencio estanterías deterioradas y con corrosión en área de almacenamiento. **Hallazgo 5.2:** Se evidencio que no hay una adecuada evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. **Hallazgo 5.5:** Las áreas de proceso y almacenamiento presentan acumulación de

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				polvo y suciedad en techos y algunas paredes. Igualmente se evidencia deficiencia en la limpieza y desinfección de pisos.

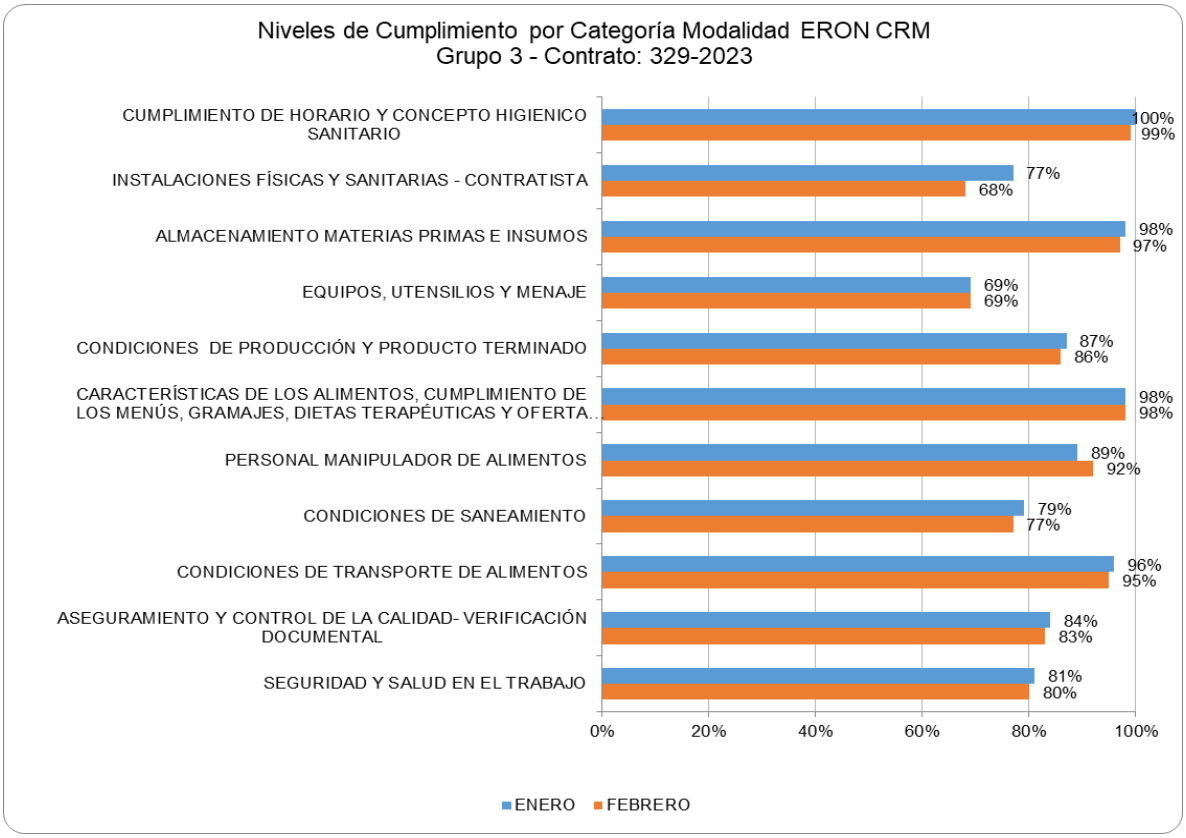
De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los siete ERONES visitados pertenecientes al Grupo 3, tres establecimientos, un rancho y una planta de producción presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, correspondiente a los establecimientos EPMSC SILVIA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, COJAM JAMUNDI BLOQUE 1 y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO. Por su parte, cuatro ranchos presentan concepto Favorable con Requerimientos COJAM JAMUNDI BLOQUE 4, EPMSC CARTAGO, CPAMSPAL PALMIRA - PAS y CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN emitidos desde octubre de 2023 hasta febrero de 2025.

La entidad territorial de salud, durante el periodo objeto del presente informe realizó visita y emitió concepto para CPAMSPAL PALMIRA - CENTRO DE PRODUCCIÓN, que alcanzó una calificación del 84 % de cumplimiento. 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.

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

2.2.3.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo de enero y febrero de 2025, 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 86.5% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, disminuyendo en 1.2% 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 (99%): Durante el periodo de febrero de 2025, se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2025. Lo que conllevó a la afectación de la calificación en el mes de febrero de 2025, corresponde al incumplimiento en el horario de entrega de los alimentos en el tiempo de comida almuerzo, cena y refrigerio nocturno en el ERON COJAM JAMUNDI debido a la ausencia del servicio de energía y acueducto. 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 (68%): Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se puede evidenciar una disminución del 9% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2025. Los aspectos negativos que afectaron la calificación general fueron: lámparas y/o reflectores sin funcionamiento y/o sin protección; instalaciones eléctricas en mal estado (tomacorrientes sin protección y cableado expuesto); sistema de evacuación de aguas residuales sin protección y/o con rejillas y/o angeos, en mal estado; lavaplatos sin rejillas y en mal estado (sin ducto de desagüe); pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados; paredes agrietadas, con desprendimiento de pintura y/o material; techos en mal estado; uniones piso - pared en mal estado; mesones desajustados, con presencia de corrosión y lámina en mal estado; bases para servido con presencia de corrosión; puertas y marcos con deterioro (presencia de corrosión); aberturas, sin protección o con angeos en mal estado y espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos sin protección. 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 los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA y EPMSC SILVIA, seguido de EPMSC PUERTO TEJADA con un 93%. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron EPMSC CARTAGO con 87%, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 75%, CPAMSPAL PALMIRA con un 49% y COJAM JAMUNDI con 47%.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (97%): Durante el periodo de febrero de 2025, se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2025. 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 no acorde a la normatividad vigente; almacenamiento de materias primas sin condiciones óptimas de temperatura, en cajas de cartón que no son de primer uso, recipientes y/o canastillas de material sanitario en deficientes condiciones de higiene y alimentos almacenados con fecha de vencimiento no vigentes. 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, 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. Se resalta el desempeño de los establecimientos CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON 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 fue No Observada durante las verificaciones, seguido de EPMSC CARTAGO con 95% y COJAM JAMUNDI con 93% de desempeño.

4. Equipos, utensilios y menaje (69%): Corresponde a una de las categorías con menor desempeño. Con respecto al mes de enero de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de febrero de 2025. 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; estufas con quemadores en mal estado; puestos de cocción y bandejas asadoras de sobreponer, sin perillas; equipos con presencia de corrosión; pailas y ollas, sin asas); extractores de aire, fuera de funcionamiento; servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC; campana sin extractor de aire; congeladores en mal estado (puertas y láminas desajustadas, bisagras deterioradas y con presencia de corrosión y empaques deteriorados); cuarto de congelación (almacenamiento de proteína) y refrigeración (almacenamiento de fruver), sin funcionamiento. También se evidenciaron carros transportadores en cantidad insuficiente, sin identificar y en mal estado (rodamientos con desgaste, presencia de corrosión, empaque desprendido y puerta desajustada). A la fecha, el contratista no ha realizado reposición de entrega de menaje, ya que la ficha técnica menciona que la vida útil para uso institucional es de 12 meses. Entre los aspectos a destacar, cabe mencionar que los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas en buen estado y funcionales; así como menaje y/o equipos en desuso identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO". El establecimiento que presentó el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fue EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO seguido de EPMSC CARTAGO con un 90% desempeño. Los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA, quienes con un 89%, 75%, 75%, 67%, 62% y 59% de cumplimiento respectivamente, presentan el menor desempeño en esta categoría.

5. Condiciones de producción y producto terminado (86%): Con respecto al mes de enero de 2025, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: suministro de frutas y verduras para consumo en el tiempo de comida desayuno, almuerzo y cena, sin realizarle procesos de limpieza y desinfección; distribución de producto terminado a temperatura menor de 60°C y de alimentos refrigerados superior a 4°C +/-2ºC; ausencia de entrega de utensilios estandarizados para garantizar el volumen y 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; almacenamiento de contramuestras a una temperatura superior a -18ºC; distribución de derivados de cereal y fruta en bolsas plásticas de color verde, las cuales son utilizadas habitualmente por el contratista para el almacenamiento de residuos sólidos y disposición de producto terminado en recipientes plásticos en deficientes condiciones de higiene. Entre los aspectos positivos evidenciados en ésta categoría se encuentra el uso de las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; la implementación del protocolo de control de temperatura y 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; se cuenta con la totalidad de los equipos de medición básicos (termómetros, balanzas, grameras básculas); ración terapéutica suministrada en empaque de material desechable para PPL con diagnósticos de inmunosupresión y/o enfermedades

infectocontagiosas. 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. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue COJAM JAMUNDI con 71%. Los establecimientos: EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC PUERTO TEJADA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría cada uno, seguido de CPAMSPAL PALMIRA con un 91% y EPMSC SILVIA con 90%.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**98%):** Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de enero de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de febrero de 2025. En relación a los hallazgos que afectaron la calificación general se destacan: incumplimiento en la entrega de la totalidad de los componentes (específicamente sopa); distribución en el tiempo de comida desayuno de componentes (proteína, fruta y derivado de cereal) de la dieta, en fondos; recipientes de ración terapéutica sin rotular de acuerdo a lo estipulado en la OTM (nombre del interno, patio y tipo de dieta); no se cuenta con registro y control diario de entrega de dietas, firmado por cada PPL de dietas. Entre los aspectos positivos se puede destacar: cumplimiento del ciclo de menús; el no uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos en las preparaciones; no se excede el número de intercambios permitidos; 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. 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. Los establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, alcanzaron un desempeño del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas; seguido de ERON COJAM JAMUNDI con un 96% y EPMSC PUERTO TEJADA con un 92% de cumplimiento.

7. Personal manipulador de alimentos (92%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2025. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se encuentra la entrega de dotación completa a 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. 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; ausencia de soportes de entrega correspondiente a la renovación de la dotación completa al personal profesional y operativo a los 6 meses después de su última entrega; 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. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC 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 CPAMSPAL PALMIRA y EPMSC CARTAGO con un 95% de cumplimiento cada uno y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 94%. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC SILVIA con 89% y ERON COJAM JAMUNDI con un 85% de desempeño.

8. Condiciones de saneamiento (77%): Con respecto al mes de enero de 2025, se presenta una disminución del 2% 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; lavamanos sin la tubería de desagüe, ausencia de elementos de higiene personal y papelera sin tapa, en instalaciones sanitarias de los PPL; recipientes para almacenamiento de residuos en cantidad insuficiente, en deficientes condiciones de higiene, sin identificar y/o con tapa en mal estado; el contratista no cumple con la frecuencia de fumigación establecida en la OTM. El plan de acción implementado por el contratista en el ERON COJAM JAMUNDI para garantizar el suministro de agua potable en el servicio de alimentación del bloque 1, debido a un daño presentado en los transformadores fue insuficiente ya que la planta eléctrica utilizada para bombear agua funciona solo por media hora y los tanques de almacenamiento se encuentran vacíos. En relación a los aspectos positivos dentro de la categoría, cabe destacar la implementación de procedimientos definidos para garantizar las condiciones sanitarias, evitando la contaminación cruzada; el adecuado almacenamiento e identificación de productos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección; la 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; el cumplimiento en el código de colores para los utensilios de aseo; la limpieza y desinfección de las trampas de grasas; el análisis de pH y Cloro Residual; la evacuación de residuos mínimo tres veces al día de las áreas de proceso; el certificado de lavado y desinfección de tanques de acuerdo a la legislación vigente. Así mismo, se evidenció un correcto manejo de los residuos sólidos, aprovechables, líquidos y peligrosos. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC SILVIA, con 97% de cumplimiento cada uno; EPMSC CARTAGO con 94% y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 93% de cumplimiento. Por

otro lado, los establecimientos con menor desempeño fueron CPAMSPAL PALMIRA con un 71% y finalmente COJAM JAMUNDÍ con un 63%.

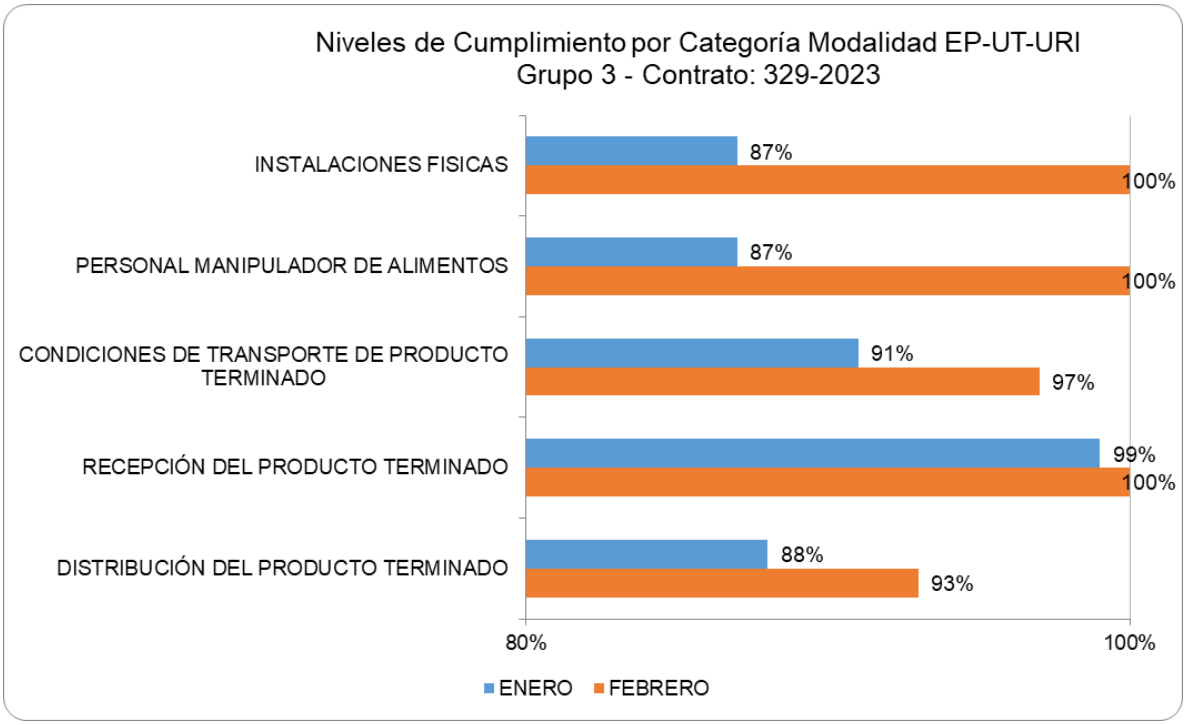
9. Condiciones de transporte de alimentos (95%): En comparación con el periodo anterior, se presentó una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Entre los aspectos que influyeron la calificación general fueron: vehículo transportador de alimentos sin la documentación requerida en la OTM (CHS vigente), alimentos transportados en canastillas en deficientes condiciones de higiene, personal transportador manipulando alimentos sin uso de tapabocas. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas; registro actualizado del monitoreo de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, el cargue y descargue; personal transportador con certificado de manipulación de alimentos vigente y vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Los establecimientos con desempeño sobresaliente en el periodo fueron CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO 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 COJAM JAMUNDI con un 90% de cumplimiento. Durante el periodo del presente informe, con respecto a los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SILVIA y EPMSC PUERTO TEJADA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

10. Aseguramiento y control de la calidad - Verificación documental (83%): Con respecto al mes de enero de 2025, para esta variable se presentó una disminución del 1% 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; ausencia de muestreos fisicoquímicos del agua y muestreos microbiológicos de acuerdo con la frecuencia establecida en el Anexo 6; existencia de certificados de calibración sin acreditación ONAC, de los instrumentos utilizados para el control de temperatura (termómetros) y control de gramaje (grameras y básculas); ausencia de resultados microbiológicos conformes, para los indicadores de calidad, limpieza y desinfección, así como para microorganismos patógenos, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente; 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). Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: 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); 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; registros actualizados del plan de inducción, contingencia y emergencia y no se observó el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en los establecimientos. El establecimiento con mejor desempeño en el periodo fue EPMSC BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado seguido de EPMSC CARTAGO con 92%, EPMSC SILVIA con 92% y EPMSC PUERTO TEJADA con 91%. Cabe

mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, COJAM JAMUNDI y CPAMSPAL PALMIRA con 85%, 79% y 77% 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 (80%): Para el presente periodo de informe, se evidenció una disminución del 1% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2025. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la inexistencia de registros de capacitación en seguridad y salud en el trabajo; ausencia de extractores de aire en servicio de alimentación, ventilación artificial insuficiente en el servicio; extractores de aire sin funcionamiento; campana sin extractor de aire y elementos de protección personal (guante malla de acero) para la realización de actividades por parte de los manipuladores de alimentos, en mal estado. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA, que presentan cumplimiento del 100%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: CPAMSPAL PALMIRA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO y COJAM JAMUNDI con 85%, 75% y 62% de desempeño, respectivamente.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 3, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño comparativo porcentual del operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con respecto a los establecimientos de Grupo 3, durante el periodo de enero y febrero de 2025, aplicando el instrumento de verificación de EP-UT-URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 98.5% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, incrementando en 4.7% 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 13% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2025. Los aspectos que dan lugar a la calificación, hacen referencia al espacio destinado para el almacenamiento temporal, el cual garantiza las condiciones higiénicas del producto terminado, al estar alejado de focos de contaminación, contar con superficies limpias y disponer los alimentos en canastillas y/o estibas limpias y en buen estado. Los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP PUERTO TEJADA y EP MARTE BUENAVENTURA, obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

2. Personal manipulador de Alimentos (100%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó un incremento del 13% 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: EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA y EP PUERTO TEJADA, lo cual refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable. Para el establecimiento UT ARBUE, no se evidenció personal manipulador de alimentos durante las verificaciones, dando una calificación de NO OBSERVADO, ya que el transporte de los alimentos es marítimo.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (97%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 6% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. El hallazgo que afectó la calificación corresponde al no diligenciamiento de la planilla de registro de la temperatura de alimentos. 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. Para el establecimiento UT ARBUE, el transporte de los alimentos es marítimo, dando una calificación de

NO OBSERVADO para esta categoría, ya que no pueden realizarse las respectivas inspecciones por parte de la Interventoría. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron: EP CARTAGO, EP COMANDO SUR DE POLICIA, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP PUERTO TEJADA y EP MARTE BUENAVENTURA con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. El establecimiento con menor desempeño fue EP LIMONAR con 80%.

4. Recepción del producto terminado (100%): En comparación con el periodo anterior, para esta variable se presentó un incremento del 1% 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 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 (93%): De acuerdo a la gráfica, se puede evidenciar un incremento del 5% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de enero de 2025. Se destaca que los establecimientos UT ARBUE, EP CARTAGO, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP MARTE BUENAVENTURA, EP PUERTO TEJADA y EP LIMONAR obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, para esta categoría. Entre los aspectos positivos, cabe mencionar que el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos a cada PPL y garantiza la entrega de dietas a la PPL en las Estaciones de Policía. 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. El aspecto que afectó la calificación general corresponde a la no entrega de alimentos (bebida del desayuno) previamente ensamblados en empaques individuales y sellados (se suministra en bolsa plástica). El establecimiento con menor desempeño fue EP COMANDO SUR DE POLICIA con 50%.

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 28 de febrero 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 %	Persiste humedad en las paredes; falta extractor de aire para una mayor ventilación; no se cuenta con suficientes baños; 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 febrero, 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 reiteran los hallazgos relacionados con 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 reiteran el hallazgo de agua estancada en la entrada principal, se observa piso del área de cocina con baldosas rotas, paredes con

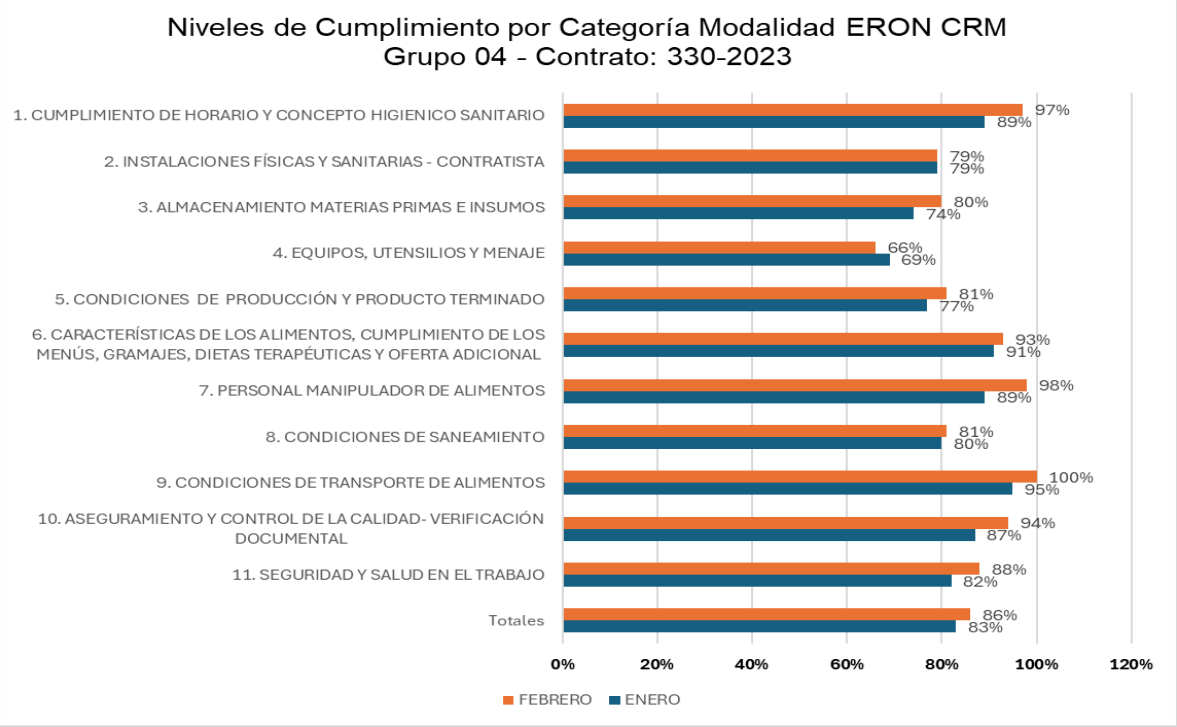
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				pintura deteriorada. Se observa cielo raso sin acoplar o que genera aberturas en el techo, se observan puertas deterioradas en los baños. Se observan equipos deteriorados.

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 enero y febrero 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 28 de febrero de 2025, 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 febrero y enero:

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (97%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de febrero del 2025 (97%) aumento su cumplimiento debido a que en el mes de enero del 2025 alcanzo el 89% de cumplimiento, para el mes de febrero del 2025 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 y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. Por otro lado, para el ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS (50%) se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimientos de horarios.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (79%): Esta categoría en el mes de febrero del 2025 mantuvo su desempeño con respecto a enero del 2025 en un 79%. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA con 54%, EPMSC EL GUAMO con 77%, ERON EPMSC GARZON con 79%, ERON EPMSC PITALITO con 79%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 79%, ERON EPMSC NEIVA con 82% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 89%, 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 el establecimiento ERON EPMSC LA PLATA con 92% y cumplimiento durante el periodo evaluado.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (80%): Esta categoría en comparación del mes de enero del 2025 aumento su cumplimiento del 74%, aun 80% en el mes de febrero, viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron, ERON EPMSC GARZON con 87%, ERON EPMSC PITALITO con 81%, ERON EPMSC LA PLATA con 80%, y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 95% de cumplimiento durante el periodo. Por otro lado, los establecimientos con menor porcentaje fueron ERON EPMSC EL GUAMO con 67%, ERON EPMSC FLORENCIA con 73% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 75%. 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 (66%): En el mes de febrero del 2025, dicha categoría disminuyo su cumplimiento comparando con enero del 2025, pasando de un 69% a un 66%. Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON EPMSC PITALITO con un 38%, ERON EPMSC FLORENCIA con 50%, ERON EPMSC LA PLATA con 55%, ERON EPMSC GARZON con 60%, seguido de ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con un 80%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 91% y ERON EPMSC EL GUAMO con calificación de 100% de cumplimiento. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con el no mantenimiento de equipos en algunos establecimientos; los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, los cuales, 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. El no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en el establecimiento ERON EPMSC FLORENCIA.

5. Condiciones de producción y producto terminado (81%): En comparación con el mes de enero del 2025 aumento pasando de un 77% en enero 2025 a un 81% en febrero del 2025. Cabe resaltar el cumplimiento del 100% en ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, se alcanzó el cumplimiento 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 NEIVA con 83%, ERON EPMSC GARZON con 76%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 74%, ERON EPMSC PITALITO con 64% y ERON EPMSC FLORENCIA con 54%, evidenciándose hallazgos relacionados con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas los cuales 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. 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 esta categoría aumento respecto al mes de enero del 2025, mes en el cual se había alcanzado un 91% de cumplimiento. Los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO y ERON EPMSC LA PLATA alcanzaron cumplimiento del 100% en esta

categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, no se cumple con las características organolépticas de los alimentos, igualmente el suministro de los refrigerios nocturnos, no se da cumplimiento a la rotación de los componentes y frecuencia, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. Lo anterior evidenciado en los establecimientos ERON EPMSC NEIVA con 98%, ERON EPMSC FLORENCIA con 97%, ERON EPMSC PITALITO con el 94%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 93%, ERON EPMSC GARZON con 87% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 84% de cumplimiento. En los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC GARZON, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento del gramaje de las preparaciones.

7. Personal manipulador de alimentos (98%): En comparación del mes de diciembre del 2024 se evidencia una que el porcentaje de cumplimiento se mantiene un 89%. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA y ERON EPMSC PITALITO, que presentan cumplimiento del 100%, ERON EPMSC LA PLATA y la PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 95% y ERON EPMSC GARZON con 93%, 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, 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, adicionalmente en el ERON EPMSC GARZON no se está cumpliendo con el estándar de talento humano según el anexo 9 y 11.

8. Condiciones de saneamiento (81%): Para esta categoría al realizar el comparativo con el mes de enero del 2025 se evidencia que aumento de un 80% en el mes de enero 2025 a un 81% en febrero 2025. 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 62%, ERON EPMSC EL GUAMO con 64%, ERON EPMSC GARZON con 78%, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 79%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 83%, ERON EPMSC PITALITO con 86%, ERON EPMSC FLORENCIA con 88% y ERON EPMSC LA PLATA con 88%. Debido a falta de higiene y mal estado de las áreas del servicio, falta de limpieza de las paredes y ventanas, falta de limpieza de los pisos y estancamiento de agua, falta de limpieza de campanas y extractores, así como la falta de secuencia lógica en los procesos, equipos con deterioro y carencia de limpieza y desinfección, no existe un adecuado manejo de residuos sólidos.

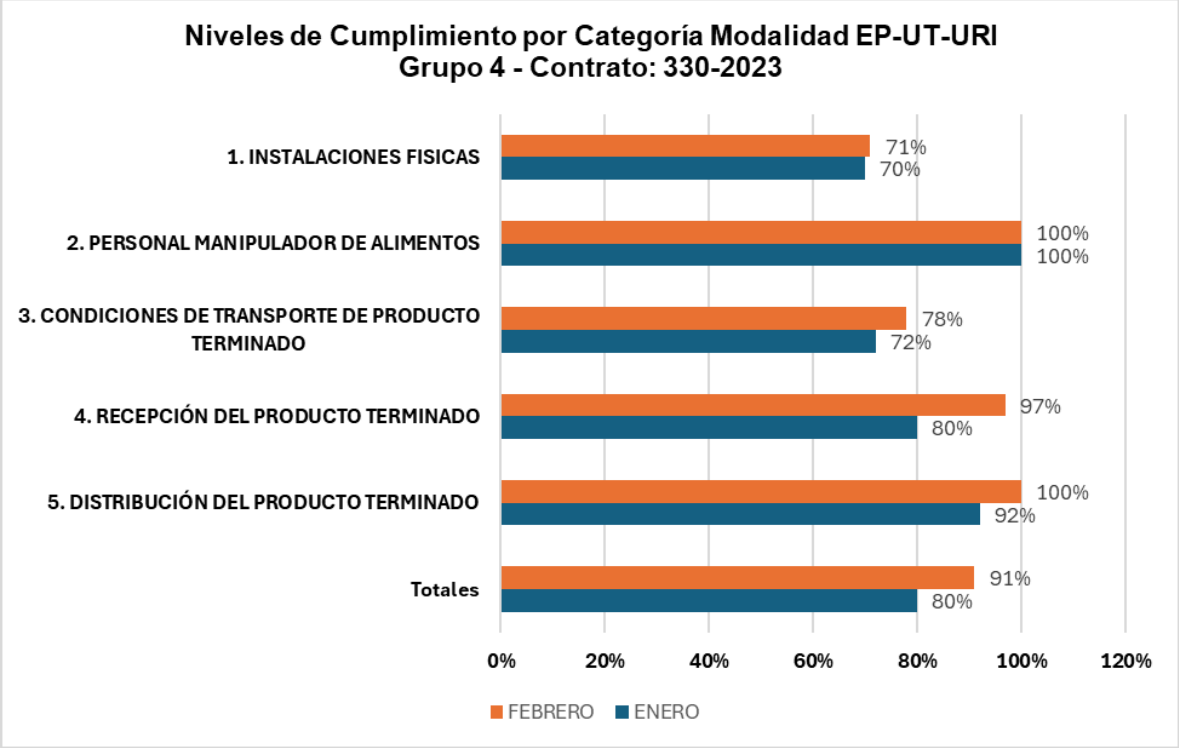
9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): Esta categoría en comparación al mes de enero del 2025 aumento el porcentaje de cumplimiento dado que en enero 2025 se alcanzó un 95%. Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos en tres establecimientos de los ocho visitados. Evidenciándose cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC PITALITO 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 (94%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 87%. 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 (86%): Esta categoría en comparación del mes de enero de 2025 aumento el porcentaje de cumplimiento alcanzado del 83%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EPMSC LA PLATA con 60%, ERON EPMSC GARZON con 62% y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 79%, 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, ERON EPMSC FLORENCIA, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 y ERON EPMSC PITALITO alcanzaron el 100%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 febrero 2025 y enero del 2025, 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 (71%): En comparación con el mes de enero del 2025 donde se alcanzó un 70% aumento en el mes de febrero del 2025 hasta un 71%. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO. Teniendo en cuenta las adecuadas condiciones de almacenamiento temporal de alimentos, las óptimas condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportan los alimentos. De esta manera, estos establecimientos obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento. Por otro lado, para el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, se vio afectada debido a las condiciones inadecuadas de almacenamiento.

2. **Personal manipulador de Alimentos (100%):** En comparación del mes de enero del 2025, el porcentaje de cumplimiento se mantuvo en un 100%, resaltando que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA, lo cual, refleja el cumplimiento de las

obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (78%): En comparación del mes de enero del 2025 se evidencio un aumento en el porcentaje de cumplimiento, ya que en el mes de enero alcanzo un 72% de cumplimiento, comparado con el 78% de febrero del 2025. Se evidencia que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 75% y EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE con 25%, 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 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 (97%): La afectación para esta categoría, está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA PITALITO con 89%, por no cumplimiento de las características organolépticas de los alimentos suministrados, 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 EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE y ESTACION DE POLICIA NEIVA presentan un cumplimiento del 100%, por el cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

5. Distribución del Producto Terminado (100%): En comparativo con el mes anterior se evidencia que se aumentó el porcentaje de cumplimiento pasando del 92% en enero del 2025 a un 100% en febrero del 2025, en los EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP ESTACION DE POLICIA PITALITO y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO y la EP ESTACION DE POLICIA NEIVA obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos en los procesos de distribución.

2.2.5 GRUPO 5

2.2.5.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMSFUS FUSAGASUGA	07/02/2025	FAVORABLE	95,5%	Veintiún días	1.2. Se observan áreas no protegidas. Seguimiento: se evidencian áreas debidamente protegidas. 3.1. No se observa Plan de medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedad del personal manipulador. Seguimiento: el operador no presenta registros de seguimiento que describan el control de salud de los manipuladores en

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					caso de presentarse infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales o respiratorias.
EPMSC VILLETA PLANTA EXTERNA	03/07/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	71%	Siete meses y veintisiete días	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: se evidencian angeos sin una adecuada fijación en área de almacenamiento de fruver. Se evidencia maleza (hierba) alrededor del establecimiento. No hay secuencia lógica de las áreas desde la recepción de insumos hasta el servicio de entrega de producto terminado. 1.2. Los pisos presentan grietas y rugosidades que facilitan la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, las uniones entre paredes, y entre estas con el piso no son redondeadas. Los pisos no cuentan con pendiente necesaria para efectos de drenaje. Seguimiento: se evidencian baldosas con ruptura y agrietamiento, y paredes con desprendimiento de pintura. Las áreas no cuentan con mediacañas, lo cual genera mayor acumulación de suciedad y dificultando su limpieza y desinfección. El establecimiento no cuenta con sistema de evacuación de aguas residuales, no hay sifones. 1.4. Los servicios sanitarios no funcionan a causa de ausencia de agua, no está dotado de los implementos requeridos para la higiene personal como: implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papelera no cuenta con bolsa interior. En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Seguimiento: se evidencian 2 unidades sanitarias con papeleras sin acción de pedal y lavamanos roto. 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: no se evidencian hallazgos relacionados. 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: no se evidencian hallazgos relacionados.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					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 deben 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: se evidencia en área de almacenamiento angeos, ventanas y pisos en inadecuadas condiciones de limpieza, no se gestiona la limpieza de las áreas. Se evidencian aves en parte externa del servicio, y pisos y ventanas en inadecuadas condiciones de limpieza en área de producción. Se evidencian estufas con acumulación de grasa y carbono, y cavas de congelación en inadecuadas condiciones de limpieza. 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. se destapan para el servido. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 4.4. Se evidencia recepción de materia prima sobre piso y en las áreas de circulación de personal. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 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 y desinfección dado a que todos los días presenta racionamientos por tiempo prolongado. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 5.3. El establecimiento no tiene implementada las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos. 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 evidencia en área temporal de residuos sólidos caneca con tapa rota, sin bolsa plástica y sin rotulación. 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. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados.
PLANTA DE PRODUCION PARA ESTACIONES DE POLICIA CAJICA - ZIPAQUIRA	13/03/2024	FAVORABLE	94%	Once meses y diecisiete días	1.2 En el área de producción, alistamiento, lavado y almacenamiento de abarrotes las uniones de las baldosas son porosas y en las mismas áreas no cuenta con uniones redondeadas entre piso-pared y pared-pared. Se evidencia ruptura de baldosas del piso en el área de alistamiento y lavado, en el área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					lavado y área de alistamiento se evidencia paredes no completamente lisas. Seguimiento: se evidencian pisos construidos en material no resistente, en área de lavado se evidencia empozamiento. 1.4 Se evidencia lavamanos con grifo de accionamiento manual en el área de alistamiento. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 4.4 Dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 en cuanto al almacenamiento del arroz, azúcar y avena. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 5.6 Presentan plan de saneamiento básico, sin embargo, en el programa de control de plagas expresan procedimientos correctivos. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados.
ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA	2024-08-12	FAVORABLE	90 %	Seis meses	1.1 El diseño facilita el ingreso de plagas Seguimiento: se evidencia que a pesar de que el rancho se encuentra cerca a zonas verdes, las puertas cuentan con su respectiva protección para evitar el ingreso de plagas. 1.2 Se evidencian enchapes rotos en el área de preparación. Seguimiento: **e**l operador realizó cambio de enchapes en paredes del área de preliminar y bodegas, sin embargo, se observan varias baldosas de las paredes en el área producción con fisuras 1.3 Se observan techos de difícil limpieza. Seguimiento: la novedad continua**,** el diseño de los techos no permite el acceso para realizar una adecuada limpieza, no se observan gestiones para corregir puesto que el rancho oficial se encuentra en contingencia. 2.1 Se evidencian equipos en deterioro con óxido. Seguimiento: el operador ha realizado mantenimiento correctivo a los equipos, en el momento de la visita se observan carros transportadores de alimentos, con presencia de óxido y deterioro. 4.1 Se evidencian materias primas en contacto con superficies Seguimiento: se observa almacenamiento de alimentos en contacto con paredes en bodega de abarrotes y cuarto de congelación. Los espacios de almacenamiento no son proporcionales al volumen de las materias primas almacenadas. 5.2 Se evidencia acumulación de agua, a pesar del constante aseo. Seguimiento: se observa que las inclinaciones del piso no son las adecuadas para evitar el estancamiento

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					de agua, sin embargo, se observa personal manipulador que está constantemente escurriendo y secando los pisos.
EPMSC CHAPARRAL	2024-09-14	FAVORABLE	95,5 %	Cinco meses	1.2 condiciones de pisos y paredes, se observa algunas zonas del piso con óxido, deterioro y desgaste que impiden labores de limpieza y desinfección. Seguimiento: en acta de infraestructura, el operador manifiesta que estas adecuaciones son de mayor cuantía, sin embargo, se evidencia constante limpieza y desinfección. 5.5 Soportes documentales de saneamiento, no se cuenta con los registros de higiene y desinfección de equipos de enfriamiento. Seguimiento: el operador presenta los soportes de limpieza y desinfección de los diferentes equipos requeridos en el establecimiento.
EPMSC GIRARDOT	2024-08-28	FAVORABLE	93,5 %	Seis meses	1.2 Paredes presentan rugosidades, asperezas que facilita la acumulación de suciedad y/o afecta su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos y presenta desprendimiento de pintura. Seguimiento: en este hallazgo se continua en las mismas condiciones (aspectos de mayor cuantía). 1.3 Techos: presentan desprendimiento de pintura. Seguimiento: en este hallazgo se continua en las mismas condiciones (aspectos de mayor cuantía).
CPMS ESPINAL	2024-05-21	FAVORABLE	98 %	Nueve meses	1.2 Paredes presentan rugosidades, asperezas que facilita la acumulación de suciedad y/o afecta su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos y presenta desprendimiento de pintura. Seguimiento: en este hallazgo se continua en las mismas condiciones (aspectos de mayor cuantía). 1.3 Techos: presentan desprendimiento de pintura. Seguimiento: en este hallazgo se continua en las mismas condiciones (aspectos de mayor cuantía).
CPMSMEL MELGAR	2024-03-15	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80 %	Once meses	1.1 Se evidencian antes de ingresar al área de proceso, dos canecas con sobras de alimentos sin garantizar su debida protección. Seguimiento: este hallazgo continúa en las mismas condiciones, toda vez que no se cuenta con área para almacenamiento temporal de residuos. 1.2. Se evidencia fractura de baldosa en piso en diferentes zonas del área de proceso. No se evidencia protección para el drenaje ubicado en área de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					proceso. Desprendimiento de baldosa en pared ubicada cerca a la estufa. Se evidencian grietas en la pared por las escaleras. Desprendimiento de pintura en pared parcialmente. Seguimiento: no se evidencian avances en estos hallazgos (aspectos de mayor cuantía). 1.3. Se evidencia deterioro en techo ubicado en el área de almacenamiento. Iluminación en área de almacenamiento averiada. Distancia entre piso y puerta superior a un centímetro. Seguimiento: en este punto continúa el deterioro en el techo del área de almacenamiento y la distancia entre el piso y puerta es superior a un centímetro. Se hizo el arreglo de las lámparas del área de almacenamiento. 1.4 No se evidencia lavamanos de accionamiento no manual en el área de procesos. Seguimiento: continúa en las mismas condiciones. 3.2 Presentan un certificado médico de aptitud para manipulador de alimentos y bebidas de un manipulador de alimentos. Seguimiento: los tres manipuladores de alimentos presentan certificados médicos. 3.3 Un manipulador de alimentos con tapabocas mal puesto. Seguimiento: Los manipuladores de alimentos utilizan adecuadamente los tapabocas. 3.4 La capacitación del mes de diciembre es realizada por el personal administrativo y tiene como profesión ingeniero industrial, lo cual no cumple con idoneidad, no presentan idoneidad de la capacitadora de la capacitación realizada en febrero. Seguimiento: las capacitaciones verificadas son realizadas por Ingeniera de alimentos cumpliendo con la idoneidad. 4.4. Almacenamiento de carne en bolsa negra, se evidencia yuca procesada en nevera sin rotulado. Se evidencia en re empaque de maíz trillado sin garantizar la información del producto o su trazabilidad. Seguimiento: se evidencia el producto almacenado y rotulado adecuadamente. 5.3 Recipientes para residuos sólidos orgánicos sin protección, no se evidencia el aislamiento del área en donde se disponen los residuos sólidos.

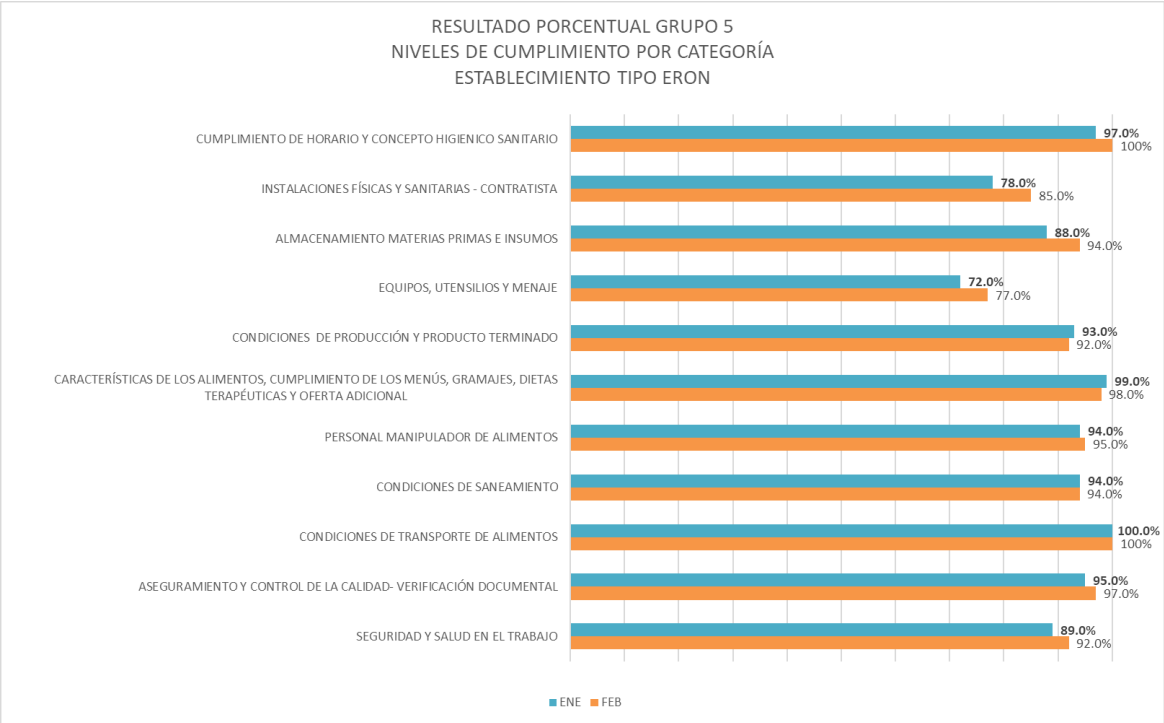
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: como se indicó en el punto 1.1. este punto continúa en las mismas condiciones. 5.5 Suciedad en extractores con presencia de grasa. Una canastilla con suciedad. No se cuenta con dosificador de agua y del agente desinfectante para la dosificación de productos empleados para las actividades de limpieza y desinfección. Seguimiento: se evidencian extractores limpios y elementos para dosificar los productos de aseo utilizados en la limpieza y desinfección. 5.6 Formatos diligenciado a las fechas posteriores a la realizada. Seguimiento: formatos diligenciados de acuerdo con la fecha de la visita.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de febrero de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT LOGISTIC FOOD, correspondiente al Grupo No. 5, de la Regional Central II, 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.

2.2.5.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño general del operador con respecto a los establecimientos visitados tipo ERON, evaluando las 11 categorías que se describen en ella. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un desempeño promedio del **93.1%,** con concepto de cumplimiento de las obligaciones, y aumentando un 2.3% con respecto al mes anterior. El establecimiento de menor puntaje continúa siendo ERON EPMSC VILLETA con 85%, aunque con respecto al mes anterior su calificación aumentó un 16%, y en el de mejor puntaje se mantiene el establecimiento ERON EPMSC CHAPARRAL con 97% de 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:

1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: en esta categoría el operador demuestra cumplimiento total de las obligaciones: entrega de los diferentes tiempos de comida en las franjas horarias establecidas en la OTM, garantiza la obtención de concepto favorable o favorable con requerimientos de los establecimientos a su cargo, además de implementar las acciones de mejora sobre las observaciones generadas por las Entidades Territoriales de Salud en las visitas de seguimiento a los servicios de alimentación, motivo por el cual alcanza una calificación de **100%**.
2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con 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 **85%**, aumentando su puntaje en un 7%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con mayor puntaje en la categoría corresponde a ERON CPMSFUS FUSAGASUGA con 93% de cumplimiento, por otro lado, los que se presentan a continuación corresponden a los de las calificaciones más bajas:

- **ERON CPMSMEL MELGAR (67%):** cable sin protección sobre el extractor; no se evidenció el certificado de la calibración del medidor de gas, pisos y paredes en general deterioradas, porosas y con grietas; puertas con orificios, falta de protección entre puerta y piso; escaleras

con presencia de oxido; no se cuenta con lavamanos en el área de proceso, como tampoco un área exclusiva para el ensamble de las raciones y para el almacenamiento temporal de residuos sólidos, este último no cuenta con protección contra el ingreso de plagas.

- **ERON EPMSC VILLETA (55%):** bombillas sin protección en las áreas de producción y almacenamiento, baldosas con ruptura y agrietamiento, paredes con desprendimiento de pintura, angeos sin una adecuada fijación en área de almacenamiento de fruver, y el área de disposición temporal de residuos no presenta protección ni adecuadas condiciones físicas, adicionalmente, se observa caneca con tapa rota y sin señalización.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos: en esta categoría la Interventoría verifica cantidades y parámetros de calidad 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. El operador alcanza un puntaje del **94%**, con un aumento del 6% respecto al mes anterior, y sobresaliendo ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON EPMSC CHAPARRAL y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ, con 100% de cumplimiento de las 12 variables evaluadas en la categoría. Por otro lado, el ERON EPMSC VILLETA se consolida como el servicio con mayores oportunidades de mejora al obtener 75% de cumplimiento, esto debido a que se evidenciaron fichas técnicas con faltante de información, faltante de materia prima, riesgos de contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos y no conservación de distancias perimetrales, además de áreas en inadecuadas condiciones de limpieza.

4. Equipos, utensilios y menaje: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los documentos que hagan sus veces, así como la renovación o implementación de los mantenimientos correctivos y preventivos de estos. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta un desempeño de **77%** en la categoría, indicando cumplimiento parcial de las obligaciones, aunque con una mejora del 5% con respecto al mes anterior. El ERON CPMSFUS FUSAGASUGA corresponde al establecimiento con mejor calificación, siendo el único del grupo que alcanzó el 100%, mientras que ERON CPMS ESPINAL y ERON CPMSMEL MELGAR se consolidan como los servicios de alimentación con los desempeños más bajos (64%), esto debido a:

- **ERON CPMS ESPINAL:** no cumplimiento en los equipos mínimos requeridos, al contar con solo 1 sartén basculante de los 3 requeridos; se observó 10 recipientes isotérmicos usados para la entrega de alimentos a los patios, con deterioro y desprendimiento de plástico en su parte interna; y no cuenta con instalación de trampas de grasas portátiles ni subterráneas en ningún área del proceso, ni del área de lavado.
- **ERON CPMSMEL MELGAR:** no cuentan con los equipos mínimos requeridos según el anexo No 5, evidenciando la ausencia de 1 licuadora; base de estufa enana oxidada y rota; estufa de 3 puestos con quemadores sueltos; y deterioro en tapas y contenedores de 30 fiambreras.

5. Condiciones de producción y producto terminado: en esta categoría 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 las obligaciones en un **92%,** disminuyendo su desempeño en un 1% frente al tiempo de evaluación anterior. ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL y ERON CPMSFUS FUSAGASUGA alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON CPMS ESPINAL obtuvo la calificación más baja con

82% de cumplimiento, esto debido a tablas de corte de colores deterioradas e intercambio de estas en el prealistamiento de los alimentos, lo cual puede generar una contaminación cruzada y la falta de control de las temperaturas de alimentos preparados, lo cual no garantiza la inocuidad de los alimentos, ni sus temperaturas de conservación.

6. 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, y verificar el suministro de las Dietas Terapéuticas. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **98%**, disminuyendo un 1% frente a la calificación del período anterior. ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA y ERON EPMSC CHAPARRAL obtuvieron un 100% de cumplimiento en la categoría, por otro lado, ERON EPMSC VILLETA con 94% se consolida como el establecimiento con la calificación más baja, al presentar desviaciones de gramaje en cereal suministrado con el refrigerio nocturno y no dar cumplimiento a la cantidad de porciones de proteico establecidas en el Manual de dietas para la dieta hipercalórica-hiperproteica.

7. Personal manipulador de alimentos: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con el talento humano y tiempo de dedicación establecidos en los Anexos 10 y 11, y 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. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **95%**, aumentando 1% frente a lo obtenido en el periodo anterior. ERON CPMS ESPINAL, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA y ERON EPMSC CHAPARRAL alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON EPMSC GIRARDOT con un 80% de cumplimiento corresponde al servicio de alimentación con el menor desempeño, debido a que faltaron 2 manipuladores de alimentos, y se evidenció falta del profesional en nutrición, además, no se realiza la entrega de dotación en los tiempos establecidos en la OTM, al personal administrativo y profesional.

8. Condiciones de saneamiento: la Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas, de acuerdo con la normatividad vigente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un **94%**, manteniendo la calificación obtenida el período anterior. ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ obtuvieron calificaciones de 100% en sus verificaciones, caso contrario de ERON EPMSC VILLETA, el cual con 77% de cumplimiento se consolida como el establecimiento con mejor puntaje obtenido, esto al evidenciar en área de almacenamiento angeos, ventanas y pisos en inadecuadas condiciones de limpieza, aves en parte externa del servicio, pisos y ventanas con suciedad en área de producción, estufas con acumulación de grasa y carbono, y cavas de congelación en inadecuadas condiciones de higiene, equipos de congelación con exceso de hielo, unidades sanitarias con papeleras sin acción de pedal y lavamanos roto, y en área temporal de residuos sólidos caneca con tapa rota, sin bolsa plástica y sin rotulación.

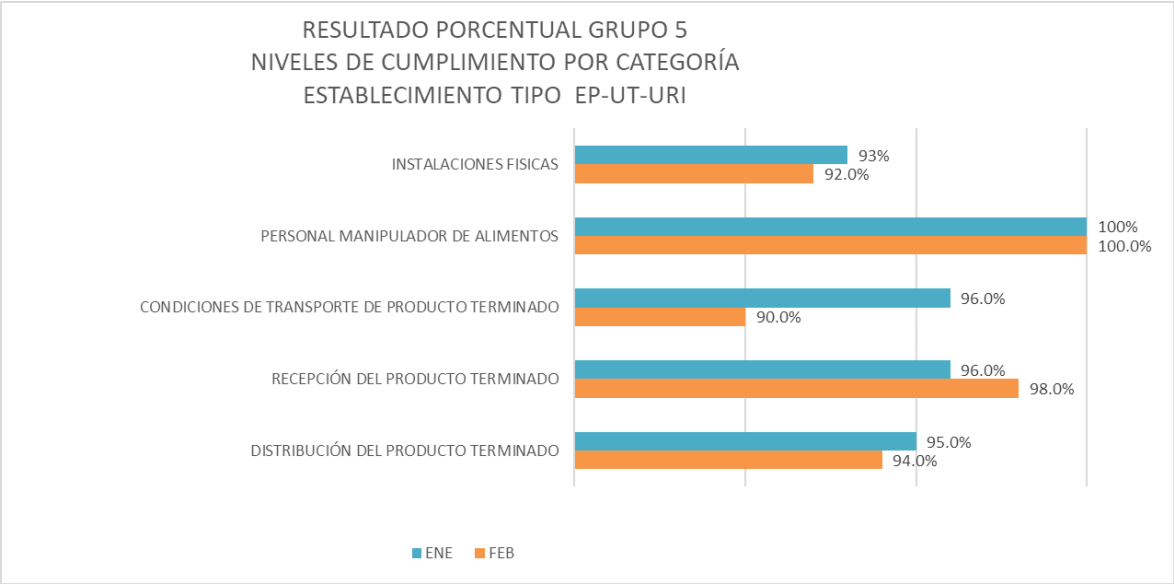
9. Condiciones de transporte: en esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas conforme a los horarios establecidos, estado y condiciones higiénicas de vehículos transportadores

de alimentos, así como la documentación normativa requerida, manejo adecuado de alimentos y monitoreo de temperatura durante el transporte, y personal transportador aplicando buenas prácticas y con certificación de aptitud en manipulación de alimentos y capacitación correspondiente. Durante el periodo del presente informe, se evidencia cumplimiento total de los aspectos evaluados, tal como se presentó el mes anterior, de la normativa sanitaria vigente frente al transporte utilizado para la distribución de los productos alimentarios; todos los establecimientos en los que se pudo evidenciar la etapa de transporte obtuvieron 100% en la categoría.

10. 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 un desempeño de **97%,** representando una mejora de 2% con respecto al mes anterior**.** ERON CPMS ESPINAL y ERON CPMSFUS FUSAGASUGÁ obtuvieron calificaciones de 100%, mientras que ERON EPMSC GIRARDOT y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ con 95% consiguieron las calificaciones más bajas del grupo, afectado por el faltante de registros y cronogramas de mantenimiento de equipos, así como omisión de la verificación de equipos de medición con la frecuencia quincenal establecida en la OTM.

11. 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 **92%**, presentando una mejora del 3% respecto al período anterior. ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA y ERON EPMSC CHAPARRAL alcanzaron la calificación máxima de 100%, caso contrario de ERON EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ, los cuales con 67% de cumplimiento se consolidan como los establecimientos con las calificaciones más bajas del período, esto debido a la ausencia de sistemas de extracción.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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.



En cuanto a las Estaciones de Policía (EP), se verifican las condiciones higiénico sanitarias del lugar, el cumplimiento de los aspectos normativos del personal manipulador respecto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y 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, 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 **94.8%** en su desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas, con lo cual se evidencia disminución de 1.2% frente al período anterior. EP CAJICA, EP CHAPARRAL, ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL, ESTACION DE POLICIA MELGAR y EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA corresponden a los establecimientos con 100% de desempeño, y EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA vuelve a consolidarse como el de más baja calificación al obtener 74% de cumplimiento, 11% menos que el período anterior.

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

1. Instalaciones físicas: en este apartado la Interventoría verifica que se realice un almacenamiento temporal de los alimentos en áreas, superficies y haciendo uso de elementos que garanticen las condiciones de inocuidad de estos. En el periodo del presente informe, el operador obtiene una calificación de 92%, presentando una disminución del 1% con respecto al mes anterior. Seis de los siete establecimientos verificados alcanzaron la calificación máxima con 100% de cumplimiento, mientras que ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA obtuvo solo el 50%, esto debido a evidenciar almacenamiento temporal de raciones en contacto directo con el piso.

2. Personal manipulador de alimentos: en esta categoría los aspectos evaluados corresponden a estado, limpieza y características de la dotación empleada por el personal manipulador, aplicación de buenas prácticas de manipulación en cada una de las etapas del proceso, documentación de los manipuladores y talento humano adicional ofertado. En el periodo del presente informe, el operador mantiene el 100% de cumplimiento obtenido el período anterior, garantizando el cumplimiento total de las obligaciones pactadas, en la totalidad de establecimientos verificados.

3. Condiciones de transporte de producto terminado: la Interventoría verifica el transporte de alimentos en vehículos que cuenten con la documentación establecida en la normatividad vigente y con la leyenda de Transporte de alimentos, condiciones físicas e higiénicas que garanticen la integridad e inocuidad de los alimentos, monitoreo de temperaturas durante el transporte y ejecución del plan de rutas establecido. En el periodo del presente informe, el operador presenta 90% de cumplimiento, con una disminución del 6% frente al período anterior. Cinco de los nueve establecimientos verificados obtuvieron el 100% de cumplimiento en la categoría, mientras que EP ESTACION DE POLICIA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGA obtuvieron solo 60% de cumplimiento, esto relacionado con no registrar monitoreo de temperaturas durante el transporte de los alimentos y no presentar el plan de rutas a la Interventoría.

4. Recepción del producto terminado: frente a esta categoría el instrumento de evaluación establece la verificación de los horarios estipulados en la OTM, publicación del ciclo de menús en los establecimientos, entrega de la totalidad de componentes alimentarios, y cumplimiento del menú programado, de los gramajes por componente, y de las especificaciones técnicas y de calidad. En el periodo del presente informe, el operador presenta una calificación de 98%, 2% más que lo obtenido el período pasado. Siete de los nueve establecimientos evaluados obtuvieron la calificación 100%, por otro lado, ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ con 88% de cumplimiento, vuelve a consolidarse como el punto de verificación con calificación más baja, al no publicar ni socializar el ciclo de menús en el establecimiento.

5. Distribución del producto terminado: en este apartado se evalúa la entrega de alimentos en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, entrega a la PPL de utensilios para consumo de alimentos, entrega de dietas con los componentes establecidos y la rotulación estipulada en la OTM, y suministro de alimentación a PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas en empaques individuales desechables. En el periodo del presente informe, el operador obtiene 94% de cumplimiento, con disminución de 1% frente al período anterior. Ocho de los nueve establecimientos evaluados alcanzaron la calificación 100%, mientras que ESTACIÓN DE POLICÍA NACIONAL DISTRITO FUSAGASUGÁ obtuvo solo 50% de cumplimiento en la categoría, al no entregar a la PPL utensilios para el consumo de alimentos, situación que se mantiene desde el mes anterior.

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 28 de febrero de 2025, 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	TIEMPO DE EMISIÓN	SEGUIMIENTO
CPAMS EJEPO	9/09/2024	FAVORABLE	94,5 %	4 mes	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 febrero de 2025 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%	7 MES	No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, falencias en procesos de limpieza, utensilios deteriorados.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL	21-11-2022	DESFAVORABLE	17%	24 meses	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%	6 mes	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: Presencia de heces fecales de roedor en piso de bodega y piso a la salida de cuartos fríos, presencia de cucarachas vivas, Rebosamiento de agua en sifones de área de proceso a la salida de los cuartos fríos, Deficientes procesos de limpieza y desinfección en general de áreas, equipos y utensilios, se observa angeo en mal estado en área de bodega, Sifones sin rejilla de protección. Por parte de la Interventoría se realizará el seguimiento en el mes de febrero del 2025 y se evidencia mantenimiento de los techos y destaponamiento del desagüe de los diferentes drenajes e instalación de los

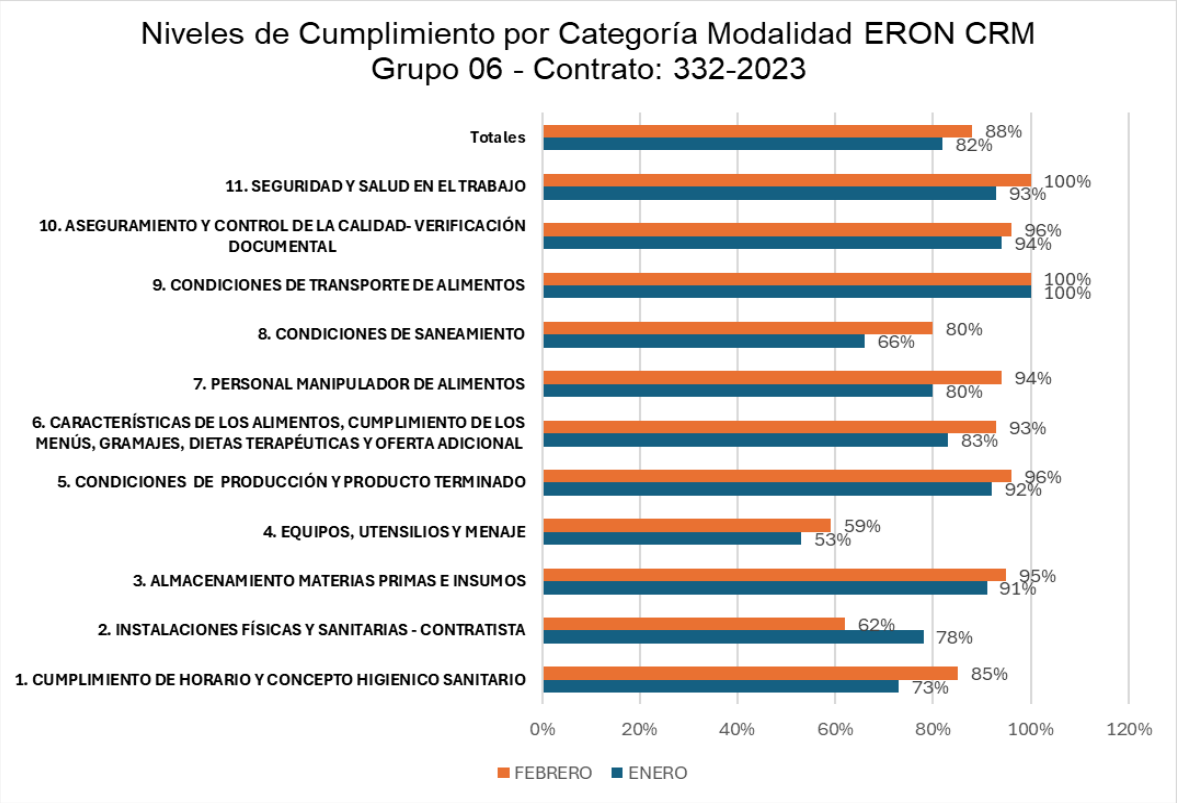
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	SEGUIMIENTO
					sifones, igualmente se coloca en funcionamiento el cuarto frio de congelación que presentaba medida sanitaria de cierre.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	21-01-2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	70,5%	1 mes y15 días	Se relacionan 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, 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 realiza el seguimiento en el mes de febrero, evidenciando que los hallazgos relacionados por la SDS se subsanan por parte del contratista.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS	21-01-2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	73,5%	1 mes y 15 días	Se relacionan los hallazgos evidenciados por la SDS: 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 febrero 2025 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, los otros dos conceptos de las estructuras faltantes presentan concepto favorable con requerimiento del año 2025.

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 enero y febrero 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.



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

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (85%): 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, para concepto sanitario y horarios de entrega. Respecto al cumplimiento de horario en las visitas realizadas en el establecimiento COBOG LA PICOTA, se alcanzó un 53%, debido a las novedades relacionadas con el no cumplimiento de horario.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (62%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos del establecimiento COBOG LA PICOTA con 51%, 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 86%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: paredes, pisos y mesones en mal estado, por otro lado, en el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) mantuvo el 100% de cumplimiento.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (95%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 100% de cumplimiento. Por otro lado, el establecimiento COBOG LA PICOTA con 94% 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.

4. Equipos, utensilios y menaje (59%): Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 75% y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con una calificación de 83%. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 54%, 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.

5. Condiciones de producción y producto terminado (96%): 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 95%, 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 y las operaciones de pre alistamiento no se están llevando a cabo de manera que eviten el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada.

6. 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, adicional se presentaron no cumplimientos en los gramajes de las preparaciones suministradas a la PPL.

7. Personal manipulador de alimentos (94%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos los establecimientos, ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 94% y ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), que presenta cumplimiento del 90%, viéndose afectados por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9, por otra parte se cumple con la 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 de cumplimiento del 94%, 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 falta de un Auxiliar en la estructura PAS. Por otra parte, se cumple con la dotación del personal manipulador, la cual, se evidencia completa y se encentra en buen estado en todas las estructuras, igualmente se cumplen con el lavado de manos por parte de los manipuladores.

8. Condiciones de saneamiento (80%): 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 76% 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, no se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica y no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas.

9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON COBOG LA PICOTA y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) no se evidenció recepción de materia prima durante las verificaciones, dando una calificación de NA. Por otro lado, en el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES), se evidencia que el cumplimiento del vehículo de transporte alcanzo el 100%, cumplimiento con las condiciones de limpieza y desinfección y la documentación según la normatividad vigente.

10. Aseguramiento y control de la calidad (96%): Para esta categoría, los establecimientos que presentan porcentajes de cumplimiento del 100% fueron ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA). La calificación se ve afectada para ERON COBOG LA PICOTA con 95% 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 y no realiza actividades de capacitación adicional al personal.

11. Seguridad y salud en el trabajo (100%): Se resalta para esta categoría que en todos 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 se alcanzó un cumplimiento del 100%, debido al 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 de enero y febrero 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	14/11/2024	Favorable con requerimientos	88%	Tres meses y veintiséis días	1.3 Se evidencia en el área de procesos techos rugosos no lisos de difícil limpieza y desinfección. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 2.1 Se evidencian empaques de puertas de cuartos fríos con deterioro y los techos con óxido. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 4.4 Se evidencia el contenedor de almacenamiento de alimentos congelados ubicado en un lugar el cual no garantiza una adecuada hermeticidad. Alimentos pre-elaborados almacenados en neveras no identificados por fecha de ingreso y salida. Durante las visitas de febrero no se presentaron novedades relacionadas a este hallazgo. 5.2. Se evidencia tapa de aguas no herméticamente adecuada a la salida de cuarto de basuras. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 5.5. Pisos en área de bodegas de almacenamiento con acumulación de suciedad. Formatos de limpieza y desinfección no acordes a lo evidenciado. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 5.6. No se ejecuta en su totalidad programa de limpieza en áreas. En visitas de febrero se evidencia que algunas áreas presentan deficientes condiciones de higiene.
CPMS CHIQUINQUIRA	4/7/2024	Favorable	92%	Seis meses y veintisiete días	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 la limpieza y desinfección. 2.1. Se observan estufas en área de preparación con falta de mantenimiento. Se observan stands metálicos deteriorados en área de almacenamiento de mercado. 2.2. Se observan tablas de picar con deterioro y desgaste. Se observa desgaste en sartenes en áreas de preparación. 5.6. No se aplican algunas actividades de protocolos descritos en plan de saneamiento básico evidenciado. Durante las visitas de febrero no se presentaron novedades relacionadas a los hallazgos descritos anteriormente.
CPMSMOQ MONIQUIRA	23/7/2024	Favorable	94.5%	Seis meses y siete días	1.2. Techo del área de preparación presenta rugosidades. pared del área de preparación y almacenamiento de fruver presenta signos de humedad. **Seguimiento**: Persiste techo del área de preparación presenta rugosidades y pared del área de almacenamiento de fruver presenta signos de humedad. 1.3. Techo del área de preparación presenta rugosidades. **Seguimiento**: Persiste techo del área de preparación con rugosidades. 5.1. Se evidencia suministro de agua dispuesta para preparación de alimentos por filtro de ozono. No cuentan con soportes del mantenimiento y cambios de filtro ni ficha técnica. **Seguimiento**: Persiste, ya que, no cuentan con soportes de cambio y mantenimiento del filtro de agua, ni con ficha técnica del equipo.
CPMSGAC GACHETA	27/08/2024	Favorable	94.5%	Cinco meses y cuatro días	1.1. No se evidencia flujo entre áreas en forma adecuada entre bodega y área de preparación. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 1.2. Desprendimiento de pintura en pared y desgaste de baldosas. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 1.3 Techos no protegidos en material impermeable que facilite su limpieza. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 2.1. Se evidencia desgaste, manchas, golpes y hendiduras en calderos y sartenes. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	Diez meses y ocho días	1.2. Piso área de cocina parcial orificios. Paredes área de fraccionamiento de verdura con hongos, desprendimiento de pintura bodega Fruver, piso deteriorado por paredes igual. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 1.3. Techos área fraccionamiento de verdura con cuerdas colgando, extractor con cartón y desajustado en la cocina. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 2.1. Se evidencia horno con corrosión, rallador con corrosión. El horno fue retirado del establecimiento desde agosto de 2024. 2.2 Mesón externo parcial con baldosas deterioradas, mesón interno presenta grietas. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 4.4. Huevos ubicados directamente sobre el piso. Durante las visitas de febrero nos y presentaron hallazgos relacionados a lo descrito. 5.2. Se evidencia en la bodega fruver, aguas provenientes del aire acondicionado. Durante las visitas de febrero no se presentaron hallazgos relacionados a lo descrito. 5.3. Área de almacenamiento de los residuos sólidos, deteriorados pisos y paredes. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 5.5. Pisos, paredes, techos, mesón, alberca del área de porcionamiento de alimentos, no hay aseo. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	Favorable con requerimientos	72,50%	Seis meses y veintiséis días	1.1. El establecimiento de preparación no permite el flujo adecuado de materia prima, producto personal. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 1.2. Se evidencia desgaste del piso del área de preparación de alimentos. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 1.3. Se evidencian techos con ruptura en el área de preparación, presencia de suciedad. Durante las visitas de febrero no se presentaron hallazgos relacionados a lo descrito. 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, la cual se encuentra en desorden. Durante las visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 2.1. Se evidencian algunos elementos como ollas con desgaste por el nivel de trabajo. Durante las visitas de febrero no se presentaron hallazgos relacionados a lo descrito. 2.2. Se evidencia poceta de agua y lavado de utensilios con ruptura de baldosas, en donde se acumula agua y residuos. Durante las visitas de febrero no se presentaron hallazgos relacionados a lo descrito. 3.4. Se evidencia solamente un certificado por cada manipulador sin cumplir los temas, cronograma, educación de conceptos dentro del plan de capacitación. Durante las visitas de febrero no se presentaron hallazgos relacionados a lo descrito. 4.1. Se evidencia falta de soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas como para productos perecederos (carne). Durante las visitas de febrero no se presentaron hallazgos relacionados a lo descrito. 4.3. Se evidencia formato de control de temperaturas donde no se especifica el equipo al que fue tomado el control y falta firma del responsable. Durante las visitas de febrero no se presentaron hallazgos relacionados a lo descrito. 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. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.2. Se evidencia falta de desnivel en pisos, evidenciándose empozamiento de agua dentro del área de preparación. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 5.5. Los desinfectantes no son preparados bajo lo indicado por el fabricante o el instructivo de desinfección. **Seguimiento**: Realizan capacitaciones y preparación. 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. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste.
CPAMS-EJECO	4/07/2024	Favorable	98%	Seis meses y veinte y siete días	1.2 Se evidencia faltante de mantenimiento en pisos en zonas de preparación. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 5.6 Se evidencia faltante de documentación. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste.
CPMSLME LA MESA	3/09/2024	Favorable con requerimientos	85,5%	Cinto meses y siete días	1.1. Se evidencia facilidad de ingreso de plagas en el servicio de alimentación. 1.2. Se evidencia enchapes roto en el piso y deterioro en las paredes. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 1.3. Se evidencia mal estado de techos. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 1.4. No poseen instalaciones sanitarias propias. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 3.3. En el momento del ingreso al establecimiento no poseían dotación completa. Durante las visitas de febrero no se presentaron hallazgos relacionados a lo descrito. 4.4. Deficiencia de espacios y producto en contacto con paredes. En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste. 5.2. Se evidencia que, a pesar del constante aseo y limpieza, se acumula la humedad. Durante las visitas de febrero no se presentaron hallazgos relacionados a lo descrito.
EPMSC CAQUEZA	16/09/2024	Favorable	92,50%	Cuatro meses y catorce días	1.2. Se evidencian sifones 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. En visitas de febrero se evidencia que persisten los hallazgos. 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. En visitas de febrero se evidencia que persisten los hallazgos. 4.4. Se evidencian canastillas de productos frescos (verduras y frutas) directamente contra la pared. En visitas de febrero se evidencia que persisten los hallazgos. 5.2. Se evidencian sifones de desagüe en la caja interna sin rejillas de protección. En visitas de febrero se evidencia que persisten los hallazgos. La caja de recolección de residuos líquidos externa genera malos olores. Durante las visitas no se presentó novedad con lo descrito.
PLANTA LA SPEZIA G7	20/12/2024	Favorable	90.5%	Un mes y once días	1.2. Tramos de área de recepción y despacho con desprendimiento de material y deterioro en cárcamo. 2.1. Se observan estufas en mal estado, así como cremalleras de maletas isotérmicas deterioradas. 4.1. Se observan algunos registros diarios de materias primas y registros de entrega de alimentos incompletos, dificultando seguimiento a trazabilidad de los productos. 4.3. Se evidencian incompletos registros diarios de seguimiento de temperaturas.
EPMSC GUATEQUE	05/12/2024	Favorable	98,00%	Tres meses y cinco días	1.2. Se observan pisos con manchas de corrosión en zona de preparación al borde de sócalos. 1.3. Se observa techo rugoso en material no sanitario.

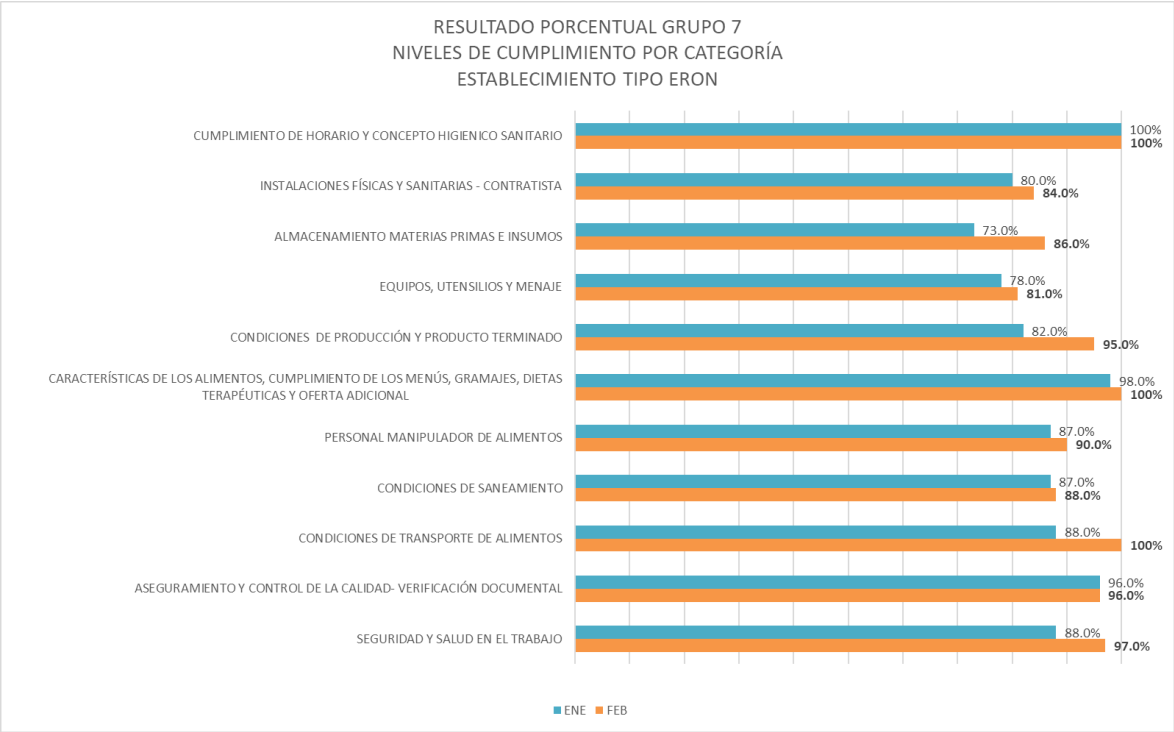
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					En visitas de febrero se evidencia que el hallazgo persiste.
CPMMSFFA PONAL	25/07/2024	Favorable con compromisos	75%	Tres meses y seis días	1.3. Iluminación en baños, cambiar bombillos. 1.4. Falta aviso correcto lavado de manos y llave de accionamiento manual. 2.1. Mesa de disposición de menaje, falta soporte del lado derecho para prevención de caída. 3.2. Falta actualizar certificados médicos de uno de los rancheros. 3.3. Mantener botas limpias. 3.4. Falta calificar evaluaciones y que se encuentren firmadas por los PPL. 5.2. Se recomienda entregar (el aceite vegetal usado) a una empresa para darle un buen fin. 5.3. Mantener tapa en canecas.

Durante el periodo del presente informe, al mes de febrero de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT NUTRIENDO USPEC 2024, correspondiente al Grupo No. 7, de la Regional Central II, 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.

2.2.7.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 Grupo N° 7, tiene a cargo los siguientes ERONES: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSMOQ MONIQUIRA, ERON CPMSUBA UBATE, ERON EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE, ERON EPMSC LETICIA, PLA PLANTA DE PRODUCCIÓ N LA SPEZIA G7, los cuales son atendidos por el contratista Unión Temporal Nutriendo USPEC 2024.

En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador con respecto a los establecimientos visitados, 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 **92%** con concepto de cumplimiento de las obligaciones, lo cual representa un incremento del porcentaje de desempeño de 5% frente al mes anterior.

Es así como, el establecimiento de menor puntaje general es el ERON CPMS BOGOTA LA MODELO con calificación de 83% (presentando un incremento de 6% con respecto al mes anterior de ejecución), mientras que los establecimientos de mejor desempeño, con calificaciones de 100%, corresponden a ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC GUATEQUE.

En función de lo expuesto, a continuación, se describen los resultados de las verificaciones ejecutadas por la Interventoría en las diferentes categorías:

1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: para el período del presente informe se mantiene la calificación de **100%** en la categoría, evidenciando por parte del operador cumplimiento de los horarios de entrega establecidos en la OTM para cada uno de los tiempos de alimentación verificados; establecimientos con conceptos higiénico sanitarios Favorable o Favorable con requerimientos, y con emisión no superior a los 12 meses, de acuerdo a lo estipulado por la

entidad en el documento contractual; así como de las acciones de mejora requeridas ante las desviaciones encontradas por parte de las Entidades Territoriales de Salud.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, Anexos Técnicos y los documentos que hagan sus veces, que son de responsabilidad del operador, el cual alcanzó un desempeño del **84%** de cumplimiento parcial en el periodo del presente informe, representando una mejora del 4% frente al período anterior. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, se relacionan a continuación:

- **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (71%):** Se evidencia caja eléctrica sin protección, en área de recepción de materia prima, 2 puntos de evacuación de aguas residuales, sin rejillas, en área de producción, y en área de cargue sifón sin protección, paredes de pre alistamiento de ensalada con desprendimiento de pintura y baldosas rotas en área de porcionado de proteína, pared con desprendimiento de pintura en área de cargue – pasillo, se evidenció abertura entre puerta y piso en área de almacenamiento de fruver sin protección y óxido en la puerta principal de ingreso..
- **ERON CPMSUBA UBATE (75%):** En área de distribución se encuentra rejilla removible, debe estar fija (asegurada), media caña de área de distribución con grieta, área de producción en algunos espacios se encuentran desgastadas, se observa puerta del establecimiento con corrosión, oxido, en bordes y centro.
- **ERON EPMSC CAQUEZA (69%):** Se evidencian luminarias conectadas a tomacorriente sin protección en área de producción, se evidencia sifón del área de producción sin rejilla de protección, Se evidencian baldosas del piso con grietas en área de Fruver y Producción. Techo del área de fruver con desprendimiento de pintura y óxido, medias cañas con desprendimiento de pintura, baldosas de pared con fisuras.

Por otro lado, los establecimientos en donde se presenta cumplimiento del 100% en esta categoría son: ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC GUATEQUE debido al compromiso del mantenimiento de las condiciones de higiene y sanitarias de los establecimientos.

3. 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 productos 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. Para el periodo del presente informe se alcanza un puntaje del **86%,** presentando una variación positiva del 7% con respecto al periodo anterior evaluado, donde se presentaron incumplimientos en los establecimientos relacionados a continuación:

ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (73%): Se evidencia aumento en el cumplimiento de 16% con respecto al periodo anterior (57%) ya que el contratista está ejecutando acciones correctivas con respecto a las falencias que se han venido evidenciando, aún se presentan oportunidades de mejora con respecto a los siguientes aspectos: Uso de proveedores no ofertados, los cuales no están relacionados en listado de proveedores de alimentos que debe suministrar a la Interventoría

mensualmente, si bien presentan fichas técnicas de los alimentos, estos deben ser actualizados oportunamente; se presenta incumplimiento en la proyección de compras de algunos alimentos, donde, el día 3 de febrero no se evidencia almacenamiento de plátano maduro para suministro del menú 8 de consumo del 05/02/2025; el día 5 de febrero se evidencia un faltante de 360 kg de plátano maduro para cena del menú10 del consumo del 07/02/2025; el día 10 de febrero falta papa criolla para cena, menú 15 de consumo del 12/02/2025; el día 12 de febrero se evidencia que no hay almacenamiento de papa criolla para menú 1 consumo del 13/02/2025; el día 19 de febrero no se evidencia almacenamiento de plátano maduro para el menú 8, consumo del 20/02/2025; el día 25 de febrero se evidencia faltante de papa criolla para la cena del menú 15, del día 27/02/2025 y el día 28 de febrero no se evidencia almacenamiento de plátano maduro para el suministro de tiempo de comida almuerzo, menú número 3, correspondiente al día 2/03/2025. Se evidencia almacenamiento de materia prima de alto riesgo (pechuga marinada, salchichas, basa entera) sin rótulos de identificación, no presentando registro sanitario, certificado de importación, lote, fecha de vencimiento, proveedor, se evidencia almacenamiento de alimentos en frio en contacto directo con el piso.

ERON CPMSMOQ MONIQUIRA (77%): El contratista presenta incumplimiento para el mes de febrero presentando una disminución del 23% con respecto al mes pasado de ejecución al presentarse lo siguiente: Se observa que en la base de datos o listado de proveedores del operador, no se encuentra el proveedor Surtidelicias food service S.A.S, de la materia prima carne de cerdo; los días 12 y 27 de febrero se evidencia incumplimiento del plan de compras, ya que no se observa en almacenamiento la materia prima calado del desayuno menú#1 del día 13 y 28/02/2025. Se evidencia almacenamiento de materia prima sin lote ni fecha de vencimiento, no garantizando a trazabilidad y las PEPS en el establecimiento. En el periodo evaluado debe destacarse el cumplimiento del 100% de esta categoría en los Erones ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON EJECO, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON EPMSC LETICIA, se resalta que estos establecimientos presentaron incumplimiento durante el mes anterior de ejecución y al realizar las acciones correctivas obtuvieron el desempeño máximo.

4. Equipos, utensilios y menaje: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos o los documentos que hagan sus veces, así como el estado de estos; en el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de la obligación en un 81% representado en un cumplimiento parcial, incrementando un 3% en su cumplimiento global con respecto al periodo de enero. Para el mes de febrero se presenta que los establecimientos con cumplimiento del 100% en esta categoría son ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON CPMSUBA UBATE y ERON EPMSC GUATEQUE dando cumplimiento del 100% a las obligaciones contractuales de la OTM y normatividad vigente, en contraste se presenta que los Erones con menor cumplimiento son ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO y LA PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA al ubicarse en el desempeño de no cumplimiento según la categoría del concepto de desempeño, por presentar cumplimiento por debajo del 60%, a continuación se describen los hallazgos presentados durante las visitas:

ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO (59%): para este mes presenta un incremento del 2% en su desempeño con respecto al obtenido en el periodo pasado (57%), sin embargo persisten los siguientes incumplimientos: se evidencia que las puertas de cuartos de refrigeración no cuentan con cauchos en buen estado (rotos) en la parte baja para garantizar hermeticidad, se observa mesa de área de horneo con repisa caída y rota, campanas extractoras con corrosión en la parte interna,

ductos de campanas en parte interna con corrosión, puerta de cuarto de congelación externo con óxido, base de báscula con óxido. mangueras rojas de red de vapor de marmitas con desprendimiento de material, además presenta tubo de desagüe roto, el contratista hace uso de bolsa para efecto de sellado, techo del congelador con presencia de óxido.

LA PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA (43%): este establecimiento presentó una caída de 45% en el mes de febrero con respecto al desempeño del mes de enero (88%), ubicándose en un concepto de desempeño de no cumplimiento para esta categoría donde se evidencia: repisa de estante metálico en área de almacenamiento de abarrotes con desprendimiento de pintura y óxido y el cuarto de congelación presenta fallas en la resistencia del evaporador.

5. Condiciones de producción y producto terminado (95%): 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, además del uso de utensilios estandarizados, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos. Para el período del presente informe se obtiene una calificación de 95%, 10puntos por encima del resultado obtenido en el mes pasado de ejecución (82%), ubicándose en la categoría de cumplimiento, debido al compromiso por parte del contratista en la mejora constante de los procesos aplicados durante la producción y entrega de producto terminado. En este periodo todos los establecimientos del grupo 7, presentan un desempeño de cumplimiento por encima del 90% hasta el 100%, resaltamos el esfuerzo del **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO** debido a que en este periodo de ejecución obtuvo un cumplimiento del 91%, 23% más que el desempeño obtenido en enero (68%), debido a que este mes no se volvió a presentar novedad con el retorno de aguas residuales, se evidenció producto terminado con protección, adecuado proceso de descongelamiento de materia prima, cumplimiento en el código de colores de tablas de picado y adecuada aplicación de protocolo de almacenamiento de contramuestras.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (100%): 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 realiza seguimiento a los cambios parciales y totales de los menús aprobados por la USPEC, de acuerdo a las consideraciones establecidas en la Oferta Técnica Mínima, además del suministro de las dietas terapéuticas. En el período del presente informe se presenta un cumplimiento global del 100% donde 10 de 11 establecimientos no presentaron ningún incumplimiento durante las verificaciones; el ERON CPMSMOQ MONIQUIRA presento un cumplimiento del 96% el cual presenta afectación en visita del 27 de febrero por incumplimiento en gramaje en el tiempo de comida almuerzo del menú 15, en el tubérculo patacón de plátano verde, ya que, se presentaron 3 muestras con bajo peso establecido, así: M1: 35g, M2: 65g y M3: 38g. Peso requerido: 80 g, por tanto, con 2 se acepta y con 3 se rechaza. Se rechaza el producto a lo que el operador procede a preparar mayor cantidad de producto y a entregar el alimento con el peso requerido, observando que realizaron la corrección a todas las fiambreras del servicio.

7. Personal manipulador de alimentos (90%): 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); para el presente periodo de ejecución se presenta un cumplimiento general del 90%, presentando un incremento en la calificación de 3% con respecto al periodo anterior de ejecución. Los establecimientos que presentan cumplimiento del 100% son ERON CPMMSFFA PONAL, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON EJECO, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y la PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA. el **ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO** presenta nuevamente la última posición de los Erones en esta categoría cabe resaltar que con respecto al mes pasado, está presentando una mejoría de 2%, ya que obtuvo una calificación del 74% sin embargo se mantiene en un concepto de desempeño de cumplimiento parcial, debido a que en este periodo se evidencia que el contratista no mantiene el personal manipulador requerido completo según anexo 9 de talento humano y no presenta soporte de las visitas con la frecuencia requerida del profesional de mantenimiento según lo establecido en la OTM, en visitas realizadas los días 3, 5, 7, 10, 12, 14, 17, 19, 21, 24, 25 y 28 de febrero, se evidencia que en promedio solo hay 30 manipuladores siendo lo requerido 45, además se evidencia personal manipulador con dotación deteriorada como son los petos y botas y falta de dotación completa para el jefe de cocina al presentar ropa oscura en área de producción.

8. Condiciones de saneamiento (88%): 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); Para el presente periodo de ejecución se presenta un cumplimiento general del 88%, presentando una leve incremento en la calificación representada en 1% con respecto al periodo anterior de ejecución(87%); los establecimientos con cumplimiento del 100% en esta categoría son, ERON CPMS CHIQUINQUIRA, ERON CPMSGAC GACHETA, ERON EPMSC CAQUEZA, ERON EPMSC GUATEQUE y ERON EPMSC LETICIA y los establecimientos que más presentaron incumplimientos son ERON CPMS BOGOTA LA MODELO al presentar un cumplimiento del 68% al presentar: medias cañas de los cuartos fríos con óxido, estancamiento de agua en área de proceso y cargue, angeo en área de producción (marmitas) sucio, angeo en área de fritura sucio, medias cañas en área de marmitas con adherencia de materia orgánica y grasa; techo en área de pre alistamiento y producción sucio, se evidencia contenedores azules (contenedores para suministro, 10 unds) con manchas negras, basculante con exceso de grasa, parte interna de los hornos con adherencia de grasa. En visita del 3 de febrero, el contratista solo remite un acta de entrega de kit de aseo con fecha del 17/01/2025, haciendo falta el soporte de la otra entrega en enero; se evidencia que no se cuenta con contenedores en número suficiente para la recolección de residuos sólidos, ya que se usan canastilla sin protección para la recolección de residuos, caneca sin tapa en el área de horneo. Los días 3, 5 y 19 de febrero se evidencia heces de roedor en área de almacenamiento de Fruver, parte superior de cuartos de refrigeración y almacenamiento de abarrotes, en área se evidencian 6 estaciones tipo binomio. Por otro lado, la PLANTA DE PRODUCCIÓN LA SPEZIA G7 presenta un cumplimiento del 89% al evidenciar en visitas: en área de almacenamiento de abarrotes se evidencia marco de ventana sucia con presencia de polvo y basura, techos con suciedad y el contratista no cuenta con contenedores suficientes para la disposición de residuos sólidos, se evidencia en área de disposición de residuos sólidos bolsas por fuera de los contenedores sin protección.

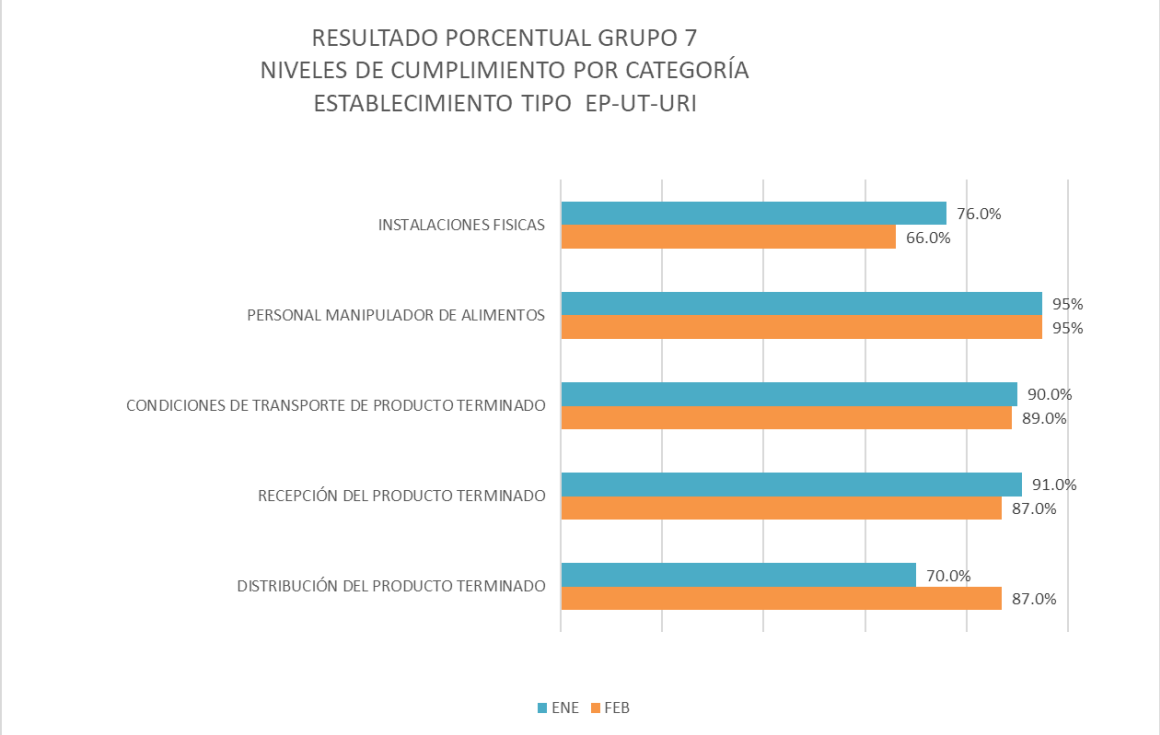
9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): la Interventoría verifica que las condiciones de transporte y distribución de alimentos realizado por los operadores estén acordes con lo establecido en la normatividad vigente, la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos. Se aclara que no es posible coincidir las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en la totalidad de los ERONES, no obstante, la verificación logró realizarse en 6 de los 12 establecimientos verificados, evidenciando un cumplimiento de las obligaciones de 100**%**. Para este periodo evaluado no fue posible realizar seguimiento a los incumplimientos presentados en enero

(cumplimiento del 20%) del establecimiento ERON CPMMSFFA PONAL, toda vez que en las dos visitas realizadas los días 17 y 25 de febrero no hubo recepción de materia prima.

10. Aseguramiento y Control De La Calidad- Verificación Documental (96%): 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 presente periodo a nivel general se evidencia que se mantiene en cumplimiento del 96% como en enero. En este periodo 11 de los 12 establecimientos obtuvieron un cumplimiento mayor al 90%; el establecimiento que presento mayores incumplimientos es ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO, presentando una calificación de 89%, 2% menos con respecto al mes anterior, al evidenciar: el contratista no implementa programa de mantenimiento preventivo y correctivo, se evidencian los dos puntos de gas cerrados y se observa uso de bolsa en boca de desagüe en marmita como implemento de cierre por ruptura en la boca, báscula con óxido, mangueras de marmita deterioradas, el contratista presenta último paz y salvo de proyectos productivos del mes de Diciembre/2024.

11. Seguridad y salud en el trabajo (97%): la interventoría debe realizar la verificación de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo establecidas 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 periodo evaluado se presenta cumplimiento del 100% de las condiciones por parte de 11 establecimientos de los 12 con los que cuenta el operador, lo anterior incide en un incremento del cumplimiento global (97%) de 9% con respecto al periodo anterior evaluado (88%). Se presenta nuevamente que el establecimiento con una calificación por debajo del 90% es el ERON CPMS BOGOTÁ LA MODELO al presentar un cumplimiento del 86%, cabe resaltar que se presentó mejoría de este establecimiento de 19% con respecto al mes de enero, sin embargo aún se presentan incumplimientos como: el personal manipulador no hace uso de guantes de malla de acero, para el proceso de corte de pechuga en equipo de sierra, a pesar de que el contratista cuenta con un par de este implemento dentro del establecimiento, evento evidenciando en las visitas del 3 y 7 de febrero.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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.



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 84,8% en su desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas, con lo cual se evidencia disminución de 3,2% frente al período anterior (88%). Las estaciones de policía que presentan cumplimiento del 100% en todas las categorías evaluadas son EP AEROPUERTO, EP BARRIOS UNIDOS, EP MARTIRES, a continuación, se describe los incumplimientos evidenciados en las estaciones de policía durante el mes de febrero:

1. Instalaciones físicas (66%): Presenta una disminución del cumplimiento de 10% con respecto al mes anterior, donde, durante el periodo evaluado se evidencia incumplimiento de esta variable en las estaciones de policía Antonio Nariño, Terminal, Puente Aranda, Candelaria, Ciudad Bolívar, Kennedy y San Cristóbal las cuales obtuvieron un cumplimiento del 50% donde se evidencia que no hay área de almacenamiento temporal de los alimentos, por lo tanto, son ubicados directamente en el piso. Mientras que las estaciones donde se presentó 0% de cumplimiento de la categoría fueron en las siguientes estaciones de policía Bosa, Engativá, Polinal Facatativá, SIJIN, Soacha y suba debido a que en las estaciones no hay un área de almacenamiento temporal y adicional en algunas ocasiones las canastillas donde se almacenaron los alimentos, estas se encontraban en condiciones deficientes de higiene.

2. Personal manipulador de alimentos (95%): El cumplimiento de la categoría se mantiene igual con respecto al anterior periodo evaluado. En este mes de febrero se presentan incumplimientos son EP Tunjuelito Fátima (50%) donde se evidencia que el personal distribuidor visten prendas oscuras como parte de la dotación incumpliendo las BPM y la EP Polinal Facatativá (0%), donde se evidencia El personal que entrega los alimentos no usa dotación de color claro y no aplica las BPM, el personal no presenta certificado médico ni capacitación en BMP de alimentos, lo anterior debido a que el personal de distribución es suministrado por la alcaldía de Facatativá, sin embargo en operador debe garantizar el cumplimiento con la normatividad sanitaria legal vigente.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (89%): Para esta categoría se presenta una disminución en el cumplimiento global del 1% con respecto al mes de enero. Para el periodo evaluado, la EP Polinal Facatativá también presenta cumplimiento del 0% en esta categoría, toda vez que el vehículo y personal manipulador que realiza el transporte de los alimentos no cuenta con la documentación requerida por normatividad ya que el vehículo no cuenta con concepto sanitario, no tiene leyenda de transporte de alimentos, no cuenta con condiciones higiénicas para el transporte de alimentos, no se lleva registro de control de temperaturas de los alimentos. Por otro lado, las EP Candelaria, EP Ciudad Bolívar, EPCTI, EPDIJIN, EP Teusaquillo, EP Engativá, EP San Cristóbal, EP Santafé y EP Terminal, presentaron cumplimiento de 80 y 60%, donde se evidencia que el vehículo de placa BGR 233 presenta concepto sanitario el cual no corresponde a la matricula (placa registrada LWL 888), diligenciamiento incorrecto en planillas de control de temperatura, al solicitar documentos de los vehículos estos no son suministrados de forma oportuna por los conductores para su validación, plan de rutas desactualizado.

4. Recepción del producto terminado (87%): Para esta categoría se presenta una disminución en el cumplimiento global del 4% con respecto al mes de enero En esta categoría las estaciones de policía que presentaron incumplimiento afectando la calificación global son EP Antonio Nariño, EL Arbog, EP Bosa, EP Bunker, EP Dijin, EP Ciudad Bolívar, EP Engativá, EP Fiscalía, EP Soacha, EP Santafé, EP SIJIN, EP Terminal, EP puente Aranda, EP Polinal Facatativá y EP Usaquén al presentar incumplimientos en que no se evidencia menú publicado y no cuenta con acta de socialización del ciclo avalado por la entidad correspondiente a la fecha 6 de mayo de 2024, se presentan intercambios no informados en el menú los días 13, 15, 19, 20 y 21 de febrero, se evidencia que el día 10 de febrero en la EP SIJIN se evidencia solo la entrega de 118 postres (bocadillo) para el parte de 731 PPL, en tiempo de comida, almuerzo, menú 13; el día 28 de febrero en la EP Santafé se evidencia entrega de jugo de mango tanto para la cena como para el refrigerio, así como el 10 de febrero en la URI Puente Aranda se suministra jugo de durazno para el tiempo de comida cena y refrigerio.

5. Distribución del producto terminado (87%): Para esta categoría se presenta un incremento en el cumplimiento global del 17% con respecto al mes de enero En el presente periodo del informe el operador presenta incumplimiento en visitas realizadas los días 10, 13, 15, 17, 25, 26, 27 y 28 de febrero a las estaciones de policía de las localidades de Ciudad Bolívar, Engativá, Fontibón, Rafael Uribe, Terminal, Usme, Soacha y Puente Aranda, debido a que se observa que el componente regulador es entregado en las estaciones de policía en empaque no individual (recipientes de icopor de gran capacidad), además de no suministrar elementos que garanticen el gramaje establecido para cada PPL.

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 28 de febrero 2025 y comparativo con el mes de enero de 2025, 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. Por parte de la Interventoría se evidencia que el contratista realiza acciones de mejora en las condiciones de los pisos y paredes de las diferentes áreas del rancho, se dota de papelera con pedal en ambos servicios sanitarios y adicional la empresa encargada de la fumigación cuenta con concepto sanitario,
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

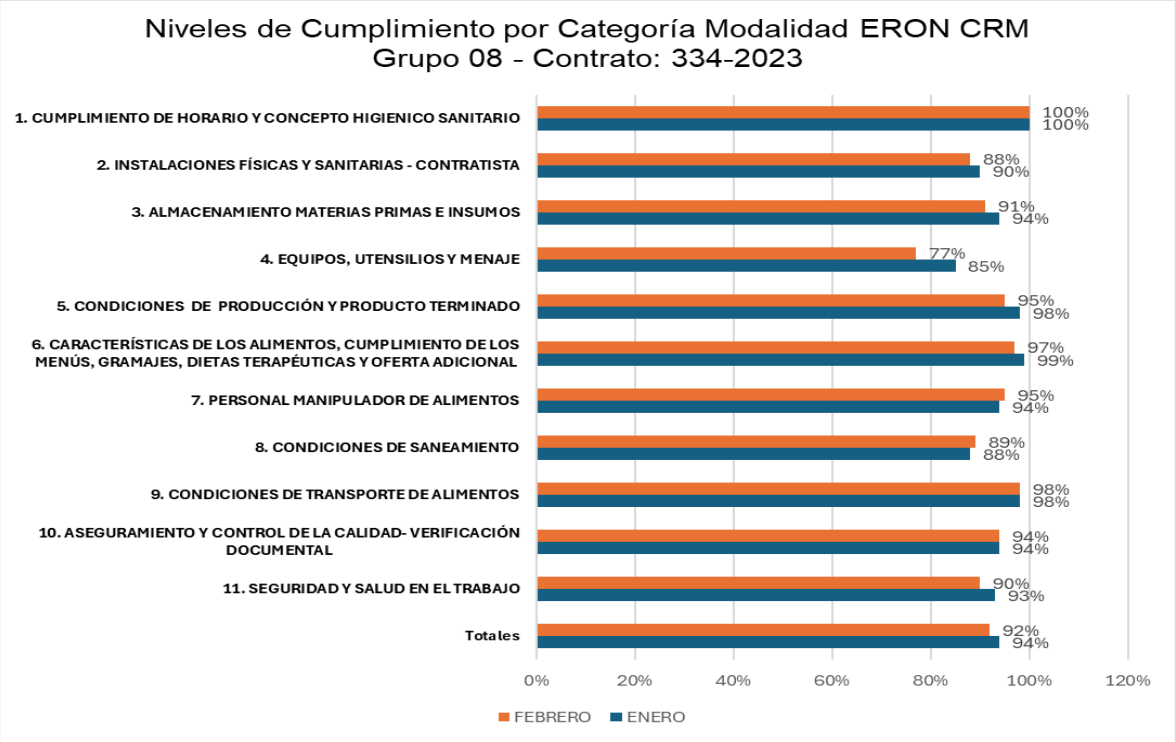
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				el área de preparación pisos corrugados con grieta, la pared se encuentran con grietas para el traslado de alimento preparación y ensamble, los pisos son porosos en el área de ensambles observa que las uniones entre pared no son redondeadas y no se observa persiana que permita el ingreso de polvo e insectos, se observa que el área de preparación los techos no permiten una fácil limpieza ni mantenimiento, se observa formación de hongos por la condensación, se observan mallas para la ventilación, lo cual, permite el ingreso de material de 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. Por parte de la Interventoría se evidencia la realización del plan de acción para la subsanación de los diferentes hallazgos.
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. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 enero y febrero 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 28 de febrero de 2025 y comparativo con enero de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual, contempla once aspectos técnicos, de los cuales de las categorías 1 a la 11, son calificados al contratista.

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

1. Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (100%): 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, ERON CPMSACS ACACIAS 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.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (88%): Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los ranchos de los establecimientos, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 82, ERON CPMSACS ACACIAS y ERON CAMISACS ACACIAS cada uno con 83%, ERON EC YOPAL con 90%, ERON EJEYO y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 93% cada uno; 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. Por otro lado, se resalta el establecimiento ERON EPMSC GRANADA con 100% de cumplimiento.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (91%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS con 97%, ERON CPMSACS ACACIAS con 95%, ERON EPMSC GRANADA 92% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 90%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de almacenamiento de los alimentos tanto para los alimentos que necesitan cadena de frío y para los almacenados al medio ambiente. Por otro lado, los establecimientos ERON EJEYO con 73%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 82% y ERON EC YOPAL con 88%, fueron los establecimientos con cumplimiento más bajo, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la falta de fichas técnicas de los alimentos, los alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, almacenamiento de alimentos sin prevenir la posible contaminación cruzada, al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección, no aplicación de método PEPS.

4. Equipos, utensilios y menaje (77%): Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo es ERON CPMSACS ACACIAS con 56%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 62%, seguido de ERON EPMSC GRANADA con 71%. 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. Por otro lado, se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS con el 90% y ERON EC YOPAL con un 90%, ERON EJE YO con 100% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 100%.

5. Condiciones de producción y producto terminado (95%): Los establecimientos ERON EJE YO alcanzo el cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumple a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas, cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los establecimientos ERON EPMSC GRANADA con 91%, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 92%, ERON CAMISACS ACACIAS con 94%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 95%, y ERON CPMSACS, con 95%, y ERON EC YOPAL con 97%, se evidencio hallazgos relacionados con no aplicación del protocolo de contra muestra en la OTM, no se realiza el suministro de dietas según el manual de dietas y no cumplimiento de las temperaturas de las preparaciones suministradas a la PPL, (frías y calientes), según lo establecido en la OTM.
6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (**97%):** Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EC YOPAL, ERON EPMSC GRANADA, ERON EPMSC VILLAVICENCIO y ERON EJE YO alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, gramajes establecidos, cumplimiento de temperatura y suministro de dietas. Para el ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 95% y ERON CPMSACS ACACIAS con 93%, la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, superando el número de intercambios permitidos, para el ERON CPMSACS ACACIAS, el contratista no cumple con los gramajes de las preparaciones del menú verificado tanto para ERON como para EP y no se cumple con las características organolépticas de las preparaciones con destino a la EP.

7. Personal manipulador de alimentos (95%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos, destacándose ERON EJE YO y ERON EPMSC GRANADA 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 los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS con 96%, ERON CAMISACS PAZ ARIPORO con 95% y ERON EC YOPAL con 97%, por dotación en mal estado, ERON CAMISACS ACACIAS con 90% por falta de administradores para los diferentes ranchos y jefes de cocina, EPMSC VILLAVICENCIO con 94% por falta de un nutricionista según lo establecido en el anexo 9 y debido a que se evidencio manipuladores con dotación en mal estado.

8. Condiciones de saneamiento (89%): Se resalta el cumplimiento para los establecimientos del ERON EJE YO y ERON EPMSC GRANADA que alcanzando cumplimiento del 100% en esta categoría, ERON EC YOPAL con 91% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con un 92%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de limpieza, desinfección y organización de las

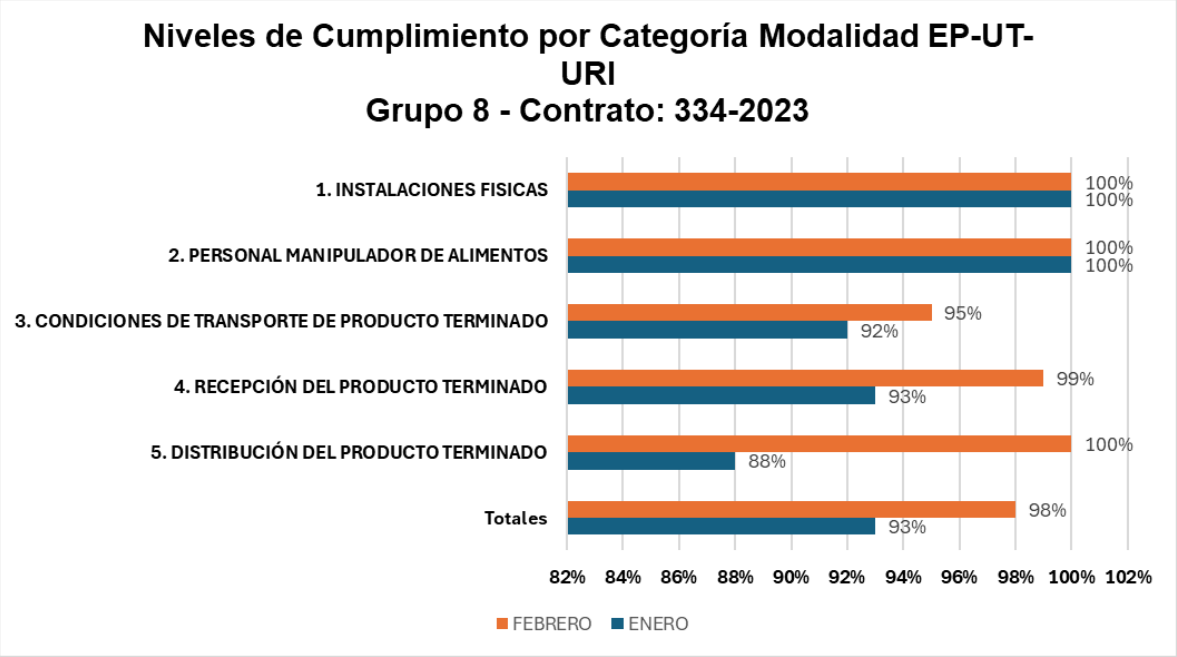
diferentes áreas y se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos en número suficiente, identificados, de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa plástica. Por otro lado, para los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS con 87% y ERON CAMISACS ACACIAS con 88% y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con un cumplimiento del 84%, 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.

9. Condiciones de transporte de alimentos (98%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe para los establecimientos ERON EC YOPAL y ERON EPMSC VILLAVICENCIO se evidencio el cumplimiento del 100% de los aspectos evaluados para los vehículos transportadores. Dado que los vehículos cuentan con la documentación establecida en la normatividad vigente y el personal transportador cuenta con certificado de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. Para el establecimiento ERON CPMSACS ACACIAS, se alcanzó un 97% de cumplimiento afectado debido a que el vehículo de transporte no cuenta la documentación establecida según la normatividad vigente. Por otro para los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos transportadores durante las visitas de interventoría.

10. Aseguramiento y control de la calidad (94%): Para esta categoría los establecimientos ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EJEYO alcanzaron el 100%, para los demás establecimientos se alcanzaron porcentajes del 89% al 98%. 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, el contratista no presenta soportes de paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos de los diferentes establecimientos. Por último, el contratista no cuenta con un plan de inducción sobre documentos técnicos y contractuales dirigido por un talento humano profesional idóneo y con pleno conocimiento de los temas a tratar y se cuenta con los registros.

11. Seguridad y salud en el trabajo (90%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EJEYO se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría en el ERON CAMISACS ACACIAS con 89%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 83% y ERON EC YOPAL con 67% fueron los que presentaron 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 enero y febrero 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 28 de febrero 2025 y comparativo de enero de 2025, 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%): 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, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento, debido a que durante el almacenamiento temporal se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado y las canastillas estaban limpias.

2. **Personal manipulador de Alimentos (100%):** Vale la pena resaltar que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), , EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO 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 (95%): Para los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICÍA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA URI YOPAL cumplen al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y evidenciándose que no se da cumplimiento a vehículos que no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales y los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene.

4. Recepción del producto terminado (99%): Se destaca que en los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL y EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO, 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. La afectación para esta categoría está asociada principalmente al comportamiento del establecimiento EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, 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.

5. Distribución del Producto Terminado (100%): Se destaca que en los establecimientos EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA ACACIAS, EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), EP ESTACION DE POLICIA VILLAVICENCIO y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO obtienen un desempeño para esta categoría de 100% de cumplimiento, debido a que los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados, y el contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin.

2.2.9 GRUPO 9

2.2.9.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es a 31/01/2025, contados a partir de la fecha de la visita, de igual forma, se registra sin observaciones cuando el puntaje es igual al 100% y, cuando el tiempo de emisión no supera un mes de emitido en la fecha de la última visita realizada en el periodo, tiempo para que el operador de comienzo a la subsanación de los hallazgos.

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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	24/07/2024	Favorable	91,5%	Siete meses y seis días	1.3. Se observan paredes de almacenamiento y de proceso en material no sanitario, se observan signos de corrosión en puerta. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 2.1. Se evidencia soporte de mesón y estantes de almacenamiento de fruver con desprendimiento de pintura. Se observa menaje (olleta) en mal estado. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 3.2. Se observan certificados médicos incompletos. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 4.4. No se observa distanciamiento de estiba-pared en área de almacenamiento. Seguimiento: se evidencia no cumplimiento de las distancias perimetrales en área de almacenamiento de abarrotes y área de fruver.
EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	5/02/2024	Favorable con requerimientos	70,5.0%	Un año y veintitrés días	1.2. Se presenta paredes altas con desprendimiento de pintura, pisos deteriorados en material no sanitario en bodegas. Seguimiento: persiste la observación. 1.3. 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. Seguimiento: persiste la observación. 4.1. Se observa leche re empacada sin información rotulación. Seguimiento: subsana, se evidencia leche reempacada en recipiente con la debida rotulación. 4.4. Se observa alimentos expuestos al ambiente, se observan sin sellados o herméticos los alimentos (sal). Seguimiento: subsana, no se evidencian alimentos expuestos al ambiente. 5.1. No se cuenta con suministro de agua potable en área de preparación de dietas, no hay punto de agua en área de pre – alistamiento. Seguimiento: 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. Se observan recipientes de recolección de residuos sin identificación. Seguimiento: subsana, se observan recipientes de recolección de residuos rotulados. 5.5. Se observan estufas con suciedad, así como el área de almacenamiento de frutas y verduras. Seguimiento: subsana, se observan estufas limpias y área de almacenamiento de frutas y verduras en adecuadas condiciones de limpieza.
CPMSCHO CHOCONTA	13/8/2024	Favorable	97,00%	Seis meses y veintitrés días	1.1 Las áreas del establecimiento no permiten el flujo adecuado de materias primas, producto y personal. El área temporal de desechos sólidos está muy cerca de las áreas. Seguimiento: se evidencia que los espacios de las áreas son insuficientes, se realiza ensamble, almacenamiento y producción (cocina caliente-cocina fría) en el mismo espacio, dificultando la movilidad. 1.2 Se evidencian pisos con desgaste. Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados. 1.3 Se evidencia que algunas áreas no cuentan con suficiente ventilación.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					Seguimiento: no se evidencian hallazgos relacionados.
ERON EL BUEN PASTOR	2025-01-24	Favorable con requerimientos	64,5%	Un mes y siete días	1.2. Se evidencian pisos con porosidad y deterioro en áreas de proceso, almacenamiento de frutas, verduras y hortalizas… se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en área de proceso, almacenamiento de residuos y área de almacenamiento de carne y cortinas deterioradas al ingreso del área de proceso. Seguimiento: persiste la observación. 1.3. Se evidencian techos con desprendimiento de pintura y deterioro, en áreas de tránsito, área de procesos, almacenamiento. Se evidencian algunos extractores en funcionamiento con presencia de suciedad, angeos en la zona de ventilación con presencia de grasa en área de proceso. Seguimiento: persiste la observación. 1.4. Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual desajustado. Seguimiento: subsana, el servicio de alimentación cuenta con lavamanos en funcionamiento y buen estado. 2.1. Se evidencia en cava de congelación piso deteriorado, techo deteriorado, tubería y difusores sin mantenimiento. Se evidencian ollas con hollín y deterioradas en área de proceso y en mesón parte interna. Seguimiento: se evidencia cuarto frío de congelación con piso en mal estado por ruptura, adicionalmente, se evidencia ruptura de tubo con filtración de agua. Por otro lado, las estufas presentan fistos tapados y mala combustión. 2.2. Se evidencia recipiente para recolectar agua deteriorado en área de procesos. Seguimiento: subsana, no se evidencian recipientes deteriorados en el servicio. 3.1. No se presenta plan de medidas preventivas y correctivas en salud. Seguimiento: subsana, se evidencian soportes de seguimiento al estado de salud de manipuladores. 3.3. Se evidencia delantal deteriorado en manipulador y pantalón de la dotación de color no claro de otro manipulador de alimentos en sitio de proceso. Seguimiento: se evidencia jefe de cocina haciendo uso de pantalón negro, también manipuladores sin uso apropiado de tapabocas, con la dotación y petos sucios. 3.4. Se evidencian soportes del plan de capacitación del mes de diciembre de 2024, falta actualización del plan de capacitación 2025. No implementan conocimientos en procedimiento de limpieza y desinfección. Seguimiento: no presentan soportes de capacitación continua, manifiestan que se extraviaron. 4.1. No implementa procedimiento de limpieza y desinfección en frutas verduras y hortalizas, no tienen registro de ingreso de materia prima, se evidencia materia prima sin identificación completa en almacenamiento para control de trazabilidad. Seguimiento: el contratista no implementa correctamente programa de trazabilidad, se evidencia en formato de ración estándar registro incorrecto de proveedores de alimentos. 4.3. No presenta formato de control de temperatura de cocción. Seguimiento: subsana, se evidencian registros de control de temperatura en proceso. 4.4. Se evidencia producto sin distancia perimetral entre producto – pared en área de almacenamiento. Seguimiento: se evidencia que no se guardan distancias perimetrales en área de fruver ni cuarto de

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					congelación, el contratista no gestiona la limpieza del área. 5.2. No se presentó el certificado de eliminación de aceite vegetal usado. Seguimiento: no se le presenta a la Interventoría soporte de disposición final y correcto manejo de residuos sólidos aprovechables, ni de líquidos como lavazas y aceites, correspondientes del mes de enero. Últimos soportes del mes de diciembre. 5.3. Se evidencia área de residuos con deterioro físico en pisos y paredes y falta un recipiente para los residuos. Seguimiento: se evidencia área de depósito temporal de residuos sólidos sin protección y depósito temporal externo sin identificación. Se evidencian bolsas para disposición de residuos directamente en el piso, faltan recipientes. 5.5. Se evidencia programa de limpieza y desinfección no se encuentra actualizado, no implementan procedimientos de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección desactualizados 20/01/25, se observa suciedad parte interna de los mesones, anjeos canastillas, debajo de estibas y extractores del área de proceso. Seguimiento: se evidencian extractores de aire con acumulación de grasa y suciedad. 5.6. Registros de limpieza y desinfección desactualizados desde el 20/01/025. Seguimiento: subsana, durante el período no se presentan hallazgos por no diligenciamiento de registros.
EPMSC SOGAMOSO	18/09/2024	Favorable con requerimientos	78%	Cinco meses y diez días	1.2. Se evidencian paredes en material no sanitario. Seguimiento: subsana, se observan paredes en material sanitario en el servicio. 1.3. Se evidencian angeos rotos en puertas y aberturas no garantizando hermeticidad. Seguimiento: subsana, se observa hermeticidad en áreas. 1.4. Se observan elementos personales en las diferentes áreas (guantes de caucho y zapatos). Seguimiento: subsana, se observan elementos personales en oficina y no en áreas de producción. 2.1. Se observan estufas con presencia de óxido, congelador con manijas, congelador con suciedad. Se observan cargadores en inadecuadas condiciones de limpieza, así mismo, horno en inadecuadas condiciones, poceta de agua con baldosa rota, tapas de recipientes en mal estado. Seguimiento: subsana, se observa estufa sin presencia de óxido y congeladores con manijas. Durante la visita se observa higienización de equipos de frio, cargadores en estado de limpieza, horno en adecuadas condiciones de higiene, poceta de agua con baldosas en buen estado, fiambreras y tapas en buen estado y tablas de picar en buen estado. 2.2. Se observan tablas de picar en mal estado. Seguimiento: subsana, tablas de picar en buen estado. 3.4. No se presentan capacitaciones del personal manipulador. Seguimiento: se presentan soportes de capacitaciones de personal manipulador. 4.1. Se observan chorizos con pérdida de vacío, se observan productos en mal estado. Seguimiento: subsana, el día de la visita no se encuentra chorizo para la respectiva revisión de empaque al vacío, por otra parte, se observa

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					adecuado pre-alistamiento observando alimentos en adecuado estado. 4.4. Se evidencian cargadores en baño. Arroz almacenado en inadecuadas condiciones. Seguimiento: subsana, se observan cargadores en área de producción y no en el sanitario. 5.1. Análisis de calidad de agua tratada (filtro de ozono) no cumplieron lo establecido en la Resolución 1107 /2022. Seguimiento: subsana, se observan últimos análisis del agua cumpliendo con Resolución 1107 de 2022, ya que se tomó agua del grifo. 5.3. Ausencia de recipientes de residuos para todos los residuos que se generan en el servicio. Seguimiento: subsana, se cuenta con canecas de vaivén y de pedal.
EPMSC DUITAMA	28/06/2023	Favorable con requerimientos	66,00%	Un año y ocho meses	1.1. Se presenta espacio abierto en área social y se mantiene espacio abierto en parte superior del pasillo de ingreso. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 1.2. Se observa piso con encharcamiento en área de proceso. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 1.3. Se evidencian espacios abiertos en campana extractora y persiste techo no liso en área de lavado y área social. Seguimiento: se observan techos de las áreas de lavado de utensilios e instalaciones sanitarias con ondulaciones que no permiten el fácil lavado y desinfección. 1.4. Se observan sanitario sin tapa, se encuentran elementos de aseo (químicos) en sanitario. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 2.1. Se observan equipos de frio en mal funcionamiento, hornos de asas sin manijas, ollas y menaje en mal estado. Seguimiento: se observa equipo de refrigeración - congelación en área de almacenamiento con manijas y bisagras con deterioro (oxido). 2.2. Se observa uso de bolsatina para almacenar y cocción, equipo de almacenamiento de carne en mal estado. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 3.2. No se presentan certificados médicos del personal completos. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 3.3. No se cuenta con área de vestier. Seguimiento: se evidencia que no se cuenta con vestieres para el personal manipulador. 4.1. Se observa almacenamiento de equipos de congelación contra las paredes. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 4.3. Se presenta componente proteína por fuera de los parámetros establecidos. No presenta programa de calibración de equipos. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 4.4. Se observa uso de bolsatina en almacenamiento. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 5.2. Se observa mal funcionamiento de tuberías en área de lavado. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					5.3. Cuarto de aseo reducido con disposición de elementos en piso - además se encuentran recipientes desechables en el área y se observa inadecuado manejo de residuos. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 5.5. No se realizan adecuados procesos de higienización de fruver. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 5.6. No se presenta soporte de L y D de campana, tanque de reserva sin tapa. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados.
EPMS RAMIRIQUI	19/6/2024	Favorable con requerimientos	83.5%	Ocho meses y nueve días	1.1 Se evidencian áreas reducidas en preparación, almacenamiento; flujo inadecuado personal, materia prima, producto. Seguimiento: persiste, se observan área reducidas de almacenamiento, proceso y producción. 1.2 Se observan pisos (baldosas deterioradas) en área de preparación y almacenamiento. Paredes en material no sanitario. Seguimiento: persiste, se evidencian pisos y paredes en material no sanitario y deteriorados. 1.3 Se evidencia malla metálica deteriorada, condensación de vapores en área de preparación, no cuenta con campana extractora para mejorar flujo de ventilación y olores. Seguimiento: persiste, se observa que no se cuenta con campana extractora, hay condensación de vapores. 1.4 La unidad sanitaria funciona dentro del área de almacenamiento. No cuentan con casilleros o lockers para implementos personales de manipuladores. Seguimiento: persiste, se observa un baño unisex en el mismo servicio, no cuenta con lockers para el personal manipulador. 2.1 Se observa estufa deteriorada con presencia de corrosión. Olla deteriorada y colador roto. Seguimiento: subsana, se observan equipos en buen estado. 2.2 Se evidencian tablas de picar deterioradas. Seguimiento: subsana, no se evidencian hallazgos relacionados. 4.4 No cuentan con área exclusiva para productos y elementos de aseo y desinfección (se almacenan en el baño, área reducida). Seguimiento: persiste, no se cuenta con área exclusiva para productos y elementos de aseo. 5.5 No cuenta con instructivo de uso y manejo de desinfectante. Seguimiento: persiste, no se cuenta con instructivo de uso y manejo de desinfectante.
EPAMSCAS COMBITA ALTA	02/10/2024	Favorable con requerimientos	69%	Cuatro meses y veintiséis días	1.1. El diseño y construcción del área de preparación no tiene separación de áreas, no se permite el flujo adecuado de materia prima, producto y personal, ya que, el servicio continuo en contingencia ubicado en área provisional., no se observan procesos de limpieza de áreas. Seguimiento: se mantiene, el diseño y construcción del área de preparación no tiene separación de áreas, no se permite el flujo adecuado de materia prima, producto y personal, ya que, el servicio continúa en contingencia ubicado en área provisional. 1.2. Piso en material no sanitario y deteriorado, continúan paredes deterioradas, puertas con presencia de óxido, no se observa espacio entre piso y pared en área de alistamiento de verduras. Seguimiento: persiste, piso en material no sanitario y deteriorado, continúan paredes deterioradas, puertas

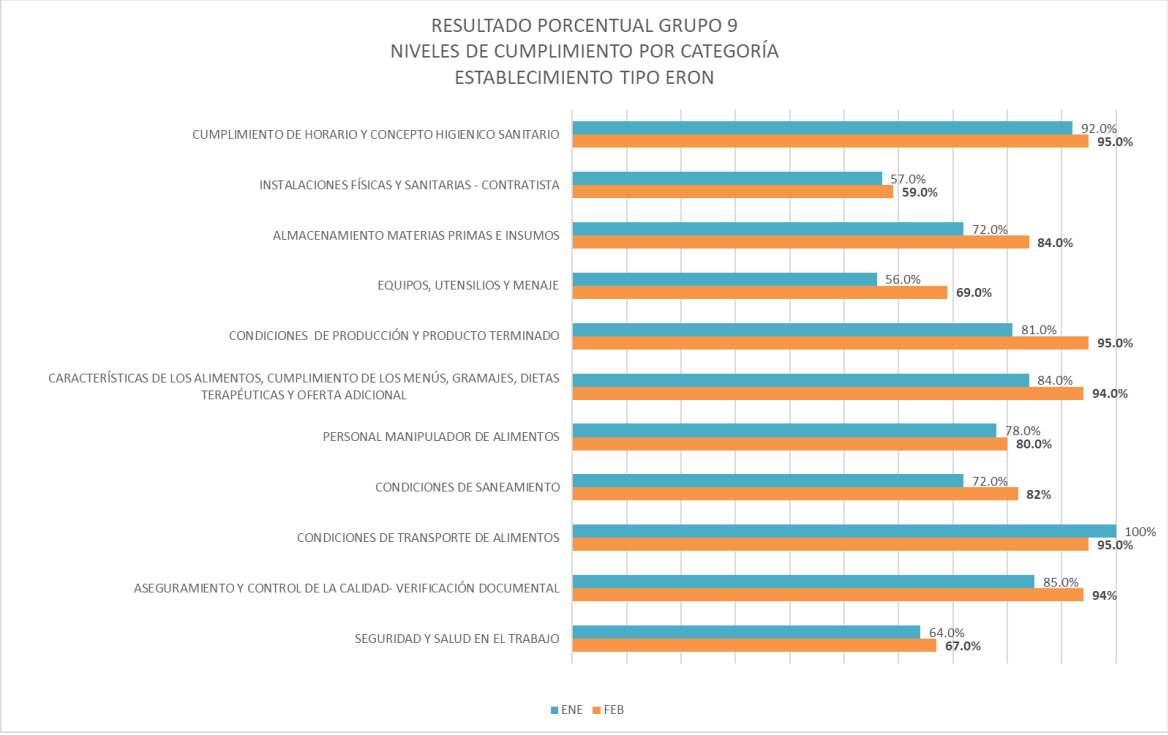
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	TIEMPO DE EMISIÓN	OBSERVACIONES
					con presencia de óxido, no se observa espacio entre piso y pared en área de alistamiento de verduras. 1.3. Techo en material no sanitario, no se cuenta con ventilación. Seguimiento: persiste, techo en material no sanitario, no se cuenta con ventilación. 1.4. No se cuenta con sanitario para el personal manipulador de alimentos. Seguimiento: persiste, no se cuenta con sanitario para el personal manipulador de alimentos. 2.1. Se observa recipiente de verduras en mal estado, carros transportadores sin puerta y con presencia de óxido, estufas en deterioro, estibas rotas, no cuentan con extractor de olores. Seguimiento: persiste, se observan recipientes de verduras en mal estado, carros transportadores sin puerta y con presencia de óxido, estufas en deterioro, estibas rotas, no cuentan con extractor de olores. 3.3. Se observan manipuladores con indumentaria en inadecuadas condiciones de limpieza y petos rotos. Seguimiento: persiste, se observan manipuladores con indumentaria en inadecuadas condiciones de limpieza y petos rotos. 4.4. Se observan productos almacenados en recipientes no higiénicos (cajas de cartón). Seguimiento: persiste, se observan productos almacenados en recipientes no higiénicos (cajas de cartón). 5.2. Se observa estancamiento de agua en área de producción, sifones sin desagüe funcional. Seguimiento: subsana, se observa remoción de agua del piso de forma constante, evitando el estancamiento de agua en área de producción. 5.3. Disposición de residuos en agua de caldera. Seguimiento: persiste, disposición de residuos en área de caldera. 5.5. Áreas en general no facilitan los procesos de limpieza y desinfección. Seguimiento: persiste, áreas en general no facilitan los procesos de limpieza y desinfección. 5.6. Las instalaciones no permiten realizar adecuadamente los procesos de higienización. Seguimiento: persiste, las instalaciones no permiten realizar adecuadamente los procesos de higienización.
EPAMSCAS COMBITA MEDIANA (BARNE)	26/06/2024	Favorable	90%	Siete meses y cuatro días	1.2. Se evidencia baldosas con fisuras y dañadas en las diferentes áreas. Seguimiento: persiste, baldosas con fisuras y dañadas en las diferentes áreas. 1.3. Se evidencian techos deteriorados en área de preparación por presencia de humedad. Seguimiento: persiste, se evidencian techos deteriorados en área de preparación por presencia de humedad 2.1. Se evidencian utensilios con hendiduras, se observa extractor sin mantenimiento. Seguimiento: persiste, se evidencian ollas rotas. 5.2. Se evidencia sin malla de protección en área de marmitas y trampa de grasa limpieza diaria. Seguimiento: persiste, se evidencia en área de producción (marmitas) y área de preparación de jugos, sifones sin rejillas y sin la debida protección para posible ingreso de plagas. 5.5. Se observa insuficiente limpieza en partes altas en deficientes condiciones de higiene. Seguimiento: persiste la falta de limpieza en parte interna y paredes altas de la campana extractora.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de febrero de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO, correspondiente al Grupo No. 9, de la Regional Central II, 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.

2.2.9.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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.



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño general del operador con respecto a los establecimientos visitados tipo ERON, evaluando las 11 categorías que se describen en ella. Para el periodo del presente informe, el operador obtiene un desempeño promedio del **83.1%,** con concepto de cumplimiento parcial de las obligaciones, y aumentando un 5.5% con respecto al mes anterior. El establecimiento de menor puntaje continúa siendo ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 69%, aunque con respecto al mes anterior su calificación aumentó un 22%, y

en el de mejor puntaje se consolidan con 95%, ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO. 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:

1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: en esta categoría se evalúa la entrega de los diferentes tiempos de comida en las franjas horarias establecidas en la OTM, la obtención de concepto favorable o favorable con requerimientos de los establecimientos, además de la implementación de las acciones de mejora sobre las observaciones generadas por las Entidades Territoriales de Salud en las visitas de seguimiento a los servicios de alimentación. El operador obtuvo una calificación de **95%**, 3% más que el período anterior, y viéndose afectada la categoría por los contantes incumplimientos de los horarios concertados en ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual obtuvo apenas un 67% de cumplimiento, frente al 100% obtenido para los demás ERONES del grupo.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista: la Interventoría realiza verificación de las condiciones de infraestructura de acuerdo con 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 **59%**, aumentando su puntaje en un 2%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con mayor puntaje en la categoría corresponde a ERON CPMS TUNJA con 92% de cumplimiento, por otro lado, los que se presentan a continuación corresponden a los de las calificaciones más bajas:

- **ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (38%):** maleza alrededor del servicio y el contratista no entrega solicitud de limpieza de alrededores ante el INPEC, sistema eléctrico sin protección área de pasillo de baños y caja eléctrica de baños, lámparas con tubos LED sin funcionamiento en área de ensamble y cuarto de congelación, sifones sin protección en pasillo de servicios sanitarios y en área de jugos, en las diferentes áreas del rancho, pisos, paredes, techos y medias cañas con deterioro, desprendimiento de material, puertas de baños en mal estado, oxidación y con lámina rota, abertura entre puerta y techo de área de recepción de materias primas sin protección, puerta de cuarto de maduración en mal estado, caída y oxidada, espacio para depósito temporal de residuos, sólidos sin protección y depósito temporal externo sin identificación.
- **ERON EPAMSCAS COMBITA (38%): RANCHO ALTA:** enchufe del área de alistamiento de alimentos sin tapa protectora; sifones del área de marmitas, área de prealistamiento carnes y área de lavamanos se encuentran sin la debida protección; en área de lavado de manos y producción (horno) paredes con desprendimiento de pintura en la base piso-pared; mesón del área de alistamiento presenta desprendimiento de pintura; puertas del área de prealistamiento de carnes y bodega de abarrotes presentan desprendimiento de pintura; angeo en mal estado (roto) de la puerta de carnes; lavamanos de accionamiento no manual del área de proceso, sin funcionamiento; uso del cuarto de calderas para la recolección de los residuos sólidos, el cual no cumple con ventilación, protección y señalización. **RANCHO BARNE:** sifones sin rejillas en área de lavado y sifones con rejillas no fijas en área de elaboración de jugos; paredes con bordes con baldosas rotas o faltantes en área de ingreso al servicio y en área de producción; puerta del área de carnes con signos de corrosión y óxido.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos: en esta categoría la Interventoría verifica cantidades y parámetros de calidad 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. El operador alcanza un puntaje del **84%**, con un aumento del 12% respecto al mes anterior, y sobresaliendo ERON CPMSCHO CHOCONTA (95%)

y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO (94%), como los establecimientos mejor posicionados de la categoría. Por otro lado, el ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR se consolida como el servicio con mayores oportunidades de mejora al obtener 60% de cumplimiento, esto debido a que se evidenciaron fichas técnicas con faltante de información, uso de productos alimentarios de proveedores no reportados a la Interventoría, incumplimiento en la proyección del plan de compras, materias primas con faltante de rotulado primario u omisión de información mínima en éste, uso de estibas rotas y sucias, no conservación de distancias perimetrales en almacenamiento que permitan realizar correcta limpieza del área, y afectaciones en la trazabilidad de materias primas.

4. Equipos, utensilios y menaje: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con los equipos y menaje establecidos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos, o los documentos que hagan sus veces, así como la renovación o implementación de los mantenimientos correctivos y preventivos de estos. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta un desempeño de **69%** en la categoría, indicando cumplimiento parcial de las obligaciones, aunque con una mejora del 13% con respecto al mes anterior. ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO corresponden a los establecimientos con mejor calificación al alcanzar el 100% de cumplimiento, mientras que ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR obtiene el 45% al evidenciar estufas con fistos tapados y mala combustión, ollas con deterioro, hendiduras y con exceso de carbono, horno fuera de funcionamiento, cuarto frío de congelación con piso en mal estado por ruptura, tubo con filtración de agua y desviaciones en los tableros de lectura de temperaturas, así como carros transportadores con desprendimiento de pintura y sin identificación; y ERON EPAMSCAS COMBITA obtiene un 55% al evidenciar calderas, licuadoras e hidrolavadoras sin funcionamiento, estufas con producción excesiva de hollín, marmitas con tapas desprendidas, caldera funcionado a media marcha, recipientes en acero inoxidable rotos, estibas rotas y carros transportadores sin identificación en RANCHO ALTA; y en RANCHO BARNE, faltante de una hidrolavadora, marmita fuera de funcionamiento y carro transportador con baranda de madera.

5. Condiciones de producción y producto terminado: en esta categoría 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 las obligaciones en un **95%,** aumentando su desempeño en un 14% frente al tiempo de evaluación anterior. ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON CPMS TUNJA obtuvo la calificación más baja con 76% de cumplimiento, esto debido a deterioro de tablas de picar, desviación de temperaturas de distribución de proteico y de gramajes de componente regulador.

6. 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, y verificar el suministro de las Dietas Terapéuticas. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **94%**, aumentando un 10% frente a la calificación del período anterior. ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO obtuvieron un 100% de cumplimiento en la

categoría, por otro lado, ERON CPMS TUNJA con 78% se consolida como el establecimiento con la calificación más baja, al presentar desviaciones en calidad organoléptica en bebida suministrada, incumplimiento en gramaje de componentes energético y regulador, no disponibilidad de soporte de entrega de refrigerios de remisión y registro de entrega de dietas sin firma del profesional de nutrición.

7. Personal manipulador de alimentos: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con el talento humano y tiempo de dedicación establecidos en los Anexos 10 y 11, y 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. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **80%**, aumentando 2% frente a lo obtenido en el periodo anterior. ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO obtiene la calificación más alta con 96% de cumplimiento, mientras que ERON CPMS TUNJA con un 72% de cumplimiento corresponde al servicio de alimentación con el menor desempeño, al evidenciar faltante de visitas del Profesional de nutrición, incumplimiento en el número de distribuidores, petos desgastados de personal manipulador y faltante de soportes de capacitación mensual.

8. Condiciones de saneamiento: la Interventoría verifica que el operador cumpla con las condiciones de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua potable, manejo y disposición de residuos y control de plagas, de acuerdo con la normatividad vigente. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento parcial de la obligación con un **82%**, aumentando 10% la calificación obtenida el período anterior. ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SOGAMOSO obtuvieron calificaciones de 100% en sus verificaciones, caso contrario de ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual con 50% de cumplimiento se consolida como el establecimiento con mejor puntaje obtenido, esto al evidenciar áreas en inadecuadas condiciones de limpieza, cortinas de aislamiento y protección de salida de producción se encuentran rotas; sistemas de extracción, equipos, paredes, medias cañas, angeos y techos con exceso de grasa y suciedad; estancamiento de agua en área de proceso; papelera de servicio sanitario sin pedal y sin bolsa; instalaciones sanitarias sin dotación de gel antibacterial ni implementos para el secado de manos; escobas, escurridores y recogedores sin rotulación; faltante de soportes de entrega de kit de limpieza y desinfección de menaje y la sensibilización correspondiente; incorrecta clasificación de residuos; disposición de residuos sólidos en bolsas sin caneca; faltante de soporte de disposición final y correcto manejo de residuos sólidos aprovechables, y líquidos como lavazas y aceites.

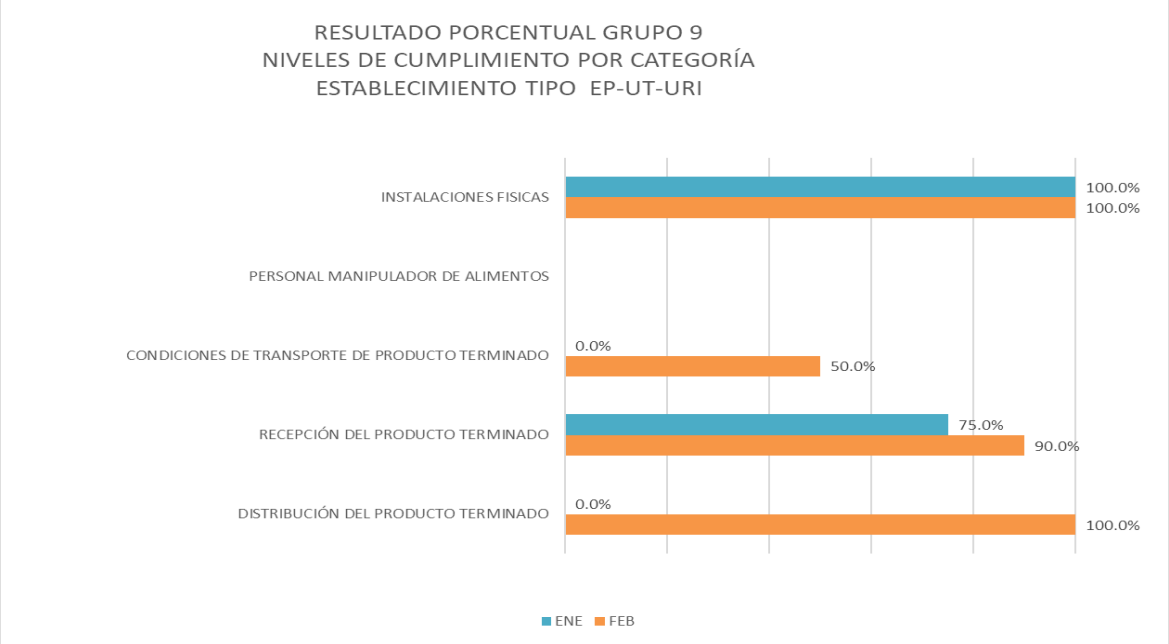
9. Condiciones de transporte: en esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas conforme a los horarios establecidos, estado y condiciones higiénicas de vehículos transportadores de alimentos, así como la documentación normativa requerida, manejo adecuado de alimentos y monitoreo de temperatura durante el transporte, y personal transportador aplicando buenas prácticas y con certificación de aptitud en manipulación de alimentos y capacitación correspondiente. Durante el periodo del presente informe, se evidencia cumplimiento del 95%, 5% menos que lo obtenido frente al período anterior. ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPAMSCAS COMBITA alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR obtiene solo el 93% debido a personal transportador con uniforme de color oscuro, siendo lo requerido por la normatividad legal vigente dotación de colores claros.

10. 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

un desempeño de **94%,** representando una mejora de 9% con respecto al mes anterior**.** ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO obtuvieron calificaciones de 100%, mientras que ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 82% consigue la calificación más bajas del grupo, afectado por errores de trazabilidad en los registros del proceso, no ejecución de mantenimientos correctivos al presentar horno fuera de funcionamiento y ruptura de tubo en cuarto de congelación, faltante de hojas de vida de carros transportadores, falta de soportes de inducción a personal nuevo y faltante de paz y salvo en productos de proyectos productivos.

11. 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 parcial de las obligaciones en un **67%**, presentando una mejora del 3% respecto al período anterior. ERON CPMS TUNJA, ERON EPMSC DUITAMA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO alcanzaron la calificación máxima de 100%, caso contrario de ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPAMSCAS COMBITA, con 50% y 37% de cumplimiento, respectivamente, se consolidan como los establecimientos con las calificaciones más bajas del período, esto debido personal manipulador con faltante de dotación.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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.



Durante el período del presente informe, se realiza verificación en ESTACION DE POLICIA CHOCONTA, única estación de policía del grupo 9 a la que se le realiza visita, pues los demás establecimientos contemplados en el Anexo 23 no cuentan con población PPL.

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.

A continuación, se describe lo evidenciado durante la visita del periodo:

1. Instalaciones físicas: la interventoría evidencia que las raciones son dispuestas en una mesa en adecuadas condiciones higiénicas como almacenamiento temporal, por lo cual se califica con un 100% de cumplimiento.

2. Personal manipulador de alimentos: en el presente periodo del informe no se califica la categoría, debido a que la persona que realiza el transporte de los alimentos corresponde a personal de la Policía Nacional.

3. Condiciones de transporte de producto terminado: el operador presenta 50% de cumplimiento, debido a que no se cuenta con registros de control de temperatura durante el transporte de los alimentos.

4. Recepción del producto terminado: el operador obtiene 90% de cumplimiento ya que se evidencia desviación de temperatura de los componentes alimentarios entregados.

5. Distribución del producto terminado: el operador presenta incumplimiento de 100%, esto debido a que se evidencia la entrega de componentes en empaques individuales protegidos y elementos para el consumo de los mismos.

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 %	Seguimiento realizado el día 11-02-25 1.2 En área de cocina se observa perforaciones en diferentes puntos de las paredes. En área de utensilios pared con desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** Aún se cuenta con estas perforaciones en las paredes de área de proceso. 1.3 Uno de los extractores de la parte posterior no enciende.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: El operador tiene funcionando todos los extractores dentro del área de proceso. 4.1 Se observa producto almacenado en canastillas con presencia de moscas (Fruver). **Seguimiento:** Se evidencia adecuado almacenamiento de materias primas sin presencia de plagas.
EPMSC ANSERMA	2024-11-07	FAVORABLE	97 %	Seguimiento realizado en visita del día 10/02/2025. 1.2 Edificación e Instalaciones. Condiciones de pisos y paredes. No todas las uniones entre paredes y pisos en áreas de proceso son redondeadas. **Seguimiento:** Se evidencia la construcción de las uniones entre paredes y pisos en el área de proceso, para lo cual el día 05 de diciembre de 2024 en verificación de condiciones de infraestructura, ya se tenía realizado el acondicionamiento de las uniones entre paredes y pisos. 5.3 Saneamiento. No se cuenta con recipiente para disposición temporal de residuos en área de procesos. **Seguimiento:** El día 18 de noviembre implementa un área y consecución de recipiente para la disposición temporal de residuos dentro del área de proceso, el cual a la fecha actual se encuentra siendo utilizado.
EPMSC ARMENIA	2024-04-26	FAVORABLE	95,5 %	Seguimiento realizado el día 10-02-25 1.4 En inodoro no se observa biscocho. **Seguimiento:** Se evidencia que operador realiza mantenimiento a las unidades sanitarias ubicadas en el establecimiento. 4.1 Se observa en el almacenamiento productos sin clasificar (tomate sobremaduro y papa de rechazo junto con la verdura buena). **Seguimiento:** El operador realiza selección de materia prima con el fin de evitar la contaminación cruzada.
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON COMPROMISOS	74 %	Seguimiento realizado en visita del día 03/02/2025: 1.2 Se evidencian pisos con desprendimiento de pintura, no cuenta con acabado liso presenta grietas que dificultan procesos de limpieza y desinfección, se evidencia áreas de cocina caliente las paredes tienen desprendimiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: los pisos, paredes en general presentan deterioro. 1.3 Se evidencian techos en material no sanitario que no permite realizar la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Los techos en general de todas las áreas y bodega externa presentan alto grado de deterioro. 1.4 Se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos diluido el cual no cumple con su función principal, el sistema de descarga del baño no cumple con su función ya que los operarios deben vaciar con un balde. **Seguimiento:** Se evidencia jabón desinfectante en zona de lavado de manos con consistencia adecuada, el baño de la PPL no cumple con su función, El tanque de agua no es utilizado para el uso exclusivo para el servicio de alimentación, se comparte con las baterías sanitarias. 2.1 Se evidencian utensilios como ollas, tapas, tablas y cuchillos en estado de deterioro, de igual manera se evidencian ollas con grietas e irregularidades, se evidencia estanterías en estado de oxidación que dificulta los procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia cambio de menaje, no se utilizan estanterías en el área de producción y almacenamiento. 2.2 Se evidencian planchas de cocción en estado de deterioro y con deficientes procesos de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencian planchas deterioradas por uso, sin embargo, se encuentran en adecuado estado de limpieza y desinfección. 3.3 Se evidencia personal manipulador con dotación y delantales en estado de deterioro y con poca limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Se evidencia personal manipulador con dotación en adecuadas condiciones. 4.1 Se evidencia control de materias primas e insumos por medio de registros, pero no son diligenciados oportunamente. No se encuentran registros de verificación de recepción de materias primas e insumos. **Seguimiento:** Se evidencian registros de recepción de materias primas e insumos actualizados. 4.4 Se evidencia bodega de almacenamiento con humedades, desprendimiento de pintura en pisos y con grietas que no permiten la limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Las paredes de la bodega externa, áreas de producción, almacenamiento y disposición de menaje,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				prealistamiento presenta alto grado de deterioro. 5.1 Se evidencia que el tanque de almacenamiento de agua potable necesario para la reserva y garantizar por lo menos 1 día de producción o realizar limpieza y desinfección está siendo utilizado para las baterías sanitarias, debe ser de uso exclusivo. **Seguimiento:** El tanque de agua no es utilizado para el uso exclusivo para el servicio de alimentación, se comparte con las baterías sanitarias. 5.5 Se evidencia algunas áreas como bodega de almacenamiento, preliminares, almacenamiento provisional rancho con deficientes procesos de limpieza y desinfección en pisos, paredes, estibas equipos y utensilios. **Seguimiento:** Se evidencian adecuados procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas. 5.6 El establecimiento cuenta con el plan de saneamiento, pero los registros de supervisión no son llevados oportunamente o no corresponden a la realidad del proceso. **Seguimiento:** Se evidencian formatos diarios de plan de saneamiento actualizados y diligenciados adecuadamente.
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	Seguimiento realizado en visita del día 19/02/2025: 1.1 Se evidencia que el establecimiento no cuenta con flujo secuencial, y no impide el ingreso de plagas en su totalidad. **Seguimiento:** Se evidencia que no se cuenta con flujo secuencial. Se evidencia angeos en las ventanas y en las puertas se tiene instalado protectores que evitan el ingreso de plagas, insectos y roedores. 1.2 Se evidencia desprendimiento de pintura en la entrada de la cocina y en cocina caliente. Se evidencia existencia de humedad en el área de preparación. Se evidencia deterioro de la pintura en techos. **Seguimiento:** se evidencia que el operador ha realizado arreglos de menor cuantía, como mantenimiento de pintura en techos de cocina caliente y de todo el servicio en general. 1.3 Se evidencia que el sistema de extracción no tiene la capacidad necesaria para extraer el calor y vapor generado, se evidencia deterioro de la pintura en techos. **Seguimiento:** Se evidencia la existencia de extractores (tipo turbina) en buen estado y funcionales con las hojas de vida. El operador ha realizado mantenimientos de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				menor cuantía entre ellos mantenimiento de pintura en los techos. 1.4 Se evidencia falta de Vestier y lockers para el personal manipulador. Se evidencia falta de unidades sanitarias exclusivas para manipulador de alimentos. **Seguimiento:** se evidencia falta del área de vestieres y lockers y así mismo no se tiene unidades sanitarias para el personal manipulador. 2.1 Se evidencia deterioro de utensilios, sartenes, ollas, e indios. **Seguimiento:** se evidencia que el operador ha realizado cambio de menaje como ollas, utensilios y sartenes.
EPMSC PACORA	2024-08-25	FAVORABLE	100 %	Se realiza seguimiento el día 13/02/2025. No se realiza ningún tipo de seguimiento ya que el servicio no tiene ningún tipo de requerimiento por el Ente de Salud.
EPMSC PENSILVANIA	2024-10-07	FAVORABLE	96,5 %	Seguimiento realizado en visita 03/02/2025. 1.2 Se evidencia aristas vivas entre conexiones de pisos-paredes y entre pared-pared. **Seguimiento:** Se evidencia faltante de unión con forma redondeada de pared a pared y pared a piso en área de almacenamiento del servicio. 2.1 Se evidencia deterioro y oxidación en estufa por desgaste provocado por uso. **Seguimiento:** Operador realizó mantenimiento correctivo a las estufas del servicio que se encontraban con presencia de óxido.
EPMSC PEREIRA	2024-10-23	FAVORABLE	94,5 %	Seguimiento realizado en visita 26/02/2025. 1.2 Se evidencian pisos con baldosas en mal estado. **Seguimiento:** el operador no ha realizado un mantenimiento en los pisos baldosas que se encuentran en mal estado en el establecimiento. 2.1 se evidencia utensilios deteriorados, menajes deteriorados por el uso. **Seguimiento:** El operador realiza el cambio de varias ollas. 5.2 Inexistencia de conexión alcantarillado de aguas residuales. **Seguimiento:** el operador manifiesta que es una adecuación de alta cuantía.
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE	93.5%	Seguimiento realizado en vista 11/02/2025. 1.2 Condiciones de pisos y paredes: Se evidencia rugosidad en la media caña **Seguimiento:** En noviembre de 2024 el Operador construye la media caña redondeada entre paredes y pisos donde se subsana la rugosidad descrita. 4.4. Condiciones de almacenamiento: Se evidencia oxidación en la estantería donde se almacenan los huevos. **Seguimiento:** Se evidencia que la estantería donde se almacena los huevos fue pintada con pintura anticorrosiva.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC SALAMINA	2024-09-20	FAVORABLE	91,5 %	Seguimiento realizado en visita el día 13/02/2025 1.1 El área de la bodega no tiene el tamaño adecuado para la circulación del personal y para el traslado de materias primas o productos. **Seguimiento:** el área de bodega no es proporcional al volumen de insumos requeridos disponiendo de poco espacio para la circulación de personas y para el traslado de productos. 1.2 Se evidencia desprendimiento de pintura en partes de la pared en el área de la bodega, falta de mantenimiento en parte de la pared en donde está el área de utensilios limpios, desprendimiento de pintura en las paredes donde están las canastillas. **Seguimiento:** el operador ha realizado arreglos de menor cuantía como mantenimiento de pintura en el área de la bodega, en la pared donde está el área de utensilios limpios y en las paredes donde están las canastillas. 2.1 Se evidencia óxido en una parte de la tapa de uno de los congeladores, se evidencia dos tablas para porcionar en regular estado. **Seguimiento:** se evidencia mantenimiento de pintura en la tapa del congelador. El operador realiza cambio de las dos tablas de porcionar. 4.4 no se evidencia un refrigerador independiente para los productos embutidos, se evidencia productos como chorizos a temperatura ambiente, los cuales fueron retirados del refrigerador con mucho tiempo de antelación antes de su cocción. **Seguimiento:** El operador adquiere una nevera para los productos embutidos, ya que antes estos se almacenaban en los congeladores con los demás productos cárnicos. 5.2 Se evidencia filtración de agua en tubería debajo del lavaplatos. **Seguimiento:** el operador realiza el cambio de tubería debajo del lavaplatos, ya no se evidencia filtración de agua.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2024-04-15	FAVORABLE	94 %	Seguimiento realizado en visita 27/02/2025. 1.1. Localización y diseño. Se evidencia que la construcción no impide el ingreso de plagas, se observa aberturas entre en techo y pared (ondulaciones de la teja de eternit) del área de preparación, que permite el posible ingreso de plagas. **Seguimiento:** se evidencia que no se realiza mantenimiento adecuado para evitar el ingreso de plagas. 1.2. Pisos: se observan en el del área de preparación deteriorado, con baldosas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				ausentes y quebradas lo cual favorece acumulación de suciedad y dificultan las actividades de limpieza. Paredes: esquinas sin redondear de pared a pared, se observa hasta la mitad de la pared del área de proceso en baldosa, quebrada y desgastada. **Seguimiento:** se evidencia que se siguen presentando las baldosas quebradas en el área de producción y que las uniones entre pared y pared no tienen la unión redondeada que faciliten los procedimientos de limpieza y desinfección 1.3. Techos, iluminación y ventilación. TECHO: en eternit con ondulaciones que no facilitan la limpieza, sobre la cercha metálica en el área de preparación. Se observan vigas en madera en la parte alta. **Seguimiento:** se evidencia que no se tiene buena ventilación y se siguen presentando los inconvenientes para los procesos de limpieza y desinfección por la altura que tiene el techo**.**
ERON MANIZALES RM	2025-06-12	FAVORABLE	90 %	Seguimiento realizado en vista 24/02/2025. 1. Edificación e Instalaciones 1.1 Se evidencia que el establecimiento no impide en su totalidad el ingreso de plagas. **Seguimiento:** En noviembre de 2024 el Operador hace cambio de caucho en la puerta de abarrotes. 1.2 Se evidencia deterioro en el establecimiento general del área de proceso (cocina). Se evidencia problema de humedad en el techo. **seguimiento:** El operador ha realizado mejoras de pintura en el techo donde se presentaba humedad. 1.3. Se evidencia que el lavamanos de accionamiento no manual está fuera del servicio. **Seguimiento:** Desde el pasado mes de noviembre el operador ya cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual en funcionamiento. 2. equipos y utensilios. 2.1. Se evidencia deterioro en sartenes y ollas **Seguimiento:** El operador ha gestionado la adquisición de nuevos sartenes y ollas. 4. Requisitos higiénicos 4.1. Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados **Seguimiento:** El operador cuenta con los congeladores según anexo N 5, que garantice la trazabilidad de alimentos congelados a su vez se tienen los formatos de registro de temperatura de los mismos

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
ERON PEREIRA RM	2024-08-27	FAVORABLE CON COMPROMISOS	80.5 %	Seguimiento realizado en visita 25/02/2025. 1.2 Se observan paredes con humedades en diversas áreas, al igual que pisos deteriorados y con desprendimiento. **Seguimiento:** el operador realiza procesos de pintura y adecuación a las paredes, y mejora las condiciones de los pisos en las diferentes áreas del servicio alimentación. 1.3 Techos con desprendimiento de pintura y capa superficial, aberturas no selladas por completo en puertas hacia el exterior **Seguimiento:** se realiza la adecuación de los techos y se coloca una barrera física en la abertura de la puerta piso de la puerta de ingreso 1.4 se evidencian elementos ajenos al área (dotación), canecas de residuos deterioradas en mal estado y sin bolsa plástica. **Seguimiento:** se sigue presentando cuarto con elementos en desuso, y se hace el cambio de las canecas en mal estado y se utiliza Bolsa. 2.1 Se evidencian empaques de cava deteriorados, en las puertas, estibas deterioradas, rotas, canastillas en mal estado. **Seguimiento:** se hace el mantenimiento y cambio del empaque de la puerta de la cava, se retiran las estibas dañadas y se cambian por unas en buenas condiciones, las canastillas son lavadas y rotan constantemente 3.2 Se observan exámenes, historia clínica, sin el concepto de apto para manipular alimentos. **Seguimiento:** se evidencia para el personal manipulador de alimentos encontrado en la visita que todos cumplen con los requisitos exigidos para la manipulación de alimentos. 4.1 No se observa señalización, muestreo área de congelación, productos cárnicos en estibas. **Seguimiento:** se evidencia rotulación y los productos cárnicos se encuentran dentro de canastillas. 4.4 Se observan elementos de uso ajeno al rancho, personales de consumo, en área de cavas. **Seguimiento:** el día de la visita no se encontraron alimentos o productos ajenos a los procesos de producción en las cavas. 5.2 Lavaplatos sin rejillas en el piso, rejillas de desagües con oxidación y deterioro **Seguimiento:** se instala la rejilla en el lavaplatos, pero se siguen presentando rejas en los cárcamos con óxido. 5.3 basura expuestas sin tapa en área de residuos, con deterioro rotas, no se observa código de colores en las basuras.

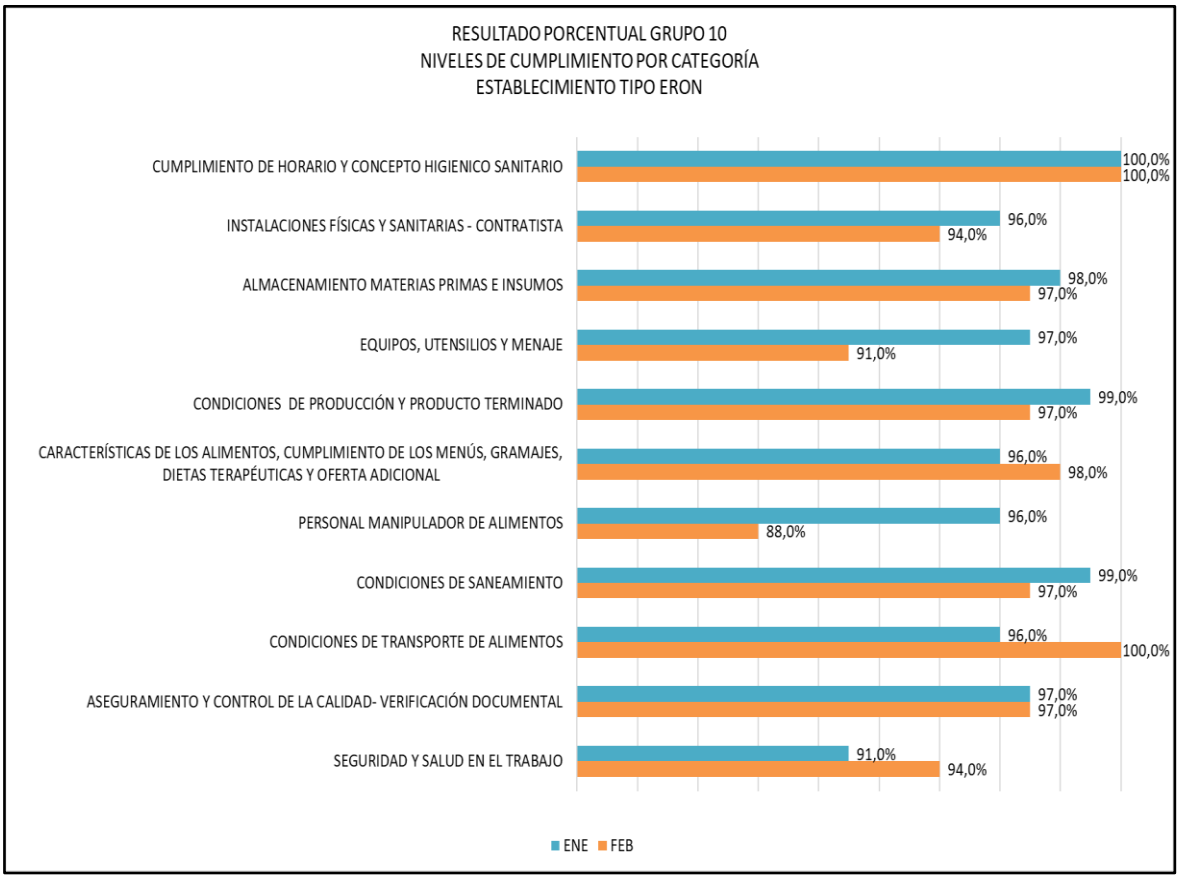
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: se hace el cambio de las canecas en malas condiciones y se mantienen con tapas y con bolsas 5.5 se observan residuos en áreas de Fruver, bananos, naranjas, parte externa y tierra sobre el piso, falta capacitación de limpieza y desinfección a manipuladoras **Seguimiento:** se evidencia el día de la visita condiciones adecuadas de higiene y limpieza en el área de Fruver y se evidencian actas de capacitación al personal manipulador de alimentos en procedimientos de limpieza y desinfección

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de febrero de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UNIÓN TEMPORAL 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 última 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, concepto por parte de la DTS encargada de tal visita sanitaria y el seguimiento realizado por parte de la interventoría frente a dichos hallazgos.

2.2.10.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 el periodo objeto del presente informe; 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 **95%**, presentando una leve disminución del concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado en -2% del mes anterior (97%). Es así que, el establecimiento que presentó menor puntaje general para el presente periodo fue el ERON DE PEREIRA (88%), y uno de los establecimientos tipo ERON presentó un puntaje que alcanzó el **100%** de cumplimiento de las obligaciones, el cual fue: EPMSC MANIZALES. En tal sentido, en función de lo expuesto, la Interventoría realizó verificaciones permanentes a cada una de las categorías evaluadas, encontrando la información que a continuación se describe:

Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario: el operador presentó 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 realizó verificación a 57 tiempos de comida, con una participación del 24.6% para el desayuno, 38.6% para el almuerzo y 36.8% 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 realizó 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 presentó un desempeño del **94%**, disminuyendo su puntaje en un -2%, con respecto al mes anterior (96%). Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de competencia del operador, correspondieron al ERON EPMSC PEREIRA (68%), toda vez que el área de almacenamiento temporal de residuos no se encuentra aislado ni protegido se encuentra en un parqueadero; pisos con grietas con acumulación de residuos y empozamiento de agua, cárcamos de desagüe tapados con empozamiento de agua; las cortinas del área de producción se encuentran en mal estado; mallas en ventanas rotas; cárcamos destapados en área de producción; sifones sin rejilla en el área de prealistamiento y en área de lavado de ollas; y lámparas sin funcionamiento en las áreas de vestiers, bodega de aceite y azúcar, generando déficit de iluminación en dichas áreas. Así mismo los establecimientos EPMSC ARMENIA, EPMSC DE ARMENIA y ERON MANIZALES presentaron un porcentaje de 86% de cumplimiento debido a que el operador no garantizó en estos establecimientos, que las lámparas o iluminación se encontraran funcionado, no se garantizó el mantenimiento a paredes, pisos, medias cañas, cortinas, marcos y puertas. Seguido del ERON PEREIRA el cual presento un (89%), donde se evidenciaron tomacorrientes sin funcionamiento en área de jugos y área de prealistamiento, baldosas quebradas en el cuarto de refrigeración para fruver y ventanas con vidrios rotos en área de lavado. En cuanto al ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, el porcentaje de cumplimiento fue de 93%, debido a la presencia de baldosas rota en pisos, que empozan agua, reja del cárcamo con óxido y paredes con desprendimiento de pintura.

Almacenamiento de materias primas e insumos: En este aspecto la Interventoría verificó 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 contaba 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 alcanzó un puntaje del **97%**, disminuyendo la calificación con respecto al mes anterior en un -1%, donde para el presente periodo el establecimiento que presento menor calificación fue el ERON EPMSC CALARCÁ (82%) debido a que en visita del 25 de febrero de 2025 se evidenciaron 170 unidades de pan elaborado sin lote, fecha de vencimiento ni fecha de fabricación, con presencia de moho; 56 unidades por 500g cada una de café marca LAM, con fecha por fuera de su vida útil (01/2025) y sin identificar como producto no conforme; alimentos como pan, fruver, café, azúcar, sal y avena en hojuelas reempacados sin rótulo; canastillas y estibas con deficientes procesos de limpieza y desinfección. Seguido de los establecimientos ERON DE ARMENIA, EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA, los cuales presentaron un puntaje de cumplimiento de 95%, debido a que no se cumplió con la proyección del plan de compras en lo que respecta a la proteína durante una de las visitas realizadas.

Equipos, utensilios y menaje: Para esta categoría, la Interventoría verificó que los operadores cumplieran 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, es por ello que, en el período del presente informe, se evidenció que el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **91%**, disminuyendo el resultado en un -6%, con respecto al mes anterior (97%), en donde los establecimientos que presentaron menor calificación fueron el ERON EPMSC PEREIRA (57%), esto debido a que la campana extractora no se encontró en funcionamiento, estufas con fugas de gas con mal funcionamiento, ollas en malas condiciones, congeladores con tapas dañadas sin empaques, cuartos fríos con daño y óxido en los compresores, pisos rugosos, esquinas con filtración de aguas negras; se evidenció que la trampa de grasa del servicio se encontraba llena, los cárcamos de desagüe presentaron empozamiento de agua. Seguido del ERON MANIZALES (71%), donde se evidenciaron las manijas del congelador desprendidas y con corrosión, estufa presentando llama

amarilla y los dos carros transportadores del establecimiento con deterioro (corrosión y desprendimiento de pintura). En cuanto al ERON EPMSC ANSERMA, presentó un porcentaje de cumplimiento de 83%, debido a que se evidenciaron 50 fiambreras deterioradas. El ERON PEREIRA con un (86%) de cumplimiento, presentó hallazgos en cuanto al mantenimiento de los equipos estufas, las cuales se evidenciaron con óxido, manchas y deterioro y cuarto frío de fruver, el cual no se encontraba funcionando adecuadamente por empaque despegado de la puerta, compresor dañado, apagándose por largos periodos. Por último, los ERONES EPMSC CALARCÁ, EPMSC PÁCORA y EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, obtuvieron un porcentaje de cumplimiento de 93%, debido a que se evidenciaron utensilios deteriorados y falta de mantenimiento a equipos.

Condiciones de producción y producto terminado: Para este aspecto, la Interventoría verificó que los procesos de prealistamiento y preparación se realizaran 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 contramuestras de alimentos; dicho lo anterior, en el período del presente informe, se evidenció que el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **97%,** disminuyendo su desempeño en un -2% de cumplimiento frente al mes anterior (99%). La mayor parte de desviaciones se presentaron en el ERON DE ARMENIA, el cual presentó un 85% de cumplimiento, debido a que, no se dio cumplimiento a las temperaturas de seguridad de los alimentos preparados, toda vez que en visita del 18/02/2025, la yuca guisada del componente energético del tiempo de comida almuerzo reportó temperatura de 47.7°C, adicional no se cumplió con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contramuestras, debido a que el gramaje estuvo por debajo del peso establecido y en visita del 07/02/2025, la contramuestra de la ensalada, tiempo de comida almuerzo, no cumplió con la rotulación ni contenido correspondiente al menú #8. El ERON EPMSC PEREIRA el cual presento un (86%), toda vez que las áreas de prealistamiento de frutas y verduras no cumplieron con condiciones de limpieza y desinfección adecuadas, y en visitas de los días 5 y 18 de febrero no se dio cumplimiento al rango de temperatura de seguridad del jugo, de la ensalada fría y de la proteína y el suministro de alimentos para dietas se dio en fondos. Los establecimientos ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, ERON MANIZALES y ERON PEREIRA, obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 95%, debido a que no cumplieron con los rangos de temperatura de seguridad, ni con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contramuestras.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional: En este aspecto, la Interventoría realizó 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 realizó 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 realizó 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 verificó el suministro de las Dietas Terapéuticas; observando que en el período del presente informe, el operador presentó un cumplimiento de la obligación en un **98%,** alcanzando un buen desempeño con respecto a los ítems evaluados e incrementando su puntaje en 2% respecto del mes anterior (96%). Las desviaciones se presentaron específicamente por los establecimientos ERON EPMSC ARMENIA (94%), debido a que en la visita del 17/05/2025, se evidenció la no entrega de fruta para el menú #5 en el tiempo de comida desayuno y en visitas posteriores no se evidenció formato de registros diarios de entrega de dietas. Los EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON PEREIRA presentaron un porcentaje de 95% de cumplimiento, dicho porcentaje se presentó debido a intercambios sin informar al supervisor y/o Interventoría conforme a lo establecido, falta de firmas y huellas por parte de la PPL en los formatos de control diario y de entrega de dietas y no cumplimiento de rotulado de las fiambreras para las raciones terapéuticas. En

cuanto a los establecimientos ERON EPMSC PEREIRA y ERON MANIZALES, presentaron un puntaje de cumplimiento del 97%, debido a que presentaron hallazgos en cuanto al registro y control diario de entrega de dietas terapéuticas, intercambios en las preparaciones, sin informar al supervisor y/o Interventoría, conforme a lo establecido y entrega de raciones terapéuticas en fondos.

Personal manipulador de alimentos: Para esta categoría, la Interventoría verificó que los contratistas y operadores cumplieran 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 verificó que el personal cumpliera 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); es así, que en el período del presente informe, el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **88%**, disminuyendo el porcentaje en un -8%, respecto al periodo anterior (96%). Los hallazgos no conformes se presentaron en los establecimientos ERON EPMSC PEREIRA con (75%) al no contar con el número de distribuidores establecidos, no entrega de dotación al personal en la frecuencia establecida en la OTM; petos, botas y guantes rotos; del mismo modo el establecimiento EPMSC SANTA ROSA DE CABAL con (75%), toda vez que, no se evidenció la entrega de dotación correspondiente, adicional, petos en mal estado y deteriorados, uniformes manchados, con orificios y se evidenciaron dos manipuladores nuevos en el servicio de alimentos sin certificado médico, ni exámenes clínicos. Seguidos de los establecimientos ERON DE ARMENIA y ERON EPMSC ARMENIA, con un porcentaje de 80% de cumplimiento, debido a que no se cumple con la renovación de dotación según lo estipulado en la OTM de cada seis meses, adicional en el ERON DE ARMENIA no se contaban con actas de visita del profesional en mantenimiento para los meses de diciembre 2024 y enero 2025, ni profesional en SST en el mes de diciembre 2024, se evidenció manipuladores incumpliendo las BPM, mal uso del tapabocas en el área de proceso y en visita del 24/02/2024, no se observó al administrador y el operador no presentó soporte de su ausencia; en el ERON EPMSC ARMENIA, no se evidenció acta de visita de profesional en mantenimiento, última visita fue realizada en el mes de noviembre, durante la visita se evidenció que faltaba un distribuidor, no se observó en visita la presencia del administrador, ni se contó con acta de visita de profesional de calidad y estaciones de policía, teniendo en cuenta que por anexo se debió desarrollar 1 visita quincenal, durante visita no se contaba con la jefe de cocina, y no se contaba con acta de visita de profesional en mantenimiento para los meses de diciembre y enero. En cuanto al ERON EPMSC PENSILVANIA, el porcentaje de cumplimiento fue de 85%, presentando hallazgos asociados al no cumplimiento con la frecuencia de visitas por parte del profesional nutricionista y por la falta de la renovación de dotación de los manipuladores como lo estipula la OTM de cada 6 meses, la última entrega fue realizada por el operador en junio del 2024. El ERON EPMSC CALARCÁ, con un porcentaje de 88%, se vio afectado por no contar con los soportes de visitas semanales para el mes de enero y febrero del profesional en mantenimiento de acuerdo al parte del ERON y conforme a lo establecido en el Anexo 23, por no contar con personal capacitado en alturas, no se cumplió con la frecuencia de visitas por parte de la profesional en calidad para el mes de febrero; adicional se evidenció auxiliar de procesos con uniformes en deficientes condiciones de limpieza y desinfección.

Condiciones de Saneamiento: En este aspecto, la Interventoría verificó que el operador cumpliera 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; es por ello que, en el período del presente informe, se evidenció que el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **97%**, disminuyendo la calificación en -2%, con respecto al mes anterior (99%). El porcentaje de cumplimiento se vio afectado, teniendo en cuenta que los establecimientos ERON EPMSC CALARCÁ y ERON EPMSC PEREIRA presentaron un porcentaje de cumplimiento del 92%, debido a que los techos no se encontraron limpios, se evidenciaron con

presencia de hongos, no se evidenció la gestión por parte del operador para la limpieza de acuerdo a lo establecido por la OTM y las instalaciones sanitarias no se encontraron dotadas con elementos de higiene personal: jabón, gel antibacterial y toallas desechables; adicional en EPMSC CALARCÁ, se evidenciaron congeladores ubicados en el área de almacenamiento del rancho temporal, 2 ollas en el área de producción y cuchillos en recipientes donde fueron almacenados con deficientes procesos de limpieza y desinfección. En los ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES, donde el porcentaje fue de 94%, se vieron afectados debido a que techos no se encontraron limpios, se evidenciaron con presencia de hongos, no se evidenció la gestión por parte del operador para la limpieza de acuerdo a lo establecido por la OTM. Y en los ERON EPMSC PÁCORA, ERON EPMSC SALAMINA y ERON PEREIRA, el porcentaje de cumplimiento fue del 97%, debido a que, en estos establecimientos, no se dio cumplimiento a la frecuencia establecida para la fumigación.

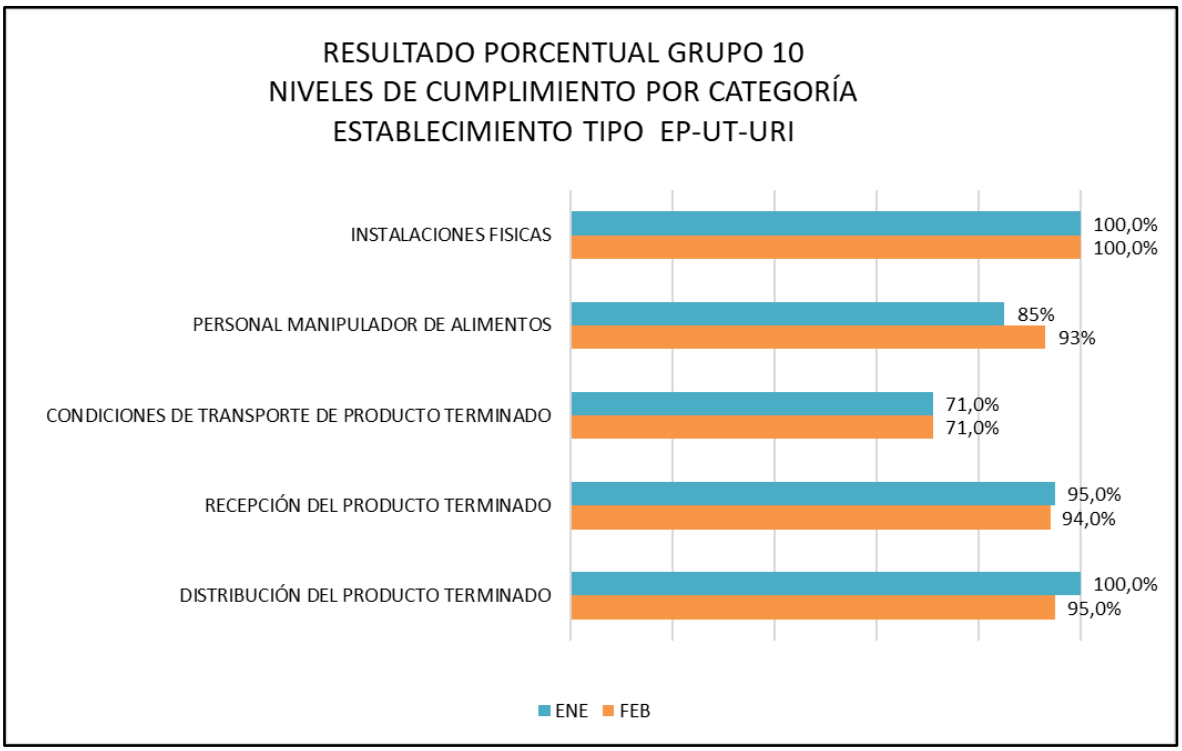
Condiciones de transporte: Aquí la Interventoría verificó la respectiva normatividad sanitaria vigente en lo que respecta al transporte utilizado para la distribución de los productos o materia prima del suministro de alimentación. En el período del presente informe, fue posible coincidir en las visitas de la Interventoría con la verificación de entrega de las materias primas en algunos establecimientos, obteniendo un porcentaje de cumplimiento en este aspecto del 100%, aumentando la calificación en 4%, con respecto al mes anterior (96%).

Aseguramiento y Control De La Calidad- Verificación Documental: En relación con esta categoría, la Interventoría verificó que la totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos cumplieran con las características del Establecimiento Penitenciario y Carcelario y se ejecutaran y registraran oportunamente; dicho esto, en el período del presente informe, se evidenció que el operador presentó cumplimiento de la obligación en un **97%,** manteniéndose el porcentaje con respecto al mes anterior**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el ERON EPMSC CALARCÁ (89%) no se dio cumplimiento al cronograma de mantenimiento, no se contaba con profesional en mantenimiento, se evidenció congelador en área de almacenamiento del rancho sin funcionamiento y no se evidenció paz y salvo de proyectos productivos para el mes de diciembre 2024. En cuanto a los establecimientos ERON DE ARMENIA, EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES, presentaron un porcentaje de cumplimiento del 95%, viéndose afectados en el ERON DE ARMENIA debido a que se evidenció cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo desactualizado, ya que no se contaba con visita de profesional en mantenimiento desde el mes de diciembre 2024; en EPMSC ARMENIA, debido a que se evidenció registro desactualizado de mantenimiento de equipos según cronograma establecido y a que no contaba con el paz y salvo del mes de diciembre de los productos alimenticios elaborados por proyectos productivos; y en ERON MANIZALES, se evidenció que no se cumplió con el cronograma de mantenimiento preventivo, para los dos carros transportadores utilizados para la distribución de los alimentos, debido a que se evidenciaron con desprendimiento de pintura y no contaban con hoja de vida. Y los establecimientos ERON EPMSC PÁCORA (97%), EPMSC SALAMINA (98%) y EPMSC MANIZALES (99%), se vieron afectados por el siguiente hallazgo: el operador no presentó paz y salvo de productos productivos correspondiente al mes de diciembre y para el caso de EPMSC PÁCORA, el operador no cumplió con el programa de mantenimiento correctivo en lo que se refiere al equipo refrigerador #2.

Seguridad y salud en el trabajo: En cuanto a esta categoría, la Interventoría realizó 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, se verificó que el operador cumpliera en la ejecución del servicio, en todas las reglas de seguridad establecidas en los Reglamentos de Régimen Interno de cada uno de los ERON, CRM, UT o Estaciones de policía; es así que, en el

período del presente informe, se evidenció que el operador presentó un porcentaje de cumplimiento de la obligación de **94%**, aumentando con respecto al mes anterior en un 3%. Dicho porcentaje se presentó debido a las desviaciones presentadas en los siguientes establecimientos ERON EPMSC ARMENIA y ERON PEREIRA con un porcentaje de cumplimiento de 67%, viéndose afectado en el caso de EPMSC ARMENIA al hallazgo asociado al incumplimiento en la capacitación para el mes de diciembre 2024, por parte del profesional en SST y delantales de PPL en mal estado y para el caso del ERON PEREIRA, al incumplimiento en la capacitación para el mes de noviembre 2024, por parte del profesional en SST. Y en el establecimiento ERON DE ARMENIA (83%), no se evidenció soporte de capacitación de los meses de noviembre ni de diciembre por parte de SST.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 verificaron los requisitos sanitarios, dentro de los cuales se encontraban 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, así como el cumplimiento de la calidad y cantidad de los suministros, el ciclo de menús y los horarios de entrega en EP.

Para el periodo del presente informe el operador alcanzó un **89%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas; con lo cual se evidenció que se mantiene

respeto del mes inmediatamente anterior. A continuación, se relacionan los establecimientos que presentaron un mejor desempeño: EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARMATO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE SUPIA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA INSPECCIÓN MUNICIPAL DE POLICÍA CALARCÁ, EP ESTACIÓN DE POLICÍA RISARALDA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ y EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (ARMENIA) y EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (MANIZALES), los cuales alcanzaron un cumplimiento total de las obligaciones evaluadas, presentando un puntaje del 100%. No obstante, se presentaron establecimientos los cuales no alcanzaron un cumplimiento total como los fueron: EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL REMANSO (67%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA UPV (75%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA APIA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS, ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (MANIZALES) y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PEREIRA con 80%, EP ESTACIÓN DE POLICÍA CUBA, ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINA (FUERA) y EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARSELLA con 84%, y EP ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL (85%), estos establecimientos presentaron los menores puntajes 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 41% para las verificaciones al desayuno, 28% para el almuerzo y un 31% para la cena y refrigerio nocturno.

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

1. Instalaciones físicas (100%): En el periodo del presente informe, el operador presentó cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, manteniéndose, con respecto al mes anterior.

2. Personal manipulador de alimentos (93%): Para el periodo del presente informe, el operador presentó un aumento del 8% respecto al mes anterior (85%). Las desviaciones se presentaron principalmente en las estaciones EP ESTACIÓN DE POLICÍA APIA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL REMANSO y EP ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL con un porcentaje de incumplimiento del 50%, debido a los siguientes hallazgos evidenciados:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA APIA: El manipulador de alimentos no utilizó dotación para la entrega de los alimentos; el distribuidor no utilizó una dotación adecuada, al momento de entregar los alimentos y no contaba con certificado médico ni certificado de manipulación de alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL REMANSO: Durante la visita se evidenció que el personal manipulador no utilizaba bata ni gorro como dotación dispuesta para manipular alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL: Se evidenció que el distribuidor no contaba con la dotación completa, no hizo uso de cofia.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (71%): En el periodo del presente informe, el operador mantuvo el porcentaje de cumplimiento parcial en relación al mes anterior, debido principalmente a los hallazgos no conformes presentados en los siguientes establecimientos:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CUBA (40%): Se evidenció que el vehículo empleado para el transporte de los alimentos es una moto con canastilla, la cual no contaba con concepto sanitario emitido por la Dirección Territorial de Salud y no se evidenció soporte de gestión ante la entidad, tampoco se evidenció la leyenda transporte de alimentos, transporte no apto para el transporte de alimentos, ya que no contaba con ningún tipo de protección que evite una posible alteración en la calidad e inocuidad de los alimentos.

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS (40%): Se evidenció que el vehículo transportador era un automóvil particular con placas PFF388, el cual no contaba con concepto sanitario emitido por la entidad de salud, tampoco con el letrero “Transporte de Alimentos”, y el vehículo no contaba con condiciones físicas para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL REMANSO (40%): El vehículo transportador evidenciado fue una motocicleta con canastillas, sin ningún tipo de protección para evitar la alteración en la inocuidad de los alimentos, la cual no contaba con concepto sanitario emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, tampoco contó con la leyenda transporte de alimentos y los suministros se disponen en canastillas tapadas en plástico, lo cual puede ocasionar una afectación de la calidad e inocuidad de alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA LA VIRGINA (FUERA) (40%): Se evidenció que el vehículo transportador de los alimentos era una moto con una canastilla, no contaba con las condiciones física de higiene adecuada para el transporte de las raciones ya que no contaba con ningún tipo de protección para evitar la posible alteración en la calidad e inocuidad de los alimentos, tampoco contaba con concepto sanitario emitido por la dirección territorial de salud, el operador no presentó soporte de gestión para su consecución ante la dirección territorial de salud, así mismo el transporte no contaba con la leyenda "transporte de alimentos", incumpliendo con la normatividad legal vigente y no contaba con el SOAT, ni con la revisión Técnico-mecánica al día.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARSELLA (40%): Se evidenció vehículo de placas JRY 513, realizando la entrega de las raciones, este vehículo es para uso particular, por lo cual no contaba con concepto sanitario, no apto para transporte de alimentos, no se evidenció dentro del plan de rutas y no contaba con la leyenda de transporte de alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA PEREIRA (40%): Se evidenció vehículo particular, el cual no contaba con concepto sanitario expedido por la Dirección Territorial de Salud, no contaba con el letrero de “Transporte de Alimentos” y no se encontró en condiciones física para garantizar la calidad e inocuidad del alimento.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN PEREIRA (40%): Se evidenció que el vehículo transportador no contaba con concepto higiénico sanitario, no contaba con el letrero de “Transporte de Alimentos”, no contaba con estiba, los alimentos se dispusieron sobre el piso del baúl del vehículo, no se garantizaron las condiciones higiénico sanitarias.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA UPV (40%): Durante la visita se evidenció que el carro transportador es un automóvil particular, no contó con el certificado favorable emitido por la entidad de salud, ni con el letrero que lo identificara como transporte de alimentos, también se evidenció que el vehículo no se encontraba en adecuadas condiciones físicas e higiénicas, no contaba con estibas, que garantizaran la inocuidad de los alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA (80%). El transporte de las raciones desde el ERON de Anserma hasta la EP de Anserma, se realizaron en un vehículo tipo motocicleta con placa DXM-06H, el cual a la fecha no contaba 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 es de un automotor de cuatro ruedas, ya que supera el límite de la PPL.
- EP SANTA ROSA DE CABAL (80%): Durante la visita no se evidenciaron planillas de registro de control de temperaturas de los alimentos.

4. Recepción del producto terminado (94%): En el periodo del presente informe, el operador presentó una disminución del 1% respecto al mes anterior (95%). Lo anterior debido a los hallazgos no conformes que se presentaron en los siguientes establecimientos:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL REMANSO (75%): Se evidenció la no entrega de bebida para tiempo de comida cena menú #5. Se evidenciaron intercambios en proteína, se entregó carne

de res cocida en cambio de chorizo, se entregó papa cocida en cambio de yuca al vapor, se entregó ensalada de zanahoria en cambio de cazuela de arvejas, tiempo de comida verificado cena menú #5. Se evidenció intercambio no notificado en el DRIVE, se entregó pan sabor mantequilla en cambio de arepa, para el menú# 10, tiempo de comida desayuno.

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA APIA (78%): Se presentó intercambio del menú #12, tiempo de comida cena, se cambió la energética yuca cocida por monedas de plátano y no se entregó ensalada salteada, se entregaron papas a la francesa.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA UPV (78%): Durante la visita se evidenció que el proteico en este caso huevo revuelto correspondiente al menú N 10, presentó contaminación física con cáscaras de huevo. No se cumplió con la calidad organoléptica, debido a que el huevo revuelto del menú N 10, presentó cáscaras de huevo.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CHINCHINÁ (89%): Se evidenció que el pan del refrigerio nocturno, no contaba con empaque primario, por ende, no cumplió con rotulado, según la normatividad.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS (89%): Durante la visita se evidenció que para el cereal elaborado en este caso pan para el tiempo de comida desayuno del menú N 12, no contaba con su empaque primario y no dio cumplimiento con la normativa. Durante la visita se evidenció que el operador hizo intercambios del proteico y energético, según minuta tiempo de comida almuerzo menú N 7, estaba programada el suministro de carne de cerdo a la plancha y monedas de plátano de verde, el operador hizo entrega de chorizo y papa cocida.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA PERERIA (89%): Se evidenció que el pan entregado en el refrigerio nocturno correspondiente al menú # 12 no contaba con empaque primario.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL (89%): Durante la visita se evidenció intercambio y variación en la preparación en el regulador y el energético para el tiempo de comida almuerzo menú N 6, se tenía programado cazuela de lentejas y yuca guisada, el operador hizo entrega de guiso de ahuyama y yuca cocida, respectivamente. Se evidenció que el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno fueron entregados a las 2:40 p.m. según OTM para estaciones de policía el rango permitido es de 3-7 p.m. Durante la visita se evidenció que en 5 de las 40 raciones no se hizo entrega del regulador, para el tiempo de comida cena correspondiente al menú N°6 ahuyama guisada. Durante la visita se evidenció que el cereal elaborado pan para el tiempo de comida refrigerio nocturno según menú N 6 no cumplió, debido a que no contaba con empaque primario ni rotulación como lo exige la OTM.

5. Distribución del producto terminado (95%): En el periodo del presente informe, el operador una disminución del -5% respecto al mes anterior (100%). Lo anterior debido a los hallazgos no conformes que se presentaron en los siguientes establecimientos:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER (50%): No se garantizó un adecuado proceso de limpieza y desinfección de las fiambreras utilizadas para suministrar la alimentación a la PPL, se evidenció suciedad en todas las tapas de las fiambreras.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN PEREIRA (50%): Se evidenció que el pan suministrado para el tiempo de comida desayuno menú # 12 no contaba con empaque primario, la bebida colada de plátano se suministró en una bolsa plástica, la cual contenía la totalidad de las raciones, según oficio USPEC E2024-009678 con fecha 28/10/2024 se autorizó la entrega de las bebidas en estación de policía en fondos más no en bolsas, por lo tanto, se generó no conformidad.

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 %	Seguimiento realizado en la visita del 25/02/2025 1.2. Paredes en general con desprendimiento de pintura y humedad, pisos porosos en el área de fruver, uniones de pisos con boquilla deteriorada, deterioro de muros de las puertas. **Seguimiento:** El hallazgo del piso, techos, paredes continuas, no se observan acciones de mejora. el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. 1.3 techos con desprendimiento de pintura. **Seguimiento:** El hallazgo del piso, techos, paredes continuas, no se observan acciones de mejora. el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. 2.1 Paneles oxidados de cuartos fríos, cuartos de refrigeración sin cortinas, base de mesones con presencia de óxido, cucharones en mal estado, maquina pelapapas en mal estado, extractores de aire no funcionan. **Seguimiento:** Se evidencian mantenimiento de los cuartos fríos, se evidencia cortinas de los cuartos fríos, se evidencia mesones en acero inoxidable, se evidencia cucharones en buen estado, se evidencia mantenimiento del pelapapas. 4.1 No se evidencia desinfección de las frutas y verduras, mala rotación de frutas naranja con hongos. **Seguimiento:** Al momento de la visita se evidencia la desinfección de las frutas y verduras, no se evidencia producto con algún tipo de contaminación. 4.3 Al momento de la inspección no se llena control de temperaturas de cuartos fríos. **Seguimiento:** Al momento de la visita se diligencian los formatos de control de temperaturas de los equipos de frío incluidos los cuartos fríos. 4.4 Rotación inadecuada de fruta. **Seguimiento:** Se evidencia buenas condiciones de la fruta almacenada. 5.3. canecas con residuos sin tapa.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Para el momento de la visita se tiene canecas con sus respectivas tapas. 5.5. Actividades de limpieza deficientes detrás de congelador en almacenamiento de pulpa. **Seguimiento:** Se evidencia adecuados procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas.
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	Seguimiento realizado en la visita del 25/02/2025. 1.2 Pisos porosos y deteriorados en general y del cuarto de refrigeración. Canaletas de cableado eléctrico desprotegido. bordes de las cortinas en mal estado. **Seguimiento:** El hallazgo del piso, techos, paredes continuas, no se observan acciones de mejora. el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. 1.3 Condensación de grasa en ductos área techos. **Seguimiento:** Se evidencia techos y ductos superiores con acumulación de grasa. 2.1 Carros de transporte de alimentos deteriorados con oxido, ollas deterioradas, empaques de neveras contramuestras deterioradas. **Seguimiento:** Se evidencian carros para el transporte interno con pintura, ollas en buen estado, al igual que los extractores de aire. 4.3 al momento de la visita no se está diligenciando los registros de temperatura. **Seguimiento:** Se evidencia diligenciamiento de los registros de temperatura de los cuartos fríos, se evidencia el buen funcionamiento. 4.4. Rotación inadecuada de fruta. **Seguimiento:** Se evidencia adecuada rotación de los alimentos. 5.1. Falta de continuidad en el servicio de agua: **Seguimiento:** Para el momento de la visita se tiene suministro de agua. 5.2 Sifones sin rejilla en el área de cocina. **Seguimiento:** Todos los sifones del servicio de alimentación con rejillas. 5.3. Canecas con residuos sólidos sin tapa. **Seguimiento:** Al momento de la visita las canecas para residuos sólidos con tapa. 5.5 Actividades de limpieza y desinfección de neveras de almacenamiento de quesos son

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				deficientes. y en área de servido canastillas sucias con producto. **Seguimiento:** La nevera para el almacenamiento de queso y canastillas para el servicio limpias, aunque se evidencia acumulación de grasa en techos y ductos superiores y mallas del área de dietas.
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	79%	Seguimiento realizado en la visita del **13/02/2025**. **1.2**. Pisos porosos en área de dieta, área de lavado y preliminares. Pintura deteriorada en área de preliminares. **Seguimiento**: El hallazgo de pisos porosos, y deterioro en pintura de paredes continua, no se observan acciones de mejora, el operador argumenta arreglos de mayor cuantía. **1.3** Condensación de grasa en techos. **Seguimiento**: El hallazgo de acumulación de grasa en techos continua, no se observan acciones de mejora con respecto a dicha limpieza, el operador argumenta actividades de mayor cuantía y techos de difícil acceso. **2.1** Cuarto de refrigeración con lámina desprendida en parte superior interna. Sin cortina, Cuarto de congelación con desagüe al ingreso. Extractores de área de cocción sin funcionamiento. Cortina de viento oxidado. Difusor cavo de congelación en mal estado, oxidado. **Seguimiento:** Se evidencian mantenimiento de los cuartos fríos, retiro de lámina desprendida, cambio de cortinas, persiste desagüe al ingreso del cuarto de congelación, cortinas de viento oxidadas y sin funcionamiento. El operador indica no retirar pues son equipos del establecimiento. Campana extractora fuera de servicio. **4.3** Al momento de la visita no se lleva registro de control de temperatura de los cuartos fríos. **Seguimiento**: Se evidencia diligenciamiento de los registros de temperatura de los cuartos fríos, se evidencia el buen funcionamiento. 4.4 Se evidencia mayonesa empezada sin refrigerar.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: No se evidencian alimentos empezados sin refrigeración. **5.1**. Falta de continuidad en el servicio de agua: **Seguimiento**: Para el momento de la visita se tiene suministro de agua. **5.2**. Desagües en área de cocción sin rejillas (sifón) **Seguimiento**: El operador ha realizado la instalación de las respectivas rejillas en los sifones. **5.3**. Canecas con residuos sólidos sin su respectiva tapa **Seguimiento**: Para el momento de la visita se observan canecas para disposición de residuos con su respectiva tapa. **5.5**. Actividades de limpieza deficiente en área de almacenamiento. **Seguimiento**: Para el momento de la visita se observan adecuadas condiciones de limpieza en almacenamiento.
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	77,5%	Seguimiento realizado en la visita del 24/02/2025. 1.2 Pisos con porosidades en cuarto de refrigeración área de preparación, paredes en área de planchas y sartén basculante con pintura deteriorada, desagües en zona caliente con empozamiento. **Seguimiento:** El hallazgo del piso continua, no se observan acciones de mejora. Se evidencian cortinas en buen estado e instalaciones eléctricas protegidas. 2.1 Los cuartos de condensación presentan mal funcionamiento, condensación en el techo, oxidación en soportes de cortina, oxidación en base de los mesones, ollas en mal estado, óxido en los carros de transporte de comida, extractores no funcionan. **Seguimiento:** Se evidencian carros para el transporte interno con pintura, ollas en buen estado, al igual que los extractores de aire. 4.1 fruta en proceso de alteración papaya y naranja, proceso de descongelación de la proteína inadecuado. **Seguimiento**: Al momento de la visita se evidencia frutas en adecuado estado de maduración y buenas prácticas a la hora del proceso de las proteínas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				4.3 al momento de la visita no se está diligenciando los registros de temperatura **Seguimiento:** Se evidencia diligenciamiento de los registros de temperatura de los cuartos fríos, se evidencia el buen funcionamiento. 4.4. Rotación inadecuada de frutas y verduras. **Seguimiento:** Se evidencia adecuada rotación de materias primas. 5.1. Falta de continuidad en el servicio de agua: **Seguimiento:** Para el momento de la visita se tiene suministro de agua. 5.2 Empozamiento de agua por mal estado de los desagües del área de cocina. **Seguimiento:** Todos los sifones del servicio de alimentación con rejillas, se evidencia taponamiento de las redes hidráulicas. 5.3. Canecas con residuos sólidos sin tapa. **Seguimiento:** Al momento de la visita las canecas para residuos sólidos con tapa. 5.5 Actividades de limpieza y desinfección en tuberías y entradas a los cuartos fríos deficientes. **Seguimiento:** se evidencia limpieza de tuberías y entradas a los cuartos fríos, aunque se evidencia acumulación de grasa en techos y ductos superiores y mallas del área de dietas.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	2024-04-02	FAVORABLE CON COMPROMISOS	82,5%	Seguimiento realizado en la visita del **18/02/2025**. **1.2**. Baldosa rota en área de cocción. Bordes con baldosa rota en preliminares. Orificio en piso de área de servido. Tomas eléctricas desprendidas. Protectores de columnas oxidadas. **Seguimiento**: No se ha realizado cambio de las baldosas rotas en el área de cocción, bodegas y preliminares. El operador indica que ya se adquirieron los materiales para realizar el resane. Persisten fisuras en pisos del área de producción, especialmente en el área de marmas. El operador realizó mantenimiento a las tomas eléctricos. Persiste la presencia de óxido en marcos de puertas y ventanales. **1.3** Techos con desprendimiento de pintura en área de ollas, de marmitas y preliminares y

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				condensados. Área de almacenamiento de fruver con luces dañadas, lámpara desprendida, orificio en techos del área ensaladas. **Seguimiento**: El hallazgo de desprendimiento de pintura es a nivel general en techos y paredes de todo el servicio, por lo que el operador no ha realizado avances pues sugiere que son de mayor cuantía. Se observa campana extractora funcionando y no se observa condensación. El operador realizó mantenimiento a las lámparas **2.1** 2 cuartos fríos sin funcionamiento. lámina de cortina de cuarto oxidada. empaque en la puerta del cuarto roto. Cortina de aire oxidado, desprendida y sostenida con alambre. **Seguimiento:** Se evidencian 1 cuarto de refrigeración sin funcionamiento, el operador indica que no funciona desde el empalme. El operador realiza mantenimiento a los cuartos fríos, retiro de lámina desprendida, cambio de cortinas, y empaque. **4.3** No se llevan registros de control de temperatura de los cuartos fríos. **Seguimiento**: Se evidencia diligenciamiento de los registros de temperatura de los cuartos fríos, se evidencia el buen funcionamiento. 4.4 Mala rotación en almacenamiento de fruver. **Seguimiento**: Se evidencian adecuada rotación de fruver. **5.1**. Falta de continuidad de agua potable: **Seguimiento**: Para el momento de la visita se tiene suministro de agua. **5.2**. Sifón en cocina sin rejillas **Seguimiento**: El operador ha realizado la instalación de las respectivas rejillas en los sifones. **5.3**. Canecas de residuos sin tapa. **Seguimiento**: Para el momento de la visita se observan canecas para disposición de residuos con su respectiva tapa
EPAMS LA DORADA	2024-04-22	FAVORABLE	96%	Seguimiento realizado en visita del día: 04/02/2025. 1.4 No cumple con el código de colores **Seguimiento:** Se evidencia instalación sanitaria con caneca de color y bolsa rojos como estipula

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				código de colores para desecho de residuos de alto riesgo. 5.3 No cumple con el código de colores **Seguimiento:** Se evidencia servicio que cuenta con canecas para residuos sólidos según estipula la normatividad vigente, canecas verdes y negras con su respectiva bolsa.
EPMSC FRESNO	2024-04-30	FAVORABLE CON COMPROMISOS	89,5%	Seguimiento realizado en visita del día: 07/02/2025. 1.2 Se evidencia rejilla de protección con deterioro ubicado en drenaje cerca al área de servicio sanitarios, evidencia de orificios entre baldosa ubicado en la pared cerca al equipo donde se almacenan las contra muestras y en la parte interna superior del mesón, desprendimiento de material en mesón donde se soportan las ollas con los alimentos preparados. **Seguimiento**: Operador realizó cambio de rejilla que se encontraba con deterioro, realizó resane en la pared que presentaba orificios y en el mesón. 1.3 Se evidencia extractores parcialmente protegidos **Seguimiento:** Operador cuenta con protección en buenas condiciones y limpia de los extractores que tiene el servicio. 2.1 Presencia de oxido parte externa en tapa de equipo donde se almacenan las contra muestras, deterioro en tapa de protección del recipiente donde se almacenan las contra muestras, se evidencia una olla y tapa con deterioro **Seguimiento:** Operador adquirió 2 equipos de congelación nuevos en perfectas condiciones y en uno de ellos realiza el almacenamiento de las contra muestras, se retiró del servicio el que presentaba deterioro, cambio el contenedor donde se almacenan las contra muestras con los que cuentan están en buenas condiciones, realizo compra de ollas y tapa. 4.1 Se evidencia pulpas de fruta de lulo sin etiqueta y rotulado, presentan ficha técnica del chorizo, y no cuentan con autorización de comercialización. **Seguimiento:** toda la pulpa que se evidencia en el servicio cuenta con rotulación adecuada, operador dentro del menú no tiene autorizado

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				entrega de chorizo (no hace parte de la minuta), no se evidencia chorizo durante la visita. 5.6 No se evidencia POES de equipos de medición, no se evidencia en los formatos de limpieza y desinfección la verificación de esta actividad referente a mallas. **Seguimiento:** Operador diligencia de forma adecuada los formatos según lo estipulado por la USPEC anexo 2.
EPMSC HONDA	2024-03-21	FAVORABLE	90%	Seguimiento realizado en visita del día 03/02/2025. 1.2 En área de almacenamiento de frio se evidencia una pared con desprendimiento de material parcialmente, en área de proceso se evidencia drenaje sin rejilla de protección, se evidencia desprendimiento de material en pared parte inferior al ingresar al área de abarrotes, no existe protección para drenaje ubicado en zona donde se realiza las actividades de limpieza y desinfección, desprendimiento de material en pared ubicado en marco de puerta al ingresar al área de almacenamiento, no existe protección para el drenaje ubicado en área de manejo de residuos sólidos, piso área de disposición de residuos sin acabados sanitarios. **Seguimiento:** Se evidencia pared de bodega de abarrotes con presencia de humedad, se evidencia faltante de rejilla y tapa en alcantarilla de drenaje ubicado en el área continuo al lavado de menaje. 1.2 Se evidencia espacio para toma eléctrico sin protección, presencia de óxido en la parte inferior de algunas puertas y sus marcos, desprendimiento de malla parcialmente en ventana área de almacenamiento. **Seguimiento:** No se evidencian hallazgos alusivos a lo indicado por entidad de salud. **2.1** mesa azul para ubicar ollas lavadas con deterioro, desprendimiento de pintura en piso de un equipo de conservación donde ubican botellones de agua, se evidencia un equipo de conservación con desprendimiento de material. **Seguimiento:** No se evidencian hallazgos alusivos a lo indicado por entidad de salud.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				5.2 se evidencia cumulo de residuo líquido provenientes de actividades de limpieza y desinfección cerca al área de lavado de elementos **Seguimiento:** No se evidencian empozamientos de agua. **5.5** De acuerdo a las preguntas realizadas no realizan medidas exactas para las actividades de limpieza y desinfección de frutas y verduras. **Seguimiento:** Se evidencia aplicación de procesos de limpieza y desinfección para frutas y verduras.
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	2024-05-09	FAVORABLE	92,5%	Seguimiento realizado en visita del día: 05/02/2025. 1.2 No se evidencia drenaje para evacuación de aguas residuales provenientes de las actividades de limpieza y desinfección. **Seguimiento:** Operador realizó instalación de drenaje en área de producción. 1.3 Se evidencia en área de proceso una ventana sin protección. **Seguimiento:** Operador realizó instalación de angeo en ventana que se encuentra ubicada en área de producción. 1.4 No se evidencian implementos desechables para secado de manos. **Seguimiento:** Se evidencia lavamanos con jabón y toallas desechables para secado de manos. 2.1 Se evidencia dos equipos de congelación que presentan desprendimiento de pintura en la parte interna y uno de ellos presenta deterioro en sus empaques, deterioro en cauchos de nevera vertical, una olleta presenta deterioro. **Seguimiento:** Operador adquirió dos equipos de congelación nuevos y realizó cambio de olleta, lo que se evidencia en el servicio está en buenas condiciones. 5.6 no se evidencia fuente de capacitación de abastecimiento de agua en el programa, si cuenta con tanque de almacenamiento de agua sus materiales y capacidad, algunos formatos de limpieza y desinfección no son legibles **Seguimiento:** El contratista dentro de su cronograma de capacitación establece capacitación en el mes de junio de manejo y control de agua y en el mes de julio de plan de saneamiento básico.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC PUERTO BOYACA	2024-04-11	FAVORABLE CON COMPROMISOS	76%	Seguimiento realizado en visita del día: 04/02/2025. 1.2 Se observa pisos con deterioro de baldosas en área de preparación. Se observa paredes en área de preparación con levantamiento de pintura y deterioro de la misma en área de almacenamiento. Se observa pisos con signos de corrosión y manchas. Paredes con levantamiento de pintura y deterioro de la misma. Puertas con presencia de óxido en área de preparación. **Seguimiento:** Se evidencia pisos y paredes deteriorados en diferentes áreas del servicio y puerta de ingreso a bodega de congeladores con deterioro en la parte inferior. 1.3 Se observa techo con humedad y levantamiento de pintura. iluminación y ventilación con angeo suelto en zona de lavado de equipos y utensilios (Área de preparación). Techo con asperezas y rugosidades que impiden fácil limpieza y desinfección (área de bodega). **Seguimiento:** Se evidencian techos de las diferentes áreas en mal estado. 1.4 Se observa unidad sanitaria en área de preparación con insuficiencia de implementos para la higiene personal como elementos para secado de manos. Se observa unidad sanitaria para el personal manipulador de área almacenamiento sin implementos para la higiene personal y su infraestructura en obra gris. **Seguimiento:** Se evidencian unidades sanitarias en buen estado y dotadas con elementos de aseo. 2.1 Se observa uno de los congeladores del área de bodega con signos de deterioro en la parte inferior con presencia de óxido. **Seguimiento:** Se evidencian congelador horizontal para almacenamiento de pulpas con presencia de corrosión y deterioro. 3.3 Se observa personal auxiliar o administrativo ingiriendo alimentos dentro del área de preparación en hora de servido, sin bata o dotación de color claro y personal con uso de accesorios. **Seguimiento:** Se evidencia personal con dotación completa y haciendo uso de BPM. 4.4 No realizan las debidas condiciones de almacenamiento.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Se evidencia adecuado almacenamiento de materias primas. 5.1 No cuenta con evidencia de lavado y desinfección de tanque de 4000 L. **Seguimiento:** Se evidencia último lavado de tanques el día 14/01/2025 por la empresa TCV Fumigaciones. 5.2 Se observan sifones en área de preparación sin rejillas. En área de almacenamiento no cuenta con sifón o sistema de desagüe. **Seguimiento:** Se evidencian sifones en buen estado. 5.3 Se observan recipientes de residuos sólidos en área de preparación sin tapa para residuos orgánicos. **Seguimiento:** Se observan que los recipientes para el almacenamiento temporal de residuos cuentan con tapa. 5.5 Se observan deficientes condiciones de limpieza en congeladores, gomas o cauchos de los mismos. **Seguimiento:** Se evidencian equipos en buen estado de limpieza y desinfección. 5.6 Cuentan con plan de saneamiento básico sin embargo los formatos que registran su actividad se encuentran diligenciados hasta días después (15/04/2024). **Seguimiento:** Se evidencian formatos de limpieza y desinfección adecuadamente diligenciados.

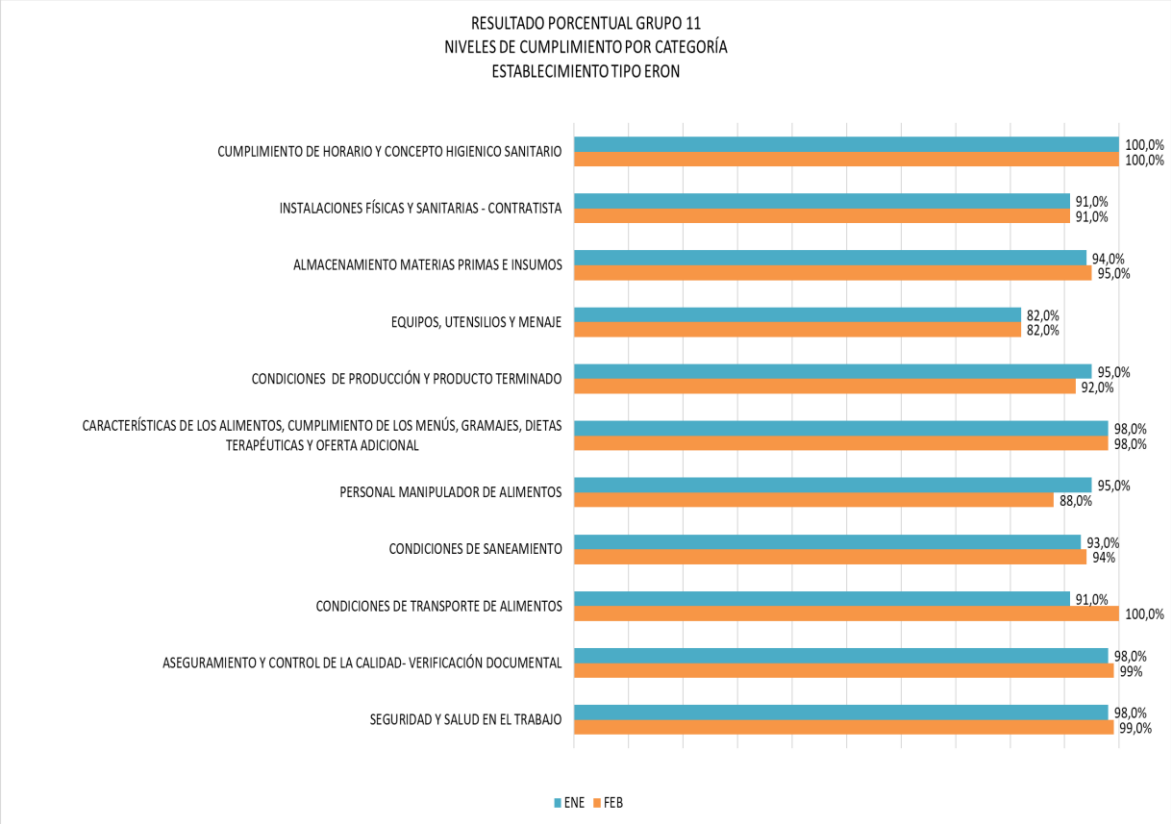
Durante el periodo del presente informe, al mes de febrero de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, la cual se recopila en las visitas de verificación y seguimiento, al operador UT MACSOL USPEC 2024, correspondiente al Grupo No. 11, de la Regional Viejo Caldas, 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, ERON; 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 enero y febrero 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 febrero de 2025, 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 **94%**, de cumplimiento parcial de las obligaciones con respecto al instrumento de verificación aplicado; manteniendo el porcentaje de desempeño, respecto al mes de enero 2025 (94%).
Es así que, el establecimiento que presento menor puntaje para este periodo fue el ERON EPMSC HONDA (88%); mientras que los establecimientos que obtuvieron un desempeño destacado del 100%, corresponde al PLANTA DE PRODUCCION LIBANO y ERON EPMSC LIBANO. En función de lo expuesto, la Interventoría realiza verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, por lo cual éstas se describen a continuación a partir 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 42 tiempos de comida, de los cuales el 33%, correspondieron al tiempo de comida desayuno, el 36% se evaluó el tiempo de comida almuerzo, y un 31% se evalúo para el tiempo de comida 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 **91%** de cumplimiento, en el periodo del presente informe, manteniendo el nivel de cumplimiento con respecto al periodo anterior. Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de pertinencia del operador, fueron el ERON EPMSC HONDA (82%), ERON EPMSC PUERTO BOYACA (86%) y el ERON COIBA IBAGUE (88%), en los cuales se detallan los siguientes hallazgos para cada establecimiento:

EPMSC HONDA: Se evidenció maleza en el área continuo al lavado de menaje; se observó faltante de tapa y rejilla en alcantarillado ubicado en el área continuó al lavado de menaje; pared de bodegas de congeladores en la parte superior con humedad y desprendimiento de pintura. y no se evidenció mensaje: "espacio libre de humo de cigarrillo o tabaco", en áreas de proceso.

EPMSC PUERTO BOYACA: Se evidenciaron paredes con desprendimiento de pintura en área de lavado y almacenamiento de congeladores y se observó puerta de ingreso a bodega de congeladores con pulpa de fruta, con deterioro en la parte inferior.

ERON COIBA IBAGUÉ

Bloque 1: Se evidenció lámparas del área de cuartos fríos sin funcionamiento.
Bloque 2: Se evidenció caja eléctrica del área de porcionado sin protección; se evidenciaron paredes porosas con orificios en las áreas de procesos y de prealistamiento; y se observaron puertas de área de residuos sólidos, de ingreso materia prima y de salida del producto terminado con oxido en la parte inferior.
Bloque 4: Se observo falta de iluminación en el área de lavado y lámpara del área de bodega de abarrotes funcionando con intermitencia.
Bloque 5: Se evidenciaron 4 lámparas sin funcionar en el área de producción, adicionalmente se evidencio estancamiento de aguas residuales que generan mal olor, debido al taponamiento de la red hidráulica.
Bloque 7: Se evidenció lámparas del área del proceso y área ensamble de estación de policía sin funcionar. Paredes y techos con desprendimiento de pintura, baldosas inferiores del área de marmitas en las paredes con huecos. Puertas de las áreas de lockers, cuarto de basuras almacenamiento de productos de aseo y salida del área de lockers, con oxidación y rotas en la parte inferior.

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; dicho lo anterior, de forma general y en promedio, durante el periodo objeto del presente informe se alcanzó un puntaje del **95%,** aumentando su desempeño con respecto al mes anterior en 1%. Para esta categoría el establecimiento de menor desempeño fue ERON EPMSC HONDA (85%) afectado por las siguientes desviaciones:

EPMSC HONDA: Se evidenció almacenamiento en cocina de producto color (achiote) incumpliendo con lo establecido en la OTM para alimentos no permitidos. Se evidenció producto azúcar re envasado de su empaque original que no se encuentra identificado de acuerdo a lo establecido en

la OTM, no presenta: nombre del producto, fecha de empaque y vencimiento y finalmente se observó que no se cumplió con las distancias perimetrales en el área de almacenamiento de abarrotes, por tal motivo no se facilitan las actividades de limpieza y verificación del área.

Equipos, utensilios y menaje: Para esta categoría 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, dicho esto, en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación, alcanzando un **82%,** manteniendo su comportamiento con respecto al mes anterior. Los establecimientos que presentaron menor desempeño promedio fueron el ERON EPMSC PUERTO BOYACA (71%), ERON COIBA IBAGUE (73%) y el ERON EPMSC HONDA (79%), puntajes afectados por las siguientes desviaciones:

EPMSC PUERTO BOYACA: Se evidenciaron elementos y utensilios de madera, material no sanitario, con superficies porosas lo cual genera un riesgo para la acumulación de suciedad y/o bacterias y congelador horizontal usado para el almacenamiento de pulpa de fruta, con presencia de corrosión y deterioro.

COIBA IBAGUÉ
Bloque 1: No se cuenta con los equipos mínimos requeridos según el Anexo 5 y número de PPL atendidos, se evidenció faltante de 1 hidro lavadora, 2 sartenes basculantes, 1 licuadora de 10 L y 1 plancha de azar, no se observó autorización para su reemplazo; durante el periodo evaluado se evidencio cuarto de congelación fuera de servicio y carros transportadores sin usar por falta de llantas.
Bloque 2: Se evidenció la falta de 3 sartenes basculantes, 1 caldera fuera de servicio, el refrigerador para el almacenamiento del queso está oxidado en la parte inferior, mal funcionamiento de las estufas 3 y 4 presentando llama amarilla, y carros transportadores con desprendimiento de pintura.
Bloque 4: Se evidenció una caldera fuera de servicio por daño. No se cuenta con los equipos mínimo requeridos según Anexo 5, puesto que no se evidencia un sartén basculante y una plancha para azar, no se observa solicitud de reemplazo de dichos equipos mínimo requeridos según el número de PPL atendidos. Se evidenció trampa de grasa portátil que tiene el servicio de alimentación sin funcionamiento, ya que, debido al taponamiento del sistema hidráulico de aguas residuales de esta área, el lavado de menaje se está realizando al exterior del servicio de alimentación. Se observó olla grande en el área de producción, con deterioro en las orejas y en los soportes laterales y se evidencio escape de vapor en la tubería de la parte alta del área de dietas, que abastece a las marmas.
Bloque 5: No se cuenta con los equipos mínimos requeridos según Anexo 5, al evidenciarse faltante de 2 sartenes basculantes y 1 hidro lavadora de las dos requeridas.
Bloque 7: El servicio no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo No.5 de los documentos contractuales, puesto que hace falta 2 procesadores de alimentos de 50 kg 1h, dos sartenes basculantes capacidad de 80 l cada uno. Se evidenció dos de los cuartos de refrigeración fuera de uso por daño. Se evidencia que el cuarto de congelación, se encuentra fuera de servicio desde el día 08/01/2025 por daño. Se evidenció carro transportador de alimentos interno #1, con deterioro de pintura.

EPMSC HONDA: Se evidenció horno de 5 bandejas vertical con presencia de oxido y corrosión. Se observo en la cocina el uso de cuchara con mango de madera en estado de deterioro lo cual representa un riesgo de contaminación. Se evidenció pelapapas fuera de uso con acumulación de diferentes elementos que representan un riesgo de contaminación.

Condiciones de producción y producto terminado: En este aspecto, 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 evidenció un **92%** de cumplimiento, disminuyendo un 3% con respecto al mes anterior (95%). El establecimiento con menor desempeño para esta categoría fue el ERON COIBA IBAGUE (88%), a continuación, se identifican los hallazgos presentados en cada bloque del establecimiento para esta categoría:

COIBA IBAGUÉ
Bloque 1: Se evidenció balanza dañada para pesar, la cual es prestada de los otros bloques, se encontraron alimentos terminados que son distribuidos hacia los patios en canastillas en los diferentes tiempos de comida evaluadas, los cuales deben ser transportados en recipientes isotérmicos para conservar su inocuidad y temperatura final.
Bloque 2: no se evidencio transporte de alimentos preparados en recipientes isotérmicos para conservar su inocuidad y temperatura final.
Bloque 4: No se cumplió con las temperaturas seguras de alimentos suministrados, en visita del día 13/02 se observa queso campesino suministrado en el desayuno del menú 1, encontrándose que estaba en temperatura de 19°c, cuándo debería estar entre 2 a 6°c.
Bloque 5: Se evidenció envío en fondos de alimentos terminados a los patios 31 y 32, el operador manifiesta que los PPL no reciben la alimentación en fiambreras, sin embargo, no se cuenta con ninguna autorización o se cuenta con algún oficio para realizar este cambio. Se observa la distribución a patios de alimentos en canastillas, y no en recipientes isotérmicos con tapa, para evitar riesgo de contaminación y garantizar las temperaturas de conservación de los alimentos.
Bloque 7: Se evidenció deterioro en las tablas de corte de color blanco, roja y verde, lo cual no facilita la limpieza y puede generar contaminación cruzada. En visita del día 05/02 se evidenció distribución del jugo de guayaba al almuerzo, con temperaturas por fuera de los rangos de seguridad, evidenciando que está a 21,2°c, cuándo debería estar entre 2 a 6°c, lo cual puede afectar la inocuidad e incumple lo establecido en la OTM. El servicio de alimentación no cuenta con bascula, para realizar los respectivos pesos, se presta el equipo de medición del bloque 2 para el peso de los fondos del desayuno, incumpliendo lo establecido en el anexo 5. Se observó servido y distribución de alimentos en canastillas hacia los patios, no se cumple lo indicado en la OTM, ya que deben ser recipientes isotérmicos con tapa, para evitar riesgo de contaminación y garantizar las temperaturas de conservación de los alimentos.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional: Para esta categoría, 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 realiza 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; es por ellos que en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento parcial de la obligación, alcanzando un porcentaje del **98%,** manteniendo el porcentaje con respecto al mes anterior (98%). El establecimiento con un menor desempeño en esta categoría correspondió al ERON EPMSC HONDA con calificación de 96%, el cual se vio afectado en su calificación debido a que en visitas por parte de la interventoría se evidenció que las 36 fiambreras usadas para el suministro de dietas, cuentan con rotulo de identificación no legible, lo cual puede ocasionar un ensamble inadecuado de alimentos.

Personal manipulador de alimentos: Frente a este aspecto, 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); dicho esto, en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **88%,** disminuyendo el desempeño con respecto al mes anterior en un menos 7%. Los establecimientos con menor desempeño para esta categoría fueron ERON COIBA IBAGUÉ (81%) y ERON EPMSC HONDA (85%), las desviaciones presentadas en cada ERON se debieron a:

COIBA IBAGUÉ
Bloque 1: No se evidenció que operador realizara entrega de dotación o las planillas de entrega de las dotaciones del mes de enero, conforme a lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM, correspondiente a la renovación de la dotación a los 6 meses. En visita del día 17/02 no se encontró los soportes de los certificados médicos del señor Juan Enrique Salazar T. con cc 18515607.
Bloque 2: Se evidenció la falta de un auxiliar de proceso de los dos requeridos de acuerdo con el número de PPL atendidos. No se encontraron soportes de la entrega de uniformes del mes de diciembre de 2024. En el entendido que la entrega que presenta el operador corresponde al 20/06/2024.
Bloque 4: El operador no aportó el soporte de entrega de dotación al personal manipulador, que debe renovarse cada 6 meses, teniendo en cuenta que la última entrega fue realizada en junio 2024, debía entregarse en enero de 2025. Se evidenció en visita del día 13/02, concepto médico del manipulador Noelia Chala vencido.
Bloque 5: El operador no cuenta con el personal mínimo requerido según el anexo 9 y número de PPL atendido, se evidenció faltante de un auxiliar de procesos, se observó que personal manipulador de alimentos no cuenta con la dotación completa, al igual que aún no se ha realizado la entrega de dotación correspondiente a los seis meses, en cumplimiento con las obligaciones contractuales, en visita del día 11/02 se evidenció al señor Mauricio Alberto cc 75105367 sin soportes de exámenes médicos.
Bloque 7: Se evidenció que no se cuenta con el ingeniero de alimentos, esto de acuerdo con el número de PPL atendida y el anexo 9 de la OTM. No se cumple con la renovación de la dotación de los manipuladores de alimentos, la cual debe realizarse cada 6 meses, se evidenció que el último soporte de entrega fue en junio de 2024. En visita del día 18/02 se evidenció que no se cuenta con los conceptos médicos vigentes para manipular alimentos de El señor Adbel Medina, Carlos Castañeda, Jaider Narváez, Pablo piñeros, los cuales Se realizaron en enero de 2024 y deberían renovarse cada año.

EPMSC HONDA: No se evidenció visita del supervisor de mantenimiento durante el mes y lo que va transcurrido del año 2025. Se evidenció que el contratista realizó la última entrega de dotación: 12/08/2024, ha transcurrido más de seis meses y no se ha realizado la siguiente entrega de dotación correspondiente. Se observaron dos manipuladores realizando actividades sin el uso de tapabocas.

Condiciones de Saneamiento: Para esta categoría, 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 con lo contemplado en resolución 2674 /2013); en ese sentido, en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación

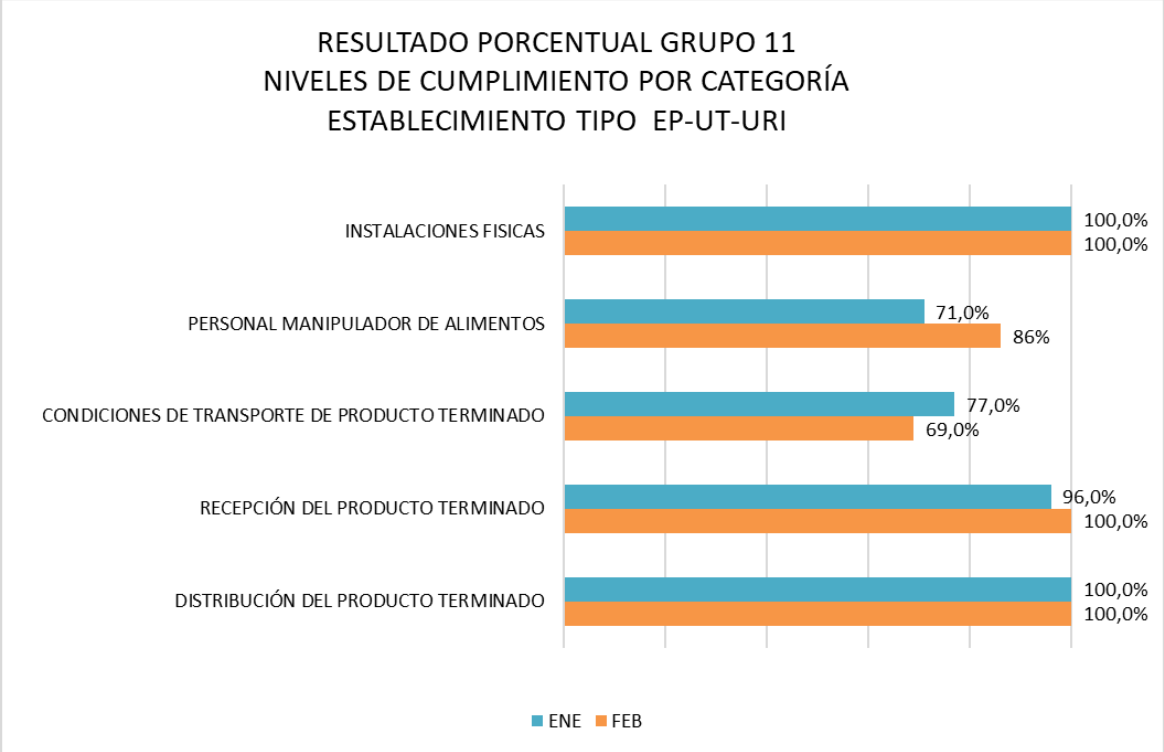
con un **94%,** presentando un aumento del 1% con respecto al mes anterior (93%). El establecimiento que menor desempeño presento para esta categoría, fue el ERON EPMSC HONDA (78%), al evidenciarse paredes en general del área de cocina con presencia de hollín, techo del área de la cocina con presencia de grasa, se encontró baño sin dotación de elementos de higiene: papel, jabón líquido, gel antibacterial, toallas de mano, canecas para la recolección de residuos sólidos sin tapa y bolsa, se evidenció que los productos utilizados para los procesos de limpieza y desinfección no se encuentran rotulados. Se observó que no se realiza clasificación de residuos, se evidencia mezcla de residuos orgánicos e inorgánicos.

Condiciones de transporte de alimentos: Frente a esta categoría, 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, donde se logró hacer esta verificación se evidenció cumplimiento de la obligación con un 100**%,** presentando un incremento de más 9%, con respecto al mes anterior (91%).

Aseguramiento y Control De La Calidad- Verificación Documental: En este aspecto, 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; es así que para el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación con un **99%,** presentando un ligero aumento de 1%, con respecto al mes anterior (98%)**.** El establecimiento con menor desempeño para esta categoría fue el ERON COIBA IBAGUE con 98% de cumplimiento, las desviaciones que afectaron la categoría se encontraron en el bloque 2 por presentar soportes de mantenimiento de estufas, no obstante, no se reflejó el funcionamiento al momento de la visita y no se evidenciaron soportes del mantenimiento en pintura de los carros para el transporte interno de alimentos; y en el bloque 7 se debieron principalmente a que no se observaron soportes del mantenimiento correctivo de los cuartos fríos (congelación) y bascula la cual se encuentra inactiva por daño.

Seguridad y salud en el trabajo: para esta categoría, 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; es así como para el período del presente informe, se evidenció cumplimiento del **99%** de las obligaciones contractualmente pactadas, aumentado en un 1% con respecto al mes anterior (98%). El establecimiento con menor desempeño fue el ERON EPMSC PUERTO BOYACA (83%) a razón de que no se evidencio el elemento de seguridad: manta anti fuego.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 alcanzó un **91%** de desempeño, representando un incremento del 2%, con respecto al mes anterior (89%). El establecimiento con mejor desempeño fue EP DISTRITO alcanzando un 100%, mientras que la EP LA DORADA presentó el menor desempeño con el 75%.

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

1. Instalaciones físicas (100%): En el presente periodo, el operador dio 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.

2. Personal manipulador de alimentos (86%): En el presente periodo, el operador dio cumplimento parcial con relación a los aspectos evaluados, de acuerdo a las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente, en donde se presentó un incremento con respecto al mes anterior (71%); evidenciando que la EP DORADA presentó 50% de cumplimiento, siendo el

establecimiento con menor desempeño, debido a que los PPL repartidores de los alimentos no presentaron certificado médico ni certificado BPM.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (69%): En el presente periodo, se evidencia un descenso del desempeño con respecto al mes anterior (77%). Los establecimientos con el menor puntaje fue la EP LA DORADA (0%) seguido de EP ESTACION DE POLICIA PERMANTENTE CENTRAL (80%) evidenciándose los siguientes hallazgos:

EP LA DORADA: Toda vez que incumplió con los lineamientos contractuales, debido a que: Se evidenció que el transporte de los alimentos se realiza en vehículo particular, el cual no cuenta con concepto higiénico-sanitario. El vehículo empleado no lleva en su exterior el aviso: "Transporte de alimentos". El vehículo empleado no contó con las condiciones adecuadas de transporte, espacio, y almacenamiento que evite el daño mecánico del empaque y alteración de la calidad de los alimentos.

EP ESTACION DE POLICIA PERMANTENTE CENTRAL: En visita del día 09/02 el vehículo transportador no contó con concepto higiénico-sanitario vigente, como lo solicita la OTM.

4. Recepción del producto terminado (100%): En el presente periodo, el operador da cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuanto a la normatividad sanitaria y contractual, presentando un aumento en su puntaje con respecto al mes anterior de 4% en todos los establecimientos del grupo.

5. Distribución del producto terminado (100%): Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el operador da cumplimiento total a las obligaciones, manteniéndose la calificación con respecto al mes anterior del 100%.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de febrero de 2025, 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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	11/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89%	1.No se cuenta con un flujo secuencial en general en el servicio de alimentación; las áreas son muy pequeñas para la cantidad de alimentos que se preparan en el día. 2. Los Vestier de los manipuladores se encuentra en construcción. 3. Uno de los refrigeradores no presenta la temperatura adecuada para la conservación de alimentos cuya temperatura al momento de la visita es de 12.9 grados Celsius. 4. El refrigerador se encuentra en mal estado, no alcanza temperaturas Requeridas para la conservación de alimentos; temperatura en el momento de la visita 12,9°C. 5, la capacidad de almacenamiento de los equipos de congelación y refrigeración son insuficientes.
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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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.
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 EXTERNA MEDELLÍN G12	27 y 29/01/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	69%	1.Se evidencia desprotección en puertas de ingreso de zonas de carga y de ingreso de materias primas; el diseño actual de la planta favorece el contraflujo y cruce de actividades en producción, áreas de almacenamiento en zonas de tránsito común. 2. Se evidencian drenajes de áreas de lavado

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de canastillas con deterioro, drenajes de zona de lavado y algunos pozuelos sin rejillas. Pared de áreas de lavado con porosidad y desprendimiento de baldosín. 3. Se evidencia en área de Vestier objetos personales y calzado en exterior de casilleros, mezcla de uniones con prendas visiblemente sucias. En baños de personal se evidencia orinal sin puerta, unidades sanitarias sin tapa. 4. Se evidencia difusores de cava de refrigeración con goteo y condensación, algunos utensilios con deterioro, ollas abolladas, otras carbonizadas. 5. Se evidencia personal con dotación incompleta, no se garantiza la higienización continua de manos en cambios de actividad. 6. Se evidencia que el personal no cuenta con claridad en algunos procesos y/o actividades propias bajo su responsabilidad. 7. Durarte la recepción no garantizan el control de los criterios de los criterios de partos aceptación y/o rechazo, según críticos establecidos, se evidencia controles de temperatura de materias primas refrigeradas y/o congeladas con sesgos frente a las temperaturas de transporte. 8. Durante la visita no se logra validar seguimiento a las temperaturas de proceso durante el ensamble. 9. Se evidencia almacenamiento de materias primas en áreas de tránsito común en áreas de almacenamiento de canastillas limpias se evidencia almacenamiento de recipientes de químicos vacíos, y material de reciclaje -cartón. 10. Se evidencia medición de cloro total y no residual: el kit de medición de cloro y el reactivo no se ajusta a las condiciones definidas dentro de la resolución 211 5/2007. 11. Se evidencia sistemas de desagües incompletos en pozuelos de áreas de aseo de producción, desagües de áreas de avado de canastillas y timbos con fisuras y filtraciones de agua. Se percibe en trampas exteriores a puertas de ingreso generación de olores ofensivos, no característicos. 12. Recipientes de residuos sólidos insuficientes en algunas áreas - preliminares y baños. 13. Se evidencia preparación y diluciones de insumos de aseo, en áreas de almacenamiento de estos sin estar acondicionadas para dicha actividad, no cuentan con sistema de ventilación, se percibe saturación de olores fuertes. Se evidencia uso de insumos como detergentes en polvo en áreas de preparación de alimentos. 14. Se realiza visita de inspección sanitaria, durante la verificación no se evidencia productos objeto de alertas sanitarias emitidas por el INVIMA. Se socializan hallazgos los cuales quedaron consignados en acta con personal responsable del acompañamiento.

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

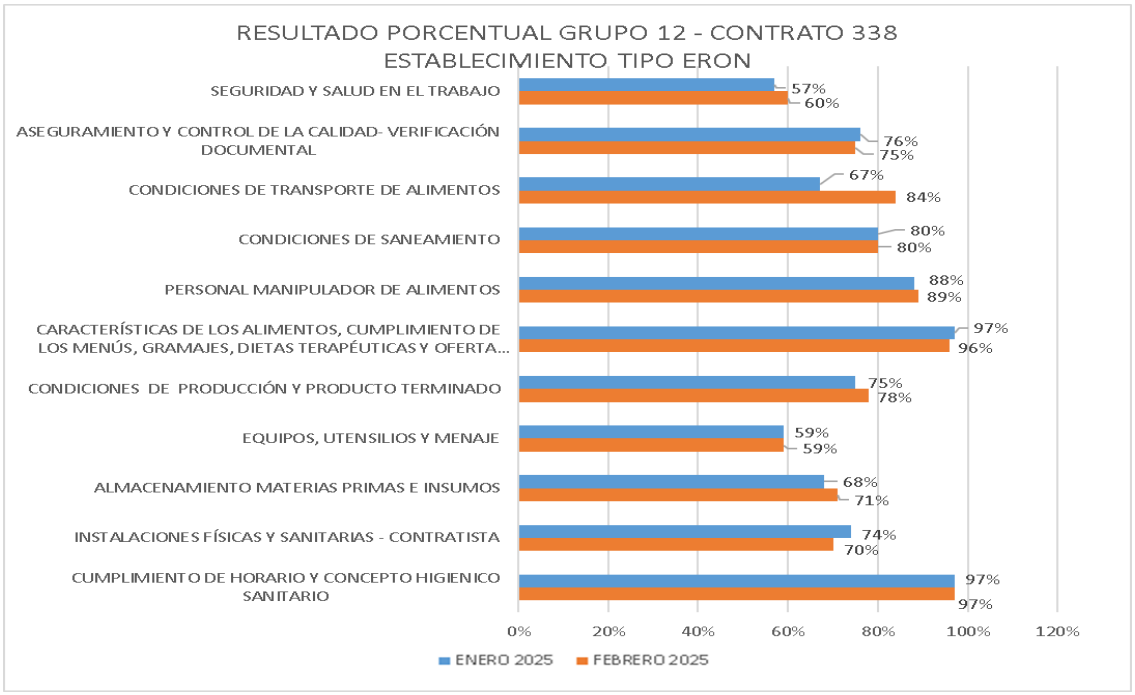
Para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista ha realizado la gestión de solicitud de visita ante la Secretaría de Salud Departamental del Chocó con última fecha del 27 de noviembre de 2024, sin que 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 intervenido 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 enero y febrero 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 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 febrero de 2025, se observa un desempeño general del **80%** el cual se conceptúa como **CUMPLIMIENTO PARCIAL** de las obligaciones del contratista, teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; dicho porcentaje refleja un aumento del 1% con respecto al periodo del mes de enero de 2025, debido proporcionalmente al aumento del porcentaje en las siguientes categorías:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS representa el mayor aumento durante el periodo evaluado con un 17% pasando de 67% en el mes de enero 2025 a 84% al mes de febrero 2025. La variable obtuvo un cumplimiento parcial, aunque es de resaltar que esta categoría solo se pudo evaluar en 3 de los 10 establecimientos visitados en los cuales el ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (40%) presentó incumplimientos con el transporte evidenciándose condiciones higiénico sanitarias inadecuados que no garantiza la inocuidad de los alimentos, se presentan falencias en la documentación requerida como el SOAT, tecno mecánica y concepto sanitario por la falta de alguno de ellos y la leyenda de “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”.. Los establecimientos de ERON EPMSC MEDELLIN y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA G12.presentaron cumplimiento del 100%.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, para el periodo evaluado se observa un aumento en el porcentaje del 3% para el mes de febrero 2025 (78%) con respecto al periodo anterior 75%; 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, 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 control de temperatura, no cuenta con la totalidad de los equipos de medición, no cuenta con los utensilios de estandarización para garantizar los gramajes en servido; ensamble de dietas en conjunto con otras actividades y sin rotulación adecuada, ensamble de los productos terminados en canastillas con bolsatina no cumpliendo lo establecido en la OTM respecto a los recipientes isotérmicos, falencia en la toma de contra muestras. El establecimiento que obtuvo la menor calificación para esta categoría durante el mes de febrero corresponde a: ERON EPMSC MEDELLIN (67%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 70%.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presenta para el mes de febrero 2025 un cumplimiento parcial con 71% presentando un aumento del 3% con respecto al mes anterior 68%, atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: cumplimiento de fichas técnica como la de los productos de panificado, 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, productos de panificación no cuentan con la documentación completa establecida, como etiquetado completo en su empaque primario, por ende, no cumple con la normatividad legal vigente; por otro lado, se evidenciaron frutas y verduras en almacenamiento en estado de deterioro por presencia de hongos o sobre maduración; se observa el almacenamiento de materias prima que no cuenta con rotulado en su empaque primario, 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, debido a 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. Los establecimientos del grupo, que presentaron los porcentajes más bajos son: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (63%), ERON EPMSC MEDELLIN (66%), ERON EPMSC QUIBDO (67%), ERON EPMSC JERICO Y ERON EPMSC PUERTO BERRIO (68%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 70%.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, con un porcentaje del 60%, aumentó en 3% respecto al periodo anterior enero 2025 (57%), presentando falencias significativas en 6 de los 10 establecimientos donde se verifico esta variable, presentó diferentes novedades como: falta de equipos (extintores), 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 y con un porcentaje por debajo del 60% corresponden a: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (43%), ERON EPMSC BOLIVAR (25%), ERON EPMSC JERICO (50%), ERON EPMSC MEDELLIN (53%), ERON EPMSC QUIBDO (50%) y ERON EPMSC TAMESIS (33%). Los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial y total.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS aumentó un 1% pasando de 88% en enero 2025 a 89% en febrero 2025 obteniendo un cumplimiento parcial; sin embargo, presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, incumplimiento en la entrega de dotación conforme lo establecido en el código sustantivo del trabajo, 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 y estado higiénico del uniforme, en algunos casos no se contaba con la certificación médica y/o exámenes clínicos. El establecimiento que presento mayores falencias es: ERON EPMSC PUERTO BERRIO (74%), los demás establecimientos obtuvieron un cumplimiento parcial y total.

En este orden de ideas continuamos con las categorías que no presentaron variación en su calificación, por ende, no se evidenció mejoría en su porcentaje de cumplimiento, los cuales son:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 97%, no presentó variación en comparación del mes de enero 2025, considerando como aspectos importantes el incumplimiento en el horario de entrega. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento total a excepción del ERON EPMSC MEDELLIN que obtuvo un cumplimiento del 92%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 80% se mantuvo igual tanto para el mes de enero como febrero 2025, 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 diferentes áreas del proceso, dado la falta de drenajes adecuados, paredes con acumulación de hollín, hongos, humedad, desprendimiento de pintura, acumulación de hollín en utensilios y dotación de manipuladores, deficiencia en el suministro de los productos de limpieza y desinfección para un adecuado proceso dentro del servicio de alimentación, 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, fiambreras en inadecuadas condiciones higiénicas, presencia de plagas. El establecimiento con mayor afectación en esta variable es: ERON EPMSC QUIBDO con incumplimiento del 65%. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 70%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, mantuvo su calificación de 59% para los meses de enero y febrero de 2025 dando un porcentaje de incumplimiento, 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 estar incompletos y/o 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 (50%), ERON EPMSC BOLIVAR (40%), ERON EPMSC MEDELLIN (49%) y ERON EPMSC QUIBDO (60%).

Por último, se referencia las categorías que presentaron disminución durante el periodo las cuales son:

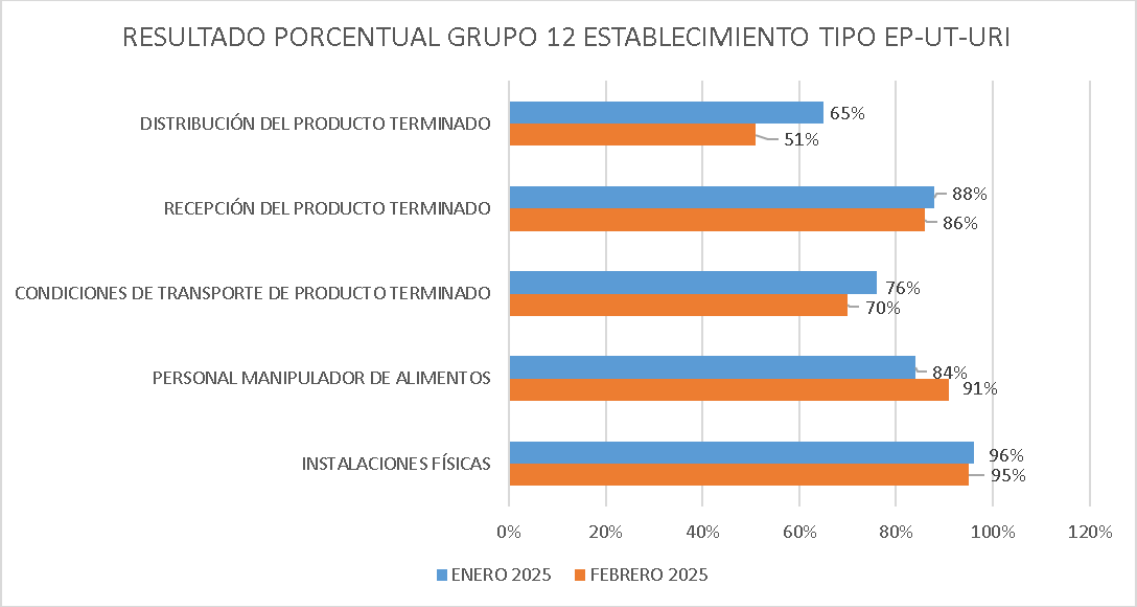
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, la cual disminuyo en un 4%, pasando de un 74% al 70% a febrero 2025 y conceptuándose como cumple parcialmente, dicha categoría presenta falencias significativas en las cuales se evidencia condiciones higiénico sanitarias deficientes, se observa que los hallazgos generales 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 cumplimiento parcial más bajo en esta categoría son: ERON CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (53%), ERON EPMSC MEDELLIN (43%) y ERON EPMSC QUIBDO (33%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, que viene presentando disminución y para el mes de febrero 2025 baja en un 1%, obteniendo cumplimiento total con un 96%, dicha categoría presenta falencias intercambios del menú sin aprobación o aval por parte de la supervisión o interventoría, incumplimiento en la entrega total de los componentes del menú, incumplimiento en las preparaciones entregadas a la PPL, incumplimiento en la calidad organoléptica de los alimentos entregados a la PPL, incumplimiento en la entrega de las refrigerios no dando la rotación adecuada de los alimentos, productos como el cereal no cumplen con las características ni la rotulación requerida, incumplimiento en la entrega de las dietas por suministrar en fondos y/o alimentos no representativos de la solicitada, falencias en la rotulación y registro de las dietas, Todos los establecimientos del grupo presentaron cumplimiento total.

Finalizamos con la categoría **ASEGURAMIETO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL** con un cumplimiento parcial del 75% disminuyendo en un 1% referente al mes de enero 2025 de 76%; esta categoría presentó deficiencias en la recepción de materia prima evidenciándose productos con novedades en su rotulación, así como, deficiencia en el diligenciamiento e implementación de los formatos de producción, incumplimiento en la implementación del 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 pertinentes, 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 estas, incumplimiento en el mantenimiento de cuartos de fríos, incumplimiento en la implementación de los análisis referente al agua, de manera general se observa un incumplimiento en el mantenimiento de los carros transportadores por encontrarse con óxido y/o desprendimiento de pintura, se observó incumplimiento en la capacitación adicional para el periodo evaluado, deficiencia en la implementación del programa de trazabilidad, falencias en el programa de

tercerización. Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total, siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC BOLIVAR (60%).

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 los 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 81% teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; reflejando una disminución del 2% en el desempeño con respecto al mes anterior, lo cual se relaciona a continuación:

La categoría de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó la mayor disminución con un 14%, 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 mano), no se suministraron las dietas en cumplimiento a lo establecido en al OTM. No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 19 de los establecimientos de los 24 evaluados. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: UT BATALLÓN DE INFANTERÍA NO 10 CR ATANASIO GIRARDOT (50%), EP ALTAVISTA MEDELLÍN (50%), EP BUENOS AIRES MEDELLÍN (0%), EP CANDELARIA MEDELLIN (0%), EP BELEN MEDELLIN (50%), EP ESTACION DE POLICIA BOLIVAR (50%), EP ES TACION DE POLICIA BOLOMBOLO (50%), EP ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA (50%), EP ES TACION DE POLICIA MONTEBELLO (50%), EP PUERTO BERRIO (33%), EP VENECIA (50%), EP LAURELES (50%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (0%), EP MANRIQUE (50%), EP PUPULAR (50%), EP SABANETA (50%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (50%), EP SIJIN MEVAL (50%), EP VILLA HERMOSA MEDELLIN (50%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO que obtuvo para el periodo de febrero 2025 un 70% con una disminución del 6% respecto al periodo anterior 76%, ocasionado por incumplimientos con el medio de transporte, ya que se realizó en transporte público como taxis, mototaxis, carro particular o a pie, vehículos que no cuentan con inspección sanitaria, algunos no presentaron SOAT ni tecno mecánica, sin leyenda de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"; se observaron vehículos en inadecuadas condiciones higiénicas, tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución y por último se observó incumplimiento en el plan de rutas. 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 ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO (0%), EP JERICO (0%), EP MINAS DE AMAGA (20%), EP ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO (60%), EP ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO (60%), EP SANTA BARABARA (33%), EP ESTACION DE POLICIA VERSALLES (0%), EP LOS GOMEZ ITAGUI (0%), EP SIJIN MEVAL (0%).

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, la cual obtuvo un cumplimiento parcial del 86% presentando una disminución del 2% con respecto al periodo anterior enero 2025, 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 cena y refrigerio nocturno como el regulador, la bebida o cereal, 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, presentó intercambios en el menú sin aprobación por ende incumplimiento del ciclo de menú, no se encuentra publicado el ciclo de menú dentro de algunas EP, se presentaron falencias organolépticas en algunas de las EP. El establecimiento con el porcentaje más bajo para esta variable corresponde a: UT BATALLON DE ARTILLERIA NO 4 CR JORGE EDUARDO SANCHEZ RODRIGUEZ (0%). Los demás establecimientos presentaron porcentaje parcial y total.

Por último, la categoría **INSTALACIONES FISICAS**, presentó una disminución del 1% para el periodo del mes de febrero de 2025, con un desempeño del 95%, esto debido a que se observó que en la EP BOLIVAR (50%) y EP MONTEBELLO (0%), no cuentan 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, así mismo, deficiencias higiénicas de las canastillas usadas.

La única categoría que presento aumento durante el periodo de febrero 2025 fue **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** que presentó aumento del 7% pasando de un 84% a un 91%, de los 26 establecimiento visitados, 7 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 MINAS DE AMAGA (50%), EP PUERTO BERRIO (50%), EP ESTACION DE POLICIA VENECIA (50%).

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al mes de febrero de 2025, 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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.
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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área apara almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	29/11/2024	FAVORABLE	96,0%	1. Se observan áreas de pisos, paredes y techos con deterioro, el operador se encuentra realizando mantenimiento. 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

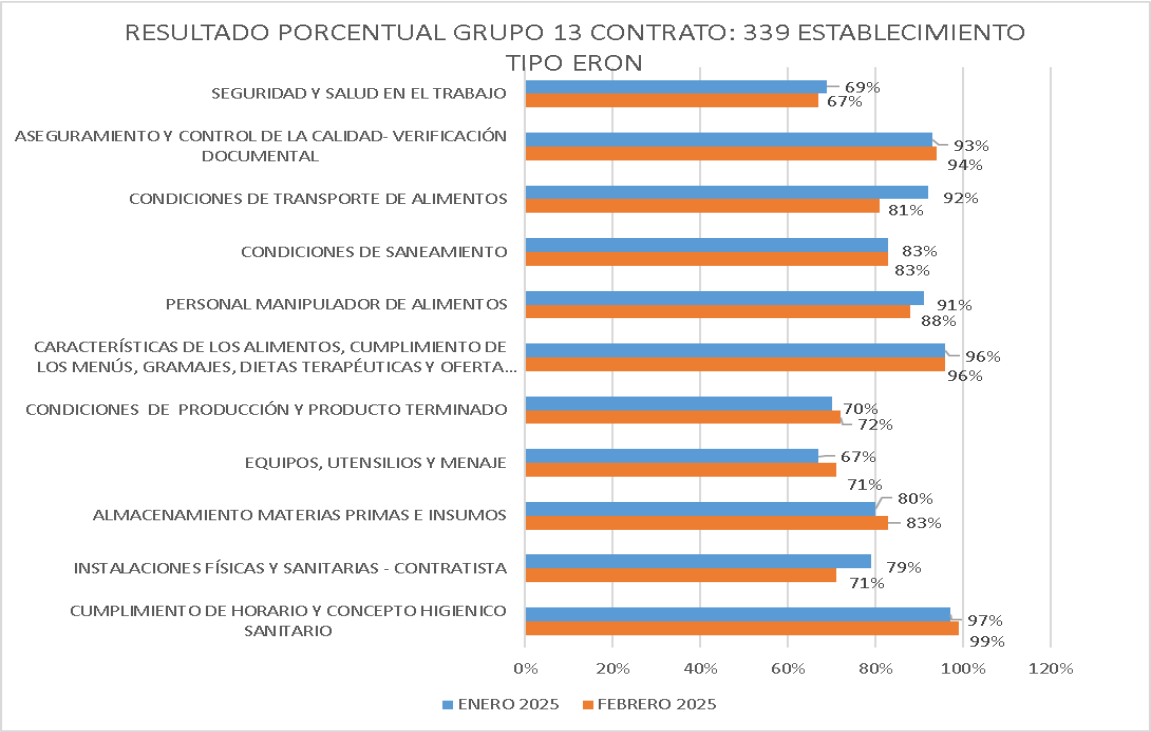
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				biopelículas. 6. Suministro de agua para la preparación de alimentos es realizada a través de una manguera de agua: no se cuentan con procedimientos estandarizados. 6. Se evidencia que superficies no son acondicionadas antes del desarrollo de las 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, 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 a la tabla anterior, todos 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.
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 enero y febrero 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 EXTERNA CONTINGENCIA CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA 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 febrero 2025, se observa un cumplimiento general del 85% con concepto de **CUMPLE PARCIALMENTE**, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, obtuvo el mismo porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior enero 2025.

Cabe resaltar que de las 11 categorías que se evaluaron, 4 presentaron disminución en el porcentaje de cumplimiento durante el periodo evaluado con respecto al mes anterior, las cuales son: **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**, **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO,** debido a falencias reiterativas como:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO con 81% presenta la mayor disminución 11% durante el periodo evaluado pasando de 92% a 81% con un cumplimiento parcial, no se obtiene el 100% teniendo en cuenta que persisten los incumplimientos en los vehículos ya que se evidenció la utilización de transporte con falencias en su documentación (inspección sanitaria, SOAT, tecno mecánica y certificación de BPM) ni cumple con la leyenda “TRANSPORTE DE

ALIMENTOS"; tampoco se llevan planillas de registro de control de temperaturas, condiciones higiénico sanitarios inadecuados y la falta de utilización de estibas. Los establecimientos en los cuales se presentaron los hallazgos corresponden a: ERON COPED PEDREGAL, ERON CPAMSPA ITAGÜÍ LA PAZ y PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA CPAMSPA ITAGÜÍ LA PAZ. Cabe aclarar que 8 de los establecimientos visitados no presentaron verificación, al no evidenciarse recepción de materia prima o transporte de alimentos.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA la categoría disminuyó en un 8% pasando de un porcentaje de 79% al 71% para el mes de febrero 2025 respecto al periodo anterior; la calificación se sigue viendo afectada por 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, sistema eléctrico con falencias en sus instalaciones, conexiones hidráulicas de equipos con daño y lavamanos de acción manual o ausencia de lavamanos en área de producción, falencias en la evacuación de los residuos generados en el servicio de alimentos. Los establecimientos que presentaron mayor afectación fueron: ERON COPED PEDREGAL (55%), ERON EPMSC ANDES (54%), ERON EPMSC LA CEJA (44%) y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (54%).

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con un 88% presentando cumplimiento parcial disminuye un 3% referente al mes anterior enero 2025,, no pudiendo alcanzar el 100% debido a hallazgos atribuibles principalmente a: falta de personal ofertado, tiempo dedicado y perfil, según lo estipulado en la OTM, en el Anexo 9 y Anexo 23, incumplimiento a lo establecido al código sustantivo del trabajo, 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 con incumplimiento en la aplicación de BPM como el no adecuado lavado de manos al momento de cambiar de actividad, incumplimiento en la capacitación continua al personal manipulador; cuyos desempeños más bajos fueron en los establecimientos: ERON EPMSC ANDES (76%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (71%), el resto de establecimientos presenta cumplimiento parcial y total por encima del 80%..

La categoría de **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** presento una disminución del 2% pasando de un 69% a un 67% en el mes de febrero 2025, continúa presentando un porcentaje de cumplimiento bajo por falta de equipos e implementos de SST y por falta de los elementos de protección personal EPP (guantes, manta anti fuegos) e implementos como extractores. Los establecimientos con mayores deficiencias en SST corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (29%), EPMSC LA CEJA (60%), y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (60%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.
Las categorías que no presentaron ni disminución ni aumento en su calificación fueron**:**

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presenta cumplimiento total con un 96% manteniendo la misma calificación que el periodo anterior enero 2025, esta categoría no alcanza el 100% de cumplimiento debido a falencias en las cuales se evidencia incumplimiento en los gramajes entregados a la PPL tanto en ERON, intercambios del menú sin aprobación o aval por parte de la supervisión o interventoría, se observa preparaciones prohibidas y no contempladas dentro de la OTM (rabadilla de pollo), entrega de dietas en fondos, con falencias en rotulación y condiciones

sanitarias, falta de registros actualizados en la entrega dietas. Los establecimientos evaluados presentan cumplimiento total.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 83% la categoría mantiene la calificación del periodo anterior enero 2025, 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, presencia de plagas como moscas y cucarachas en las diferentes áreas del servicio de alimentación, falencias en los sistemas extracción, falta de elementos de limpieza y desinfección, falencias en el suministro de agua potable, así como, incumplimiento en la frecuencia de lavado del tanque. Los establecimientos con mayor afectación en esta variable son: ERON EPMSC LA CEJA (72%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (73%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

Por último, se continua con las categorías que presentaron aumento en su calificación final durante el periodo del mes de febrero 2025, las cuales se describen a continuación:

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE esta categoría obtuvo un 71% para el mes de febrero de 2025 aumentando en un 4% referente al periodo anterior, se evidenciaron incumplimientos relacionados por falta de equipos mínimos requeridos de acuerdo al Anexo 5; se evidencian equipos y utensilios con falta de mantenimiento y deterioro, en inadecuado funcionamiento o en desuso por daño, en materiales no sanitarios; 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. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por debajo del 60% son: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (43%), ERON EPMSC LA CEJA (40%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (33%), PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (56%), PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13 (54%).

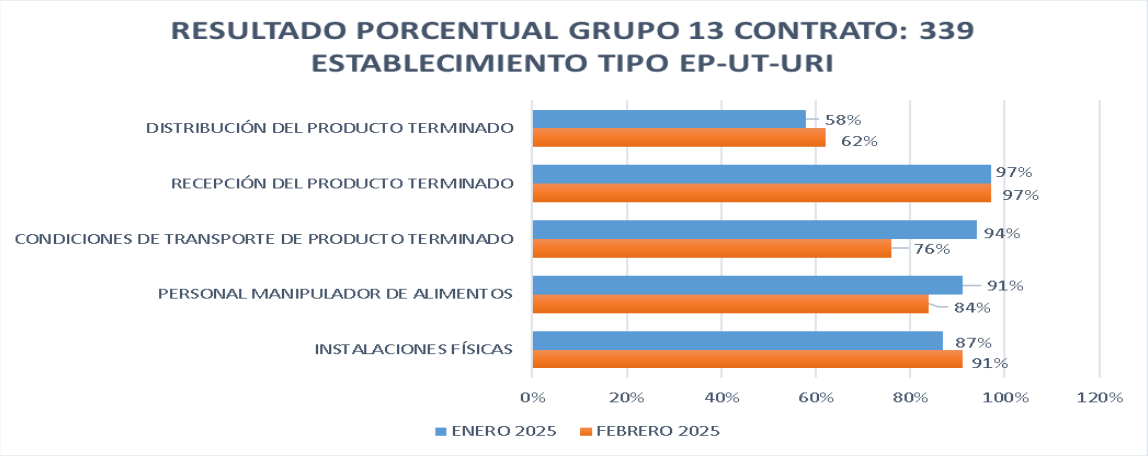
Continuamos con la categoría de **ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** presentó un aumento del 3% (83%) respecto al periodo anterior enero 2025 (80%), no se obtuvo el 100% atribuible a los incumplimientos evidenciados en cuanto a: plan de compras, desabastecimiento de materias primas en algunos 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 sobre maduración, no se implementa el método PEPS dentro de algunos establecimiento, 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, se encontraron preparaciones prohibidas y no contempladas dentro de la OTM (rabadilla de pollo), El establecimiento del grupo, que presento porcentaje más bajo es:: ERON COPED PEDREGAL (70%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total
CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 99%, presentó aumento en su calificación de un 2% dando cumplimiento total para el mes de febrero 2025, sin embargo, no obtuvo el 100% debido a aspectos referente al incumplimiento de horario en los tiempos de comida evaluados por retraso en la entrega de los alimentos, en los

diferentes tiempos de comida. Es de destacar que en esta variable todos los establecimientos presentaron cumplimiento total, siendo el de menor porcentaje ERON COPED PEDREGAL (97%).

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO que pasó del 70% al 72% aumentando un 2% respecto al periodo anterior, no alcanzando una mayor puntuación debido a que las condiciones de producción presentó desviaciones por 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, se observó la falta de utensilios de estandarización para garantizar la porción servida, lo que conllevó a presentar gramajes por debajo de lo requerido, se observa incumplimiento en el servido y rotulado de las dietas por realizarse en condiciones que no garantizan la inocuidad de los alimentos, se evidenció falencias en la implementación del hielo. Los establecimientos que presentaron incumplimiento por debajo del 60% es: ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%) y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (59%).

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento total del 94% aumentando en un 1% respecto al periodo anterior enero 2025 (93%), la calificación se vio afectada por incumplimientos en los formatos básicos de estandarización, por la no implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo conforme la frecuencia, programa de muestreo no cumple con la frecuencia establecida en el Anexo 6, resultados microbiológicos con resultados por fuera de la norma establecida, falencias en los instrumentos de control de temperatura y gramajes por la falta de verificación y/o falta de estos, los carros trasportadores se encontraron en inadecuadas condiciones requiriendo mantenimiento, falencias en la implementación del programa de trazabilidad. El establecimiento que presento menor calificación es ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (25%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 80%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 13, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo EP – UT - URI visitados.



Para el periodo del presente informe, la interventoría realizó seguimiento a 16 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial del 87%, disminuyendo la calificación en 4% con relación al periodo anterior enero 2025; teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto.

Los establecimientos visitados durante el periodo evaluado corresponden a: EP ARANJUEZ, UT BATALLÓN DE A.S.P.C. NO. 17 "CLARA ELISA NARVAEZ", 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 YARUMAL, EP GIRARDOTA y EP SAN CRISTOBAL.

Durante el periodo evaluado se presentó disminución en las siguientes categorías:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO presentó la mayor disminución con un 18% pasando del 94% al 76% en febrero 2025, no se obtuvo el 100% debido a que se presentaron falencias con los vehículos por falta de la documentación requerida (concepto sanitario, SOAT y/o tecno mecánica), tampoco contaron con la leyenda de transporte de alimentos, no se implementó la planilla de control de temperatura, falencias en las condiciones higiénico sanitarias e incumplimiento en el plan de rutas. Los establecimientos que presentaron afectación por debajo del 60% son: EP CTI BUNKER DE LA FISCALÍA (0%), EP ANDES (0%), EP CACERES (40%), EP LA CEJA (50%), EP SANTA ROSA DE OSOS (60%), EP YARUMAL (0%). Los Demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

La categoría de **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** presentó un cumplimiento parcial del 84% para el periodo del mes de febrero 2025 con una disminución del 7% respecto al periodo anterior, no obtuvo un 100% debido a falencias por uso incorrecto de la dotación o la no utilización de esta, falta de documentación como certificado médico y certificado de BPM. Los establecimientos que presentaron cumplimiento por debajo del 60% son: EP CTI BUNKER DE LA FISCALÍA (0%), EP ANDES (50%), EP CACERES (0%).

La categoría que no presento variación dentro del periodo evaluado fue: **RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO**, obtuvo un cumplimiento total del 97% igual que el periodo anterior enero 2025, no obtiene el 100% debido a que el contratista realiza la entrega anticipada de los alimentos y/o entrega consolidada tiempo de comida cena y refrigerio nocturno a la hora del almuerzo en algunos de los establecimientos, ocasionando un almacenamiento temporal de los alimentos prolongado no garantizando la inocuidad de estos, no se cuenta con la publicación del ciclo de menú, se presentan intercambios en el menú no cuentan con aval, no se cumple con las especificaciones del menú conforme la OTM. Los establecimientos que presentaron cumplimiento más bajo fueron: EP CTI BUNKER DE LA FISCALÍA (70%), EP ANDES (78%), los demás establecimientos presentaron porcentaje de cumplimiento total.

Las categorías que presentaron aumento en su calificación durante el periodo evaluado, se describen a continuación:

INSTALACIONES FISICAS, **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** presentó un cumplimiento total del 91% para el periodo del mes de febrero de 2025 aumentando su calificación en 4% respecto al periodo anterior, 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, así mismo, las canastillas presentaron falencias en las condiciones higiénico sanitarias. Los establecimientos que presentaron afectación son: EP ANDES (50%), EP APARTAD (50%), EP CAUCASIA (50%).

La categoría de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó aumento del 4% para el periodo del mes de febrero de 2025, con un desempeño con 62%; presentando cumplimiento parcial 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 12 de los establecimientos de los 16 establecimientos evaluados. Los establecimientos con mayor afectación fueron: EP ARANJUEZ (50%), EP CASTILLA (50%), EP COPACABANA (50%), EP CTI BUNKER DE LA FISCALÍA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP ANDES (50%), EP APARTADO (50%), EP CAUCASIA (50%), EP CTI CAUCASIA (50%), EP LA CEJA (50%), EP GIRARDOTA (50%) y EP SAN CRISTOBAL (50%), los demás establecimientos presentaron porcentaje de cumplimiento total.

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 5gestión en el proceso de almacenamiento de frutas,

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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. Se realiza gestión el 19 de febrero y de acuerdo con notificación la visita se realizará el 4 de marzo.	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 área de preparación y alistamiento de alimentos. No cuenta con drenaje; se acumula agua durante el lavado del área. * Falta implementar código de colores en bolsas de recipientes de residuos sólidos área almacenamiento, en área de preparaciones falta recipientes adecuados.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS BUC BUCARAMANGA	20/02/2024 Se realiza gestión el 19 de febrero y de acuerdo con notificación la visita se realizará el 5 de marzo.	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	14/02/2025	Favorable	96.5%	* Se observan utensilios de cocina en mal estado (cacerolas y sartenes) * No han diligenciado planillas de soportes (plan de saneamiento).
EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA (Nueva Sede)	04/12/2024	Favorable	91%	* Techo con difícil limpieza y desinfección. *Se visualizan equipos con indicios de corrosión. *Faltan 3 de 27 rancheros para reconocimiento médico. *Ya se agregaron sifones. *Se visualizan recipientes sin tapa. *Intensificar limpieza y desinfección 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. * Intensificar limpieza y desinfección.
EPMSC MÁLAGA	23/12/2024	Favorable con requerimientos	78,5%	* Se evidencia área de almacenamiento, dentro de área de producción. * Se evidencia pared al lado de estufa que no es completamente lisa y pared alta con acumulación de grasa. *Se evidencian extractores con limpieza deficiente.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				*No se evidencia filtro sanitario, ni casilleros, ni vestier para los manipuladores. *Se evidencia canastillas de bandejas y materias primas con limpieza deficiente. Refrigerador con desprendimiento de pintura y presencia de óxido en superficies. *Se evidencias productos (salsas), con fecha de vencimiento fácil del retirar. *Se evidencias registros de control de temperatura desactualizados. * Se evidencias registros de control de temperatura desactualizados. *Se evidencias registros de limpieza y desinfección desactualizados. Limpieza deficiente de canastillas y extractores. *Se evidencias registros del plan de saneamiento desactualizados.
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 media cañas se observan deterioradas, falta mantenimiento preventivo en paredes, pisos y techos.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* 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, 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* 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 grade de infestación para poder definir el control a realizar. * Revisar y ajustar el procedimiento, mejorar sistema de monitoreo y registro actividades, realizar limpieza en equipos, superficies y utensilios correctamente, utilizar las dosis de sustancia química propuestas en el plan de limpieza y desinfección, realizar el procedimiento de limpieza separado del de desinfección.
PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE DE CHUCURÍ	29/04/2024	Favorable	90,50%	* Pisos y paredes presentan deterioro. * El techo no es de material higiénico. * Congeladores presentan deterioro. * Profesional que certifica, no está autorizado por la secretaría de salud de Santander. * Recipiente no cumple código de colores.
EPMSC SOCORRO	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

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				impermeables 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 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

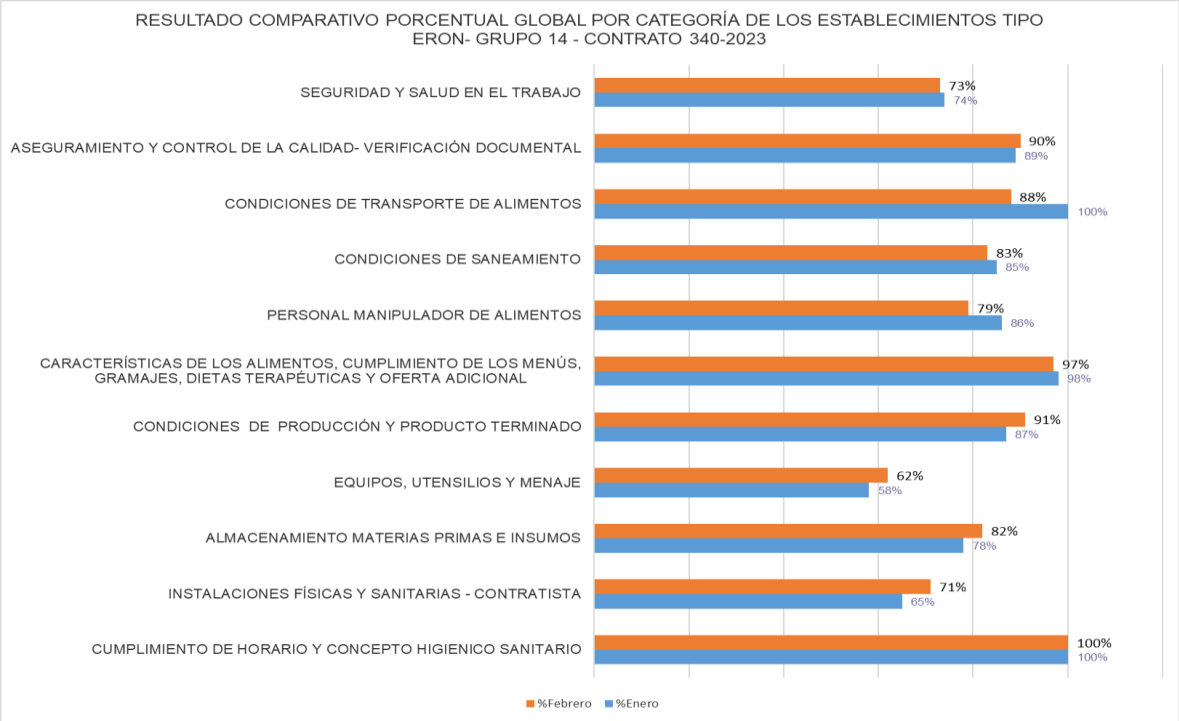
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				penitenciario EPM SC Socorro notificado el día 22/10/024.
PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ	26/11/2024	Favorable con requerimientos	87,50%	*El área de proceso corresponde a una bodega que ha sido adaptada como cocina integral, su distribución 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). *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 con

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				empaques deteriorados. Se evidenció humedad en el muro derecho (junto a la bajante) en el cuarto de almacenamiento de insumos

El concepto sanitario de la mayoría los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de febrero perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, se exceptúan CPMS BUCARAMANGA y CPMS BUCBUCARAMANGA lo cuales exceden esa vigencia (fecha de expedición del 20/02/2024), se observó soporte de gestión por parte del contratista para renovación. Para el presente mes se observó renovación del concepto sanitario de la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA en donde se obtuvo un concepto favorable con cumplimento del 96.5% 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 enero y febrero 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 febrero presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 85% igual 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 febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, igual 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 la mayoría los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de febrero perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, se exceptúan CPMS BUCARAMANGA y CPMS BUC BUCARAMANGA lo cuales exceden esa vigencia (fecha de expedición del 20/02/2024), se observó soporte de gestión por parte del contratista para renovación. Para el presente mes se observó renovación del concepto sanitario de la PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA en donde se obtuvo un concepto favorable con cumplimento del 96.5% Todos los servicios de alimentación del grupo 14 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 71%, mejorando 6 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPAMS GIRÓN, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE y EPMSC BARRANCABERMEJA con porcentajes de desempeño del 54%, 56% y 60% respectivamente. En el EPAMS GIRÓN se observó media caña en áreas de cocina desgastadas, baldosas partidas en área de campana extractora y pared en pasillo, no se cuenta con Barrera física entre cocina caliente y asadero (proyecto productivo), lavamanos de acción manual y el mecánico sin funcionamiento, lava platos sin rejilla en sifón, mallas de desagües muy separadas y permiten el ingreso de plagas, rejilla en área de cocina caliente y dietas sin malla, pared de área de cocina caliente con baldosas rotas, calados y ventanas sin angeos, pisos con porosidad y deterioro en los cuartos de refrigeración y congelación y tomacorriente sin tapa en el área de entrega de producto terminado. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE se observan pisos porosos y enchape caído - agrietado en área de cocina caliente, mesón de acero inoxidable con estructura de madera, puerta de entrada principal con presencia de oxido y desgastes y lavamanos de accionamiento no manual sin funcionamiento. Y en EPMSC BARRANCABERMEJA se observó pisos y paredes del área de preparación con deterioro, pared de área de almacenamiento de secos con desprendimiento de pintura, pisos y mesones con grietas y no hay lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: CPMS BUCARAMANGA, EPMS SAN GIL, EPMSC SOCORRO y CPMSMBUC BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 86%. Entre los hallazgos de estos establecimientos están rejillas sin protección anti plagas; techos, paredes, pisos y media cañas con desgastes en áreas específicas del servicio de alimentación; mesones con desprendimiento, óxido y hundimiento; puertas sin malla de protección anti-insectos y con presencia de óxido y lavamanos en área de proceso tiene el accionamiento mecánico dañado.

Se destaca en *cumplimiento* los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ y EPMSC MÁLAGA con porcentaje de desempeño entre el 92% y 100%. En los establecimientos EPMSC VÉLEZ y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ no se evalúa esta categoría puesto que los alimentos se producen en plantas externas.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 82%, mejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.

El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento* continúa siendo CPMS BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño en 60% por hallazgos relacionados con falta de fichas técnicas de alimentos almacenados (carne de res marca FRAVEL SAS, pollo pernil POLLOPLUS y carne de cerdo marca PEZKPEZ SAS), inadecuado rotulado de alimentos acorde a la resolución 5109 de 2005 (carne de res, carne de cerdo, pollo, huevo, garbanzos, maíz trillado), almacenamiento que generan contaminación cruzada (pulpas de fruta con carne de res y con verduras sin separación física), no se usa estiba o canastilla base para el almacenamiento de las carnes (res y cerdo) y tubérculo (papa), alimentos como fruver y tubérculos almacenados en costales , cajas y guacales, no se conservan distancias mínimas perimetrales en todas las áreas de almacenamiento y no se aplica el método PEPS. Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC MÁLAGA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMS SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA y EPAMS GIRÓN con porcentajes de desempeño entre el 76% y 87%, entre los hallazgos están falta de a ficha técnica de alimentos almacenados (ARVEJA importada de Canadá de la marca WTC, ARROZ marca DOIMA), fichas técnicas no cumplen con el total de información requiera o difiere con lo consignado en el empaque, inadecuado rotulado de alimentos acorde a la resolución 5109 de 2005 (carne de res, carne de cerdo, pollo, huevo, arveja importada), alimentos en almacenamiento como carne y queso alteraciones de calidad (se disponen para dar de baja), almacenamiento de alimentos en recipientes de material no sanitario sacos - cajas de cartón y no se cumplen las distancias perimetrales mínimas. Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 90% y 100%. En los establecimientos EPMSC VÉLEZ y EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURÍ se evaluó condiciones del almacenamiento temporal antes de la distribución a patios.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 62% mejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.

Los establecimientos con calificación *no cumplimiento* fueron CPMS BUCARAMANGA, EPMSC VELEZ, EPAMS GIRÓN, EPMSC BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE con porcentajes de desempeño del 42%, 50%, 59%, 60% y 60% respectivamente. En el CPMS BUCARAMANGA se observó falta de equipos mínimos requeridos (sartenes basculantes), fondos - ollas con abolladuras, recipientes plásticos deteriorados y bases de almacenamiento temporal de producto terminada con desprendimiento de pintura y carros transportadores desgaste de pintura y presencia de óxido. En el EPMSC VELEZ se evidenció que está pendiente la entrega de 40 fiambreras de reposición (se entregaron 60). En el EPAMS GIRÓN se observó falta de equipos mínimos requeridos (sartenes basculantes), equipo y menaje deteriorado (espumaderas con mango

roto amarrado con plástico y con mango de madera sujeto con alambre, máquina de hielo fuera de servicio, empaque de la puerta del cuarto de congelación desprendido), cuarto frío de refrigeración con termómetro descalibrado y carros trasportadores con desprendimiento de pintura, presencia de oxido y orificios. En el EPMSC BARRANCABERMEJA se observó falta de equipos mínimos requeridos (sartenes basculantes y refrigeradores), ollas desgastadas y fondos plásticos partidos. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE se observó falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo (procesador de alimentos) y congelador con tapa deteriorada y no ajusta herméticamente.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMS SAN GIL, EPMSC MÁLAGA, CPMSMBUC BUCARAMANGA, EPMSC SOCORRO y PLANTA DE PRODUCCIÓN BUCARAMANGA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 83%. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos y/o alternativas de reemplazo (sartén basculante), ollas desgastadas, fondos plásticos partidos, nevera con óxido en su base y la temperatura registrada de 10°C, congelador con lámina interna de la tapa deteriorada y congelador sin manija. Se destacan en *cumplimiento* los establecimientos EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI con porcentaje de desempeño del 100% aquí se evaluó las condiciones del menaje y 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 febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%, mejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* continúan siendo CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRÓN con porcentajes de desempeño del 81% y 84% respectivamente. Entre los hallazgos encontrados están: no se evidenció desinfección de las verduras durante la visita, inadecuado uso de tabla de corte según convención de colores, incumplimiento la temperatura de servido de producto terminado (ensalada a 38.5ºC, 25.6ºC, 21°C, proteína a 28°C, Jugo a 24.9ºC, 26°C) sin que se garanticen mecanismos de conservación de la temperatura del producto terminado (hielo) y no se utilizan recipientes isotérmicos para la distribución de alimentos (usan recipientes plásticos como canastillas y ollas cubiertos con bolsatina) e incumplimiento en protocolo de contramuestras (gramaje).
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 95% y 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 97% desmejorando 1 punto en relación al mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron CPMS BUCARAMANGA y EPMSC BARRANCABERMEJA con porcentajes de desempeño del 87% y 89% respectivamente, entre los hallazgos están intercambios sin soporte de notificación, no entrega de la totalidad de componentes del menú (fruta con soporte de entrega anticipada por sobre maduración y componentes de desayuno para las estaciones de policía de Barrancabermeja),

Los demás establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 94% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 79%, desmejorando 7 puntos en referencia el mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente CPMS BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPAMS GIRÓN, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ, EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI y PLANTA DE PRODUCCIÓN SAN VICENTE con porcentajes de desempeño entre el 62% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están falta de personal mínimo requerido (manipuladores, auxiliar administrativo, calderista, ingeniero de alimentos y nutricionista), no se evidencia entrega de la tercera dotación (de acuerdo a la OTM debe renovarse cada 6 meses), manipuladores con dotación en deficiente estado de limpieza, manipuladores con inadecuado uso de tapabocas, delantales plásticos (peto) con desgaste y falta de exámenes de aptitud laboral para personal administrativo.
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 febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 83%, mejorando 2 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento* fue CPMS BUCARAMANGA con porcentaje de desempeño del 59% y hallazgos por estancamiento de agua en el área de cocina, techo de cocina caliente con hollín, campana extractora sobre la plancha escurriendo grasa y ventilas de circulación de aire sucias de hollín y grasa, aseo sin la codificación de colores, recipientes para disposición de residuos no cuentan con tapa o no ajusta, falta de soporte de limpieza de la trampa de grasas, falta de clasificación de residuos sólidos y presencia de cucarachas en área de preparación de ensaladas.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMSC BARRANCABERMEJA, PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ y EPAMS GIRÓN con porcentajes de desempeño entre el 79% y 88% y presentaron hallazgos por paredes de cocina con hollín, estancamiento en diferentes áreas, techos en área de cocina y almacén de fruver con hongos y techos con hollín en área de producción, en sanitarios falta de toallas de papel para secado de manos y papeleras sin tapa, elementos de aseo sin códigos de colores en sus azas o palos, agua con cloro residual fuera de los parámetros establecidos en la resolución 2115/200, recipientes para disposición de residuos no están debidamente identificados y no son suficientes (usan sacos) y excesos de mosca en las diferentes áreas del servicio (Girón).
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, desmejorando 12 puntos con referencia al mes anterior. En los establecimientos CPMS

BUCARAMANGA, EPMS SAN GIL, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC MÁLAGA y EPMSC SOCORRO no se evaluó esta categoría al no evidenciarse vehículos durante las visitas
El establecimiento que generó este descenso fue EPMSC VELEZ en donde se observaron hallazgos en vehículo de placas OQR732 (vehículo particular) usado para el transporte de los alimentos con falta de letrero de transporte de alimentos, no cuenta con concepto sanitario y conductor del vehículo no utiliza bata durante el descargue del alimento (usa solo cofia y tapaboca), dicho vehículo no corresponde al habitual usado por el contratista.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 90% y 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 90%, mejorada en 1 punto con referencia al mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron CPMS BUCARAMANGA, EPMSC BARRANCABERMEJA, EPAMS GIRÓN y EPMS SAN GIL con porcentajes de desempeño entre el 83% y 86% y con hallazgos relacionados con falta de soporte de mantenimiento de equipos (estufas, campana extractora), falta de soportes de la calibración anual de equipos de medición por empresa externa acreditada y falta de documento de trazabilidad de alimentos de alto riesgo microbiológico (carnes) tales como guía de transporte y sacrifico y certificado de calidad del proveedor.

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

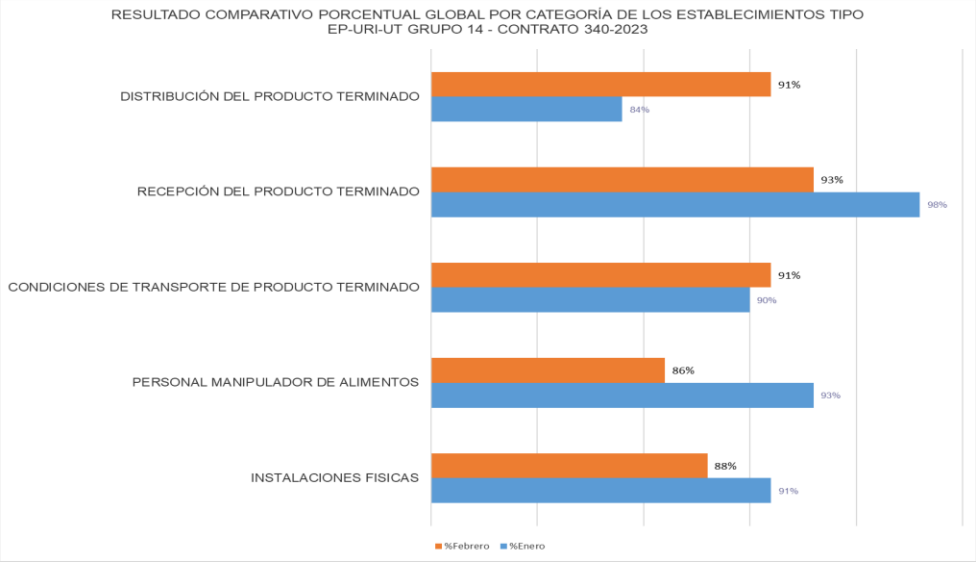
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 73%, desmejorando 1 punto en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EPMSC BARRANCABERMEJA, EPMSC VELEZ y EPAMS GIRÓN con porcentajes de desempeño del 25%, 50% y 53% respectivamente. En el EPMS SAN GIL y EPMSC BARRANCABERMEJA se observó falta de extintor de CO2 y guantes de neopreno. En el EPMSC VELEZ se evidenció falta dotación del personal transportador. Y en EPAMS GIRÓN se evidenció campana extractora fuera de servicio, guaya partida de la válvula de seguridad para corte de emergencia del gas y petos deteriorados.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPMS SAN GIL, CPMS BUCARAMANGA y PLANTA DE PRODUCCIÓN VELEZ con porcentajes de desempeño entre el 67% y 80 y hallazgos relacionados por falta de extintor con carga vencida y falta de uso de elementos de protección (carta para frituras y guantes de acero)

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 enero y febrero 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 febrero presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 91% desmejorando 3 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 febrero una calificación en *cumplimiento parcial,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 88%, desmejorada en 3 puntos con referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 0% y hallazgos por falta de estibas o canastillas durante el almacenamiento temporal y las bolsas donde vienen las fiambreras se disponen directamente en el piso.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 86%, mejorada en 7 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP PUERTO WILCHES, EP BARANCA LAS GRANJAS y EP MUELLE con porcentajes de desempeño del 0%, 50% y 50% respectivamente. Entre los hallazgos evidenciados están repartidor o manipulador no utiliza uniforme de color claro ni los EPP con gorro, tapabocas y guantes y no se cuenta con certificado médico ni de manipulador de alimentos del repartidor.
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 febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%, mejorando 1 punto con referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* continúa siendo EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 0%, entre los hallazgos evidenciados están vehículo carro moto de placas FFU40B no cuenta con concepto sanitario, ni cuenta con tiene letrero alusivo a transporte de alimentos, ni con planillas de registro de temperaturas y este no cuenta con un plan de rutas con placa y rangos de horarios.
El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EP MUELLE con porcentaje de desempeño del 80% y desviaciones por formato de temperatura se entrega totalmente diligenciada (información impresa que no corresponde al dato obtenido de la toma de temperatura durante el transporte).
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93%, desmejorando 5 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* continúa fue EP PUERTO WILCHES con porcentajes de desempeño del 25%, entre los hallazgos evidenciados están no entrega de la totalidad de componentes del menú (postre), intercambios sin soporte de notificación e inadecuadas condiciones de calidad de los alimentos por papa cocida en regular estado con hueco por daño o descomposición y sabor de bebida limonada de panela desagrádale (PPL expresa que sabe más a agua que a panela).
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* EP BARBOSA SANTANDER y EP SOCORRO con porcentajes de desempeño del 75% y 89% respectivamente; entre los hallazgos están intercambios sin soportes de notificación a la interventoría y cereal elaborado no cuenta con empaque primario.
Los demás establecimientos se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 91%, mejorando 7 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcia* fueron EP PUERTO WILCHES y EP BARANCA LAS GRANJAS con porcentaje de desempeño del 50% y los hallazgos están entrega de alimentos en fondos (no de manera individual como establece la OTM en Barranca las Granjas) y no se observa entrega de utensilios básicos para consumo de los alimentos ni formato de entrega de los mismos.

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

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC AGUACHICA	28/08/2024	Favorable	91%	* Se evidencia pisos con grietas y acumulación de aguas. Se evidencia 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	14/02/2025	Favorable	94,50%	* Se observa piso en material no sanitario (poroso) en el área de preparación de alimentos. Se observa en el área de almacenamiento de verduras o cuarto frio, pared con material no sanitario (cartón). Se observa caja eléctrica con tapa en deterioro en el área de almacenamiento de verduras, algunas baldosas del área de lavado de utensilios están partidas. *Manipuladores de alimentos, hacen uso de los servicios sanitarios del área de dormitorios, lavamanos del área de preparación con falta de mantenimiento (no funciona). *Tapa de uno de los congeladores y estantería se observan con oxido por falta de mantenimiento preventivo.
COCUC CUCUTA ESTRUCTURA 2	15/02/2024 Se realizó gestión vía correo electrónico el día 18 de febrero.	Favorable	91%	* Algunas áreas de piso en mal estado (cerámicas rotas). * Baterías sanitarias en deterioro y falta de mantenimiento y cambio de accesorios.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				* 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 Se realizó gestión vía correo electrónico el día 18 de febrero.	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	10/12/2024	Favorable con requerimientos	85%	*El piso presenta empozamiento por desnivel en la superficie. *Techos presentan deterioro. No tiene mallas en las zonas abierta entre pared y techo. *Alguno utensilios presentan deterioro estructural. *una tabla de picar presenta deterioro estructural. *Las canastillas presentan moho. *Recipientes para almacenar agua para limpieza, presentan moho. *Los recipientes con mango de madera no están permitidos. *Se detectó concentración de temperatura, requiere aireación. *El sistema de refrigeración en el área de fruver presenta goteo, se observa presencia de moscas en el área de almacenamiento de frutas. *Se observa empozamiento de agua en zona de producción, el pollo se está descongelando en canastillas y el goteo de agua con sangre cae al piso del área de producción.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	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

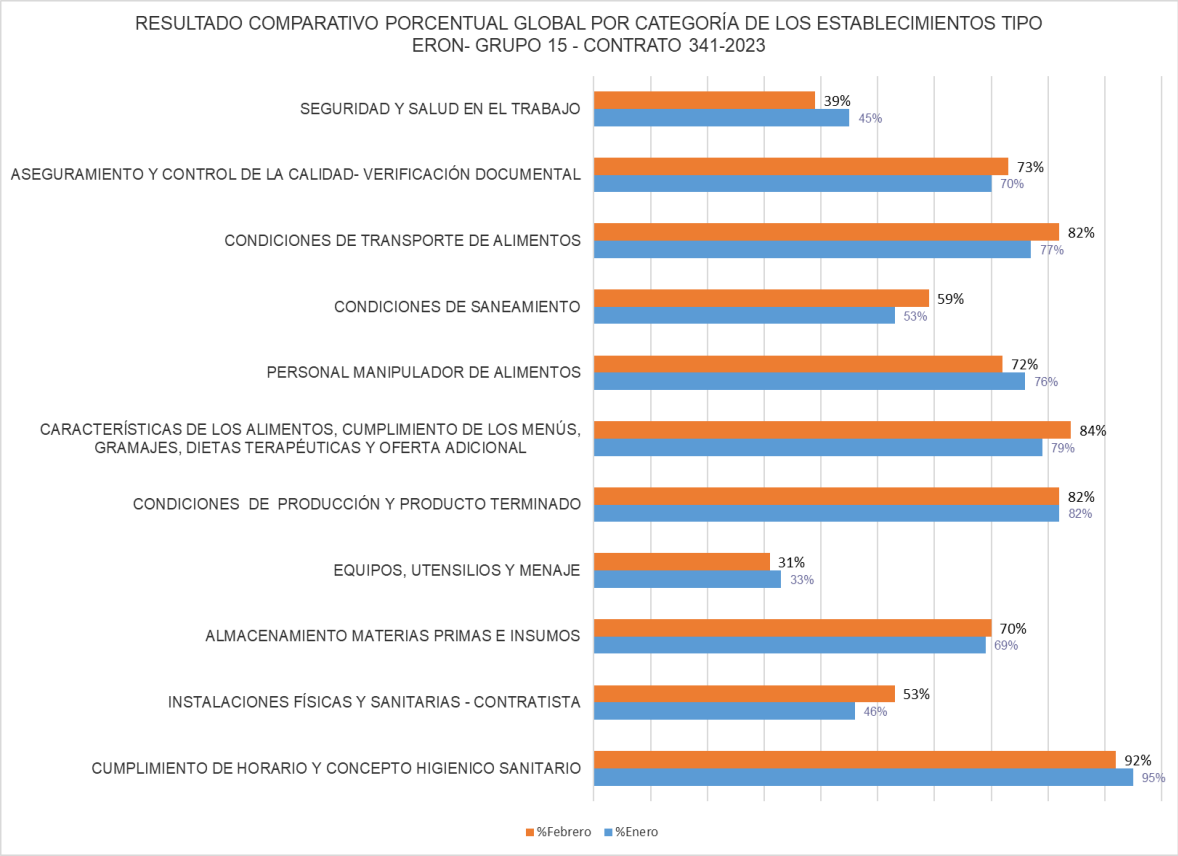
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				en áreas de preparación de alimentos.
PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15	28/05/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	* La ventana que está ubicada en el área de preparación no cuenta con un sistema que proteja de la entrada de plagas. *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. *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 la mayoría de los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de febrero perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, se exceptúan COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 2 y COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 3, los cuales exceden esa vigencia (fecha de expedición del 15/02/2024), se observó soporte de gestión por parte del contratista para renovación. Para el presente mes se observó renovación del concepto sanitario de la EPMSC ARAUCA con fecha de expedición de 14 de febrero y donde se obtuvo un concepto favorable con cumplimento del 90% y su renovación la antecede una medida sanitaria consistente en Clausura temporal parcial de área de preparación de alimentos de fecha 12 de febrero de 2025.

Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, sin embargo, en el EPMSC ARAUCA se generó una medida sanitaria consistente en Clausura temporal parcial de área de preparación de alimentos de fecha 12 de febrero de 2025, la cual fue levantada el día 14 de febrero.

2.2.15.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 febrero presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 69%, desmejorando 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.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 92%, desmejorada en 3 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; las desviaciones se identificaron en el COCUC CUCUTA los días 17,18, 21 y 24 de febrero y los retrasos estuvieron asociados a la falta de materia prima para la producción y por demoras con la llegada del personal para la distribución de los alimentos preparados.
El concepto sanitario de la mayoría de los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de febrero perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, se exceptúan COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 2 y COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 3, los cuales exceden esa vigencia (fecha de expedición del 15/02/2024), se observó soporte de gestión por parte del contratista para renovación. Para el presente mes se observa renovación del concepto sanitario de la EPMSC ARAUCA con fecha de expedición de 14 de febrero y donde se obtuvo un concepto favorable con cumplimento del 90% y su renovación la antecede una medida sanitaria consistente en Clausura temporal parcial de área de preparación de alimentos de fecha 12 de febrero de 2025. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial, sin embargo, en el EPMSC ARAUCA se generó una medida sanitaria consistente en Clausura temporal parcial de área de preparación de alimentos de fecha 12 de febrero de 2025, la cual fue levantada el día 14 de febrero.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de febrero una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 53%, mejorada en 7 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron el EPMSC ARAUCA, COCUC CÚCUTA, EPMSC AGUACHICA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 39%, 47%, 50% y 56% respectivamente. En el EPMSC ARAUCA se observó cables expuestos que generan riesgo eléctrico para el personal en general en las áreas de proceso y bodega, lámparas fuera de servicio ubicadas en el área de proceso, marco de la puerta trasera en el rancho no cuenta con protección que evite el ingreso de plagas, falta de lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso y no hay espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos. En el COCUC CUCUTA Estructura 2 se observó sifones sin protección permitiendo el paso de sólidos - residuos al alcantarillados al igual que el ingreso de plagas, paredes y pisos en áreas de cocina caliente y área de porcionado de carnes que se encuentran en mal estado, pisos con porosidad, cerámicas partidas, paredes con grietas permitiendo la acumulación de residuos – suciedad, angeos desprendidos en área de corte de carnes y con acumulación excesiva de suciedad (requieren cambio), en área de almacenamiento de panificado no cuenta con protección en aberturas, no se cuenta con un espacio exclusivo, protegido, señalizado para el depósito de los residuos sólidos. En ESTRUCTURA 3 se observó drenaje de evacuación del área recepción de materias primas sin

protección, tubería del desagüe del mesón ubicado en cocina caliente averiado (no se ha conectado con la red hidrosanitaria), pisos y paredes en área de cocina caliente y áreas de producción en general con presencia de porosidad, grietas, desprendimiento de pintura, acumulación de suciedad y dificulta los procesos de limpieza y desinfección, abertura sin protección en área de lavado de menaje y angeos en mal estado (rotos) y con excesiva acumulación de suciedad. En el EPMSC AGUACHICA se observó techo del área de producción con cables sin protección y toma corrientes del congelador #3 destapado, puertas en todas las áreas con oxido y deterioro, lavamanos de acción mecánica no funciona en el momento de la visita, orificios en los pisos del área de producción y desprendimiento de pintura en las paredes y medias cañas en área de producción. Y en y EPMSC PAMPLONA se evidenció falta de una luminaria en área de distribución de producto terminado, lámpara ubicada en área de preparación de ensaladas no cuenta con protección en caso de rotura, techos con presencia de humedad y hongos en área de preparación de ensaladas y almacenamiento de Fruver, paredes en mal estado, superficies de las puertas de instalaciones sanitarias con presencia de corrosión, aberturas en área de producción sin protección que eviten ingreso de suciedad y lavamanos ubicado en área de producción es de accionamiento manual.
Los establecimientos con calificación *cumplimiento parcial* fueron EPMSC OCAÑA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentaje de desempeño del 65% y 75% respectivamente. En el EPMSC OCAÑA se observó fluorescentes fundidos uno en área de ensamble de dietas y cocina fría, rejillas de sifones de orificios grandes que permiten el tránsito de plagas en área de producción, paredes y medias cañas presentan desprendimiento de pintura en área de producción y mesones usados para ubicar fondos con base oxidada. Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció lámpara ubicada en área de ensamble sin funcionamiento, desprendimiento de pintura en el techo (cerca al cuarto frio de congelación) y no se cuenta con lavamanos de acción mecánica cerca al área de procesos.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 70% mejorada en 1 punto con referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación *no cumplimiento* fue EPMSC AGUACHICA con porcentaje de desempeño del 52% y con hallazgos relacionados por falta de fichas técnicas (garbanzo), fichas técnicas no cuentan con imagen del producto (arroz, arveja verde, pernil de pollo, huevo, pechuga, cerdo), no se da cumplimiento al plan de compras generando intercambios por no disponibilidad de los alimentos del menú, incumplimiento de la resolución 5109 para alimentos como huevos, pollo y carne, alimentos almacenados en cajas y costales (pollo y carne) y leguminosas reenvasadas no cuenta con información completa según lo estipulado en la OTM
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente COCUC CÚCUTA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC OCAÑA, EPMSC ARAUCA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 84%. Algunas de las desviaciones observadas fueron falta de fichas técnicas (arveja , garbanzo), incumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario y a las cantidades establecidas en la minuta patrón, alimentos sin etiquetado o rotulo acorde a la resolución 5109 (arroz marca nelly, pechuga , cebada , huevos arveja, maíz peto, (pernil de pollo) Distribuidor DACAMAR, panificado, carne de res), alimentos proteicos y fruver almacenados en costales, almacenamiento como productos cárnicos, hielo y alimentos de Fruver en cuarto de congelación sin aplicar separación física como control para evitar contaminación cruzada, almacenamiento de tubérculos, plátanos en áreas continuas a depósitos temporal de residuos sólidos y lavado de elementos de aseo,

incumplimiento con las distancias perimetrales asociados a la mala gestión del contratista y alimentos almacenadas sin identificación por rotulo de colores según método PEPS.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de febrero una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 31%, desmejorada en 2 puntos con referencia al mes anterior y continúa siendo la categoría con menor desempeño.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, COCUC CÚCUTA, EPMSC PAMPLONA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC ARAUCA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 17%, 24%, 27%, 44%, 45% y 55% respectivamente. En el EPMSC AGUACHICA falta de equipos mínimos (sartén basculante), estantería oxidada en bodega de abarrotes, equipos de refrigeración y congelación en mal estado, servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasa y carros transportadores con desprendimiento de pintura, presencia de oxido y sin identificar. En el COCUC CÚCUTA Estructura 2 se evidenció falta de equipos mínimos (equipos de refrigeración y congelación, sartén basculante, hidro lavadora, licuadoras no industriales), procesador de alimentos sin el total de las piezas para su correcto funcionamiento (sin asa de agarre y disco de corte roto), marmitas sin tapas, marmitas sin anclaje al piso, pelapapas con desgaste en lija de abrasión, con desgaste, válvulas de desahogo de las marmas no están funcionando, generando altas emisiones de ruido, cuarto frío de refrigeración y congelación en desuso, carros transportadores con superficies corroídas y no se encuentran identificados y en la Estructura 3 se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante, procesador de alimentos y gramera), pelapapas y campana extractora en desuso, tabla de corte y cuchillos en mal estado, cuarto frio de refrigeración está presentando temperaturas elevadas (temperatura verificada17.9 °C) y carros transportadores presentan óxido en su estructura y no se encuentran debidamente identificados. En el EPMSC PAMPLONA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante, procesador de alimentos y refrigeradores, hidro lavadora), neveras en desuso (equipos de refrigeración), bandeja asadora con superficies corroídas, olla para la producción de sopa con láminas de aluminio averiadas, pelapapas cuenta con cable de conexión eléctrica averiado (no cuenta con enchufe), equipos de refrigeración y congelación de desuso y carro transportador con presencia de óxido y desgaste en sus ruedas. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante), tablas de picar blanca y roja desgastadas y servicio de alimentación no cuenta con trampa grasas. En el EPMSC ARAUCA se evidenció falta de equipos mínimos (sartén basculante y faltan 1 congelador, 1 refrigerador,1 procesador de alimentos), quemadores de las estufas en mal estado (general hollín) y superficie de los carros transportadores está oxidada, no están recubiertos con pintura anticorrosiva como lo estipula la OTM. Y en el EPMSC OCAÑA se observó falta de equipos mínimos (sartén basculante, procesador de alimento), congelador fuera de servicio y carros transportadores con fallas en las balineras que dificultan la movilidad y maniobrabilidad del carrito.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 82%, igual al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC ARAUCA con porcentaje de desempeño del 60% y con hallazgos pre alistamiento de tubérculos, plátanos y raíces en área continúa a deposito temporal de residuos sólidos y canastilla ubicada directamente sobre el piso durante el prealistamiento, inadecuado uso de tabla de corte según código de colores, temperatura de servido de producto terminado fuera de los rangos establecidos en la OTM (bebida de fruta a

32.7°C, 25.6°C), hielo utilizado en el servicio de alimentación no se rotula y el proveedor no cumple con la resolución 5109 de 2005 y servido y distribución de alimentos en recipientes que no garantizan la conservación (olla cubierta con bolsa plástica).
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC PAMPLONA y COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 76% y 81% respectivamente, algunas de las desviaciones encontradas fueron pre alistamiento de alimentos en área externa sin adecuadas condiciones sanitarias, inadecuado uso de tabla de corte según código de colores, falta de equipos de medición (gramera de capacidad 1 kg), hielo almacenado en cuarto de congelación junto con alimentos cárnicos y Fruver generando riesgo de contaminación, servido y distribución de alimentos en recipientes que no garantizan la conservación (canastilla con bolsatina, fondos con gorros como tapas, bolsas plásticas), raciones ensambladas en material desechable sin rotulación e incumplimiento con el protocolo de contramuestras (temperatura).
Se destacan los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA, EPMSC OCAÑA y EPMSC AGUACHICA en *cumplimiento* con porcentajes 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 febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 84%, mejorando 5 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron COCUC CÚCUTA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 76%. Entre los hallazgos observados están intercambios sin soporte de notificación y alguno exceden el número máximo permitido en la OTM, no entrega de la totalidad de los componentes del menú (sopa de la cena y bebida del refrigerio nocturno en Arauca). Entre otros hallazgos para el COCUC CÚCUTA están dietas entregadas en fondos y desviaciones de gramaje (se adopta acción correctiva antes de salir a patios).
Se destacan los establecimientos EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA, EPMSC PAMPLONA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 93% y 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 72%, desmejorando en 4 puntos con referencia al mes anterior
Todos los establecimientos obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* y se detallan en orden ascendente COCUC CÚCUTA, EPMSC PAMPLONA, EPMSC AGUACHICA , EPMSC ARAUCA, EPMSC OCAÑA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 64% y 89%. Entre los hallazgos encontrados están la falta de personal mínimo requerido (auxiliar de procesos, administrador, ingeniero de alimentos, nutricionista), falta de dotación para personal se observan usando ropa particular, no se evidencia entrega de la tercera dotación (renovación cada 6 meses), jefe de cocina sin dotación completa, utiliza jean azul y calzado negro y falta de soportes de certificado médico del personal manipulador de alimentos.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de febrero una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 59%, mejorada en 6 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* continúan fueron COCUC CÚCUTA y EPMSC PAMPLONA con un porcentaje de desempeño del 46% y 57% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA se evidenciaron hallazgos en la Estructura 2 relacionados por drenajes, pisos, techos y angeos con acumulación de suciedades, campana extractora acumulación de grasa, área alterna al servicio de alimentación usada para el lavado y desinfección del menaje generando residuos orgánicos y presencia de aves, instalaciones sanitarias sin elementos de higiene ni con papeleras, detergente para el lavado de menaje con aroma limón (no es olor neutro como lo estipula la normativa), implementos de aseo no se encuentran identificados según código de colores establecidos y presentan deterioro e inadecuadas condiciones higiénico sanitarias, acumulación de residuos excesiva en área de depósito, uso de canastillas para contener residuos (por insuficientes recipientes), no se ha realizado limpieza de Trampa de grasa y presencia de aves en áreas de producción. En la ESTRUCTURA 3 relacionados con estancamiento de agua en el área de prealistamiento, desagües con taponamiento en área de tubérculos, techos con acumulación de suciedad, acumulación de grasa en campana extractora, jabón en polvo utilizado para procesos de limpieza y desinfección es de aroma - limón azul (debe ser neutro y no corresponde al aprobado en el plan de saneamiento), elementos de aseo (escobas, recogedores, traperos) dispersos en áreas del servicio y no cuenta con la debida rotulación de colores en las azas para uso en área exclusiva, recipientes para la recolección de residuos sólidos sin tapa ni están identificados estos se encuentran dentro del servicio, no se ha realizado trampa de grasas y presencia de aves en área de producción. Y en el EPMSC PAMPLONA se observó paredes en área de cocina caliente y producción con acumulación de grasa y suciedad, techos en áreas del servicio con acumulación de grasa, humedad y formación de hongos, campana extractora con acumulación de grasa, pelapapas con suciedades acumulada, bandeja asadora con de incrustaciones de grasa, detergente multiuso con aroma a limón usado en labores de higienización, elementos de aseo que no se encuentran identificados de acuerdo al código de colores establecidos y algunos en inadecuadas condiciones higiénico sanitaras, recolección de residuos en canastillas y no se ha realizado limpieza de trampa de grasas.
Los demás establecimientos presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente: EPMSC ARAUCA, EPMSC AGUACHICA, EPMSC OCAÑA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con porcentajes de desempeño entre el 64% y 88%. Entre los hallazgos encontrados están paredes y techo en área de producción y ensamble con manchas de grasa y hollín, falta de filtro de agua, recipientes de disposición de residuos sin identificación y deficientes (usan canastillas), extractores superiores de cocina sucios con grasa y campana con acumulación de grasa.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 82%, mejorando 5 puntos con referencia al mes anterior. No se evidenciaron vehículos durante las visitas realizadas los establecimientos EPMSC AGUACHICA y EPMSC ARAUCA.
Los establecimientos que presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron COCUC CÚCUTA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño entre el 74% y 83% respectivamente. Entre los hallazgos encontrados están vehículos de proveedores sin Concepto Higiénico sanitario, sin leyenda de transporte de alimentos y sin ni estibas, vehículo de transporte internos del contratista WGU383 sin estibas, piso deteriorado con ruptura placas y en deficientes condiciones de higiene, cargue de alimentos junto con elementos de aseo en vehículo WGU38 de arroz generando contaminación cruzada y vehículo con placas LZR 972 usado en el transporte de pechuga de pollo sin unidad de frio que conserve la cadena de frio (pollo descongelado).

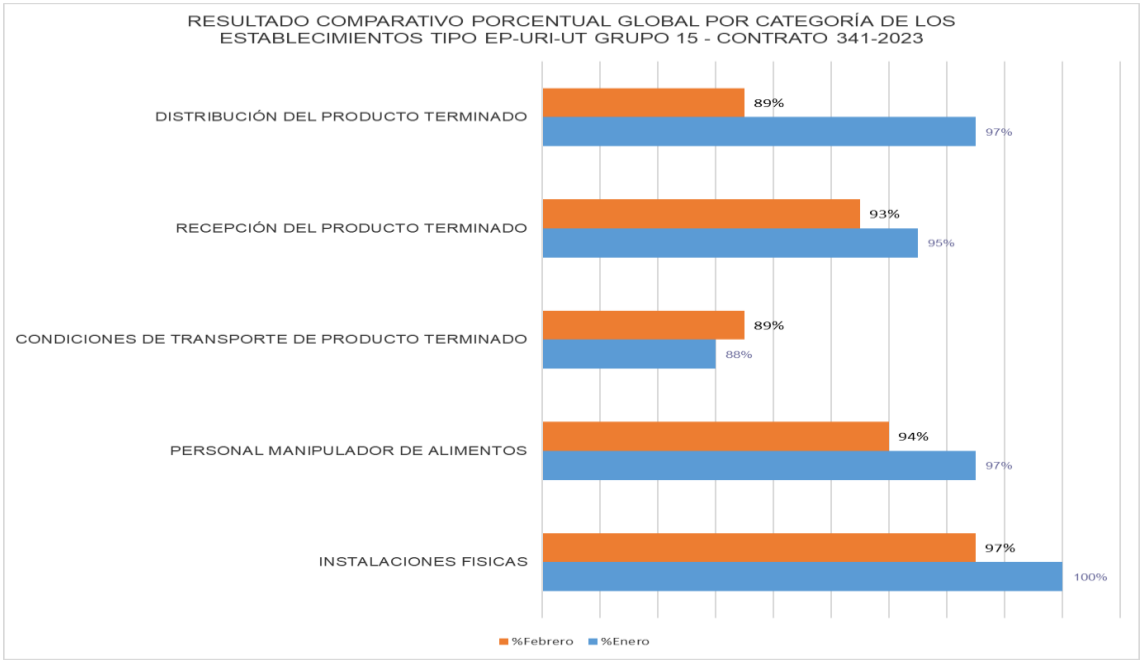
Se destacan los establecimientos PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC OCAÑA en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de febrero una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 73%, mejorada en 3 puntos con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC AGUACHICA con porcentaje de desempeño del 59% y con hallazgos por falta de soporte del mantenimiento preventivo y/o correctivo que se encuentran deteriorados (Congeladores y carros transportadores), falta certificado de calibración anual de los instrumentos de medición de empresa certificada, incumplimiento de resolución 1407/22 en muestreo microbiológico e inadecuada trazabilidad de la proteína dado que no se puede constatar en el rotulo proveedor (procedencia)
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC ARAUCA, COCUC CÚCUTA, EPMSC OCAÑA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC PAMPLONA con porcentajes de desempeño entre el 70% y 82%, algunas de las desviaciones encontradas fueron falta de soporte de mantenimientos correctivos de equipos, incumplimiento de la frecuencia establecida en el anexo N°6 para los muestreos microbiológicos, resultados microbiológicos de los alimentos no cumplen con la resolución 1407 de 2022 en relación a las 5 muestras, no se observan registros de mantenimiento preventivo trimestral de los carros transportadores, no se cuenta con soportes para verificar de trazabilidad de alimentos de alto riesgo (pechuga sin rotulo) y no cuenta con soporte de paz y Salvo por concepto bonificación personal manipulador y servicios públicos mes de diciembre.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de febrero una calificación en *no cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 39% desmejorada en 6 puntos en comparación al mes anterior.
Todos establecimientos obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, COCUC CÚCUTA, EPMSC ARAUCA, EPMSC PAMPLONA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 20%, 32%, 50%, 50%, 50% y 60% respectivamente. Entre los hallazgos están falta de elementos de protección personal (guantes de neopreno) y falta de equipos e implementos tales como extintor y manta anti fuego.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 febrero presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 92%, desmejorando 3 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 febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 97% desmejorada en 3 puntos en comparación al mes anterior. El único hallazgo se identificó en la BOCHALEMA porque las canastillas donde se disponen los alimentos durante el almacenamiento temporal presentaban suciedad.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94%, desmejorando 3 puntos en referencia al mes anterior. Los hallazgos se presentaron en la EP CENTRO porque el distribuidor no porta dotación de color claro de acuerdo con especificaciones de Normativa sanitaria vigente (usa ropa particular) y certificado de aptitud médica presentado por el distribuidor vencido.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de febrero una calificación en c*umplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, mejorando 1 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* continúan siendo EP PAMPLONA y EP BOCHALEMA con porcentajes de desempeño del 0% y 60% respectivamente, para el primero se presentaron desviaciones por motocicleta de uso particular de placas LTJ 80C no cuenta con concepto sanitario para transporte de alimentos, ni con leyenda transporte de alimentos, no cuenta con condiciones físicas favorables para almacenamiento temporal de alimentos, no cuenta con cava isotérmica. (alimentos se transportan en una bolsa plástica), no presentan registros de control Temperaturas distribución de alimentos y no se presenta con plan de ruta que describa rangos y

horarios de entrega del producto terminado y para el segundo establecimiento hallazgos por la motocicleta con placas XRC 95G usada para el transporte de los alimentos a la estación excede el número de raciones máximas establecidas en la OTM y la canastilla no protege a los alimentos de suciedades que se presentan durante el trasporte en su recorridos (se observa polvo en las canastilla), genera condiciones inadecuada que favorece el daño mecánico y ocasiona mala presentación al alimento servido. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA y EP URI FISCALIA porcentajes de desempeño del 80% con hallazgos por carro moto de placas 295-AAZ usado para el transporte de los alimentos a las estaciones no cuenta con concepto sanitario. 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 febrero una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 93%, desmejorando 2 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP PAMPLONA con porcentajes de desempeño del 44% y hallazgos por no entrega de la totalidad de los componentes del menú (bebida de refrigerio nocturno), intercambios sin soportes de notificación de los intercambios, suministro de ensalada cruda preparación zanahoria, repollo, tomate, cebolla (no se cumple con la especificación de verduras cocidas) y componente panificado cumple con resolución 5109 de rotulado (no se declara lote, fecha de vencimiento, ni notificación sanitaria).Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA SIJIN, EP ARAUCA, EP TAME y EP TRIGAL SIJIN con porcentajes de desempeño entre el 78% y 89% y con hallazgos por intercambios sin soporte de notificación, no entrega de la totalidad de los componentes del menú (frutas SIJIN ARAUCA), cereal elaborado pan no cumple con el empaque primario acorde a la resolución 5109 y desviaciones de los horarios de entrega de desayuno (entregan a las 9:10 am) en TRIGAL SIJIN. Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de febrero una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, desmejorando 8 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP SECCIONAL DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE ARAUCA – SIJIN, EP URI FISCALIA y EP AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 50% y hallazgo por entrega de los componentes de la totalidad de los componentes en fondos y no se observa entrega de utensilios para consumo de alimentos (cucharas). El establecimiento con calificación en *cumplimiento parcial* fue EP CENTRO con porcentajes de desempeño del 67% y hallazgos por no suministro de dieta terapéutica de PPL con diagnóstico de diabetes.

2.2.16 GRUPO 16

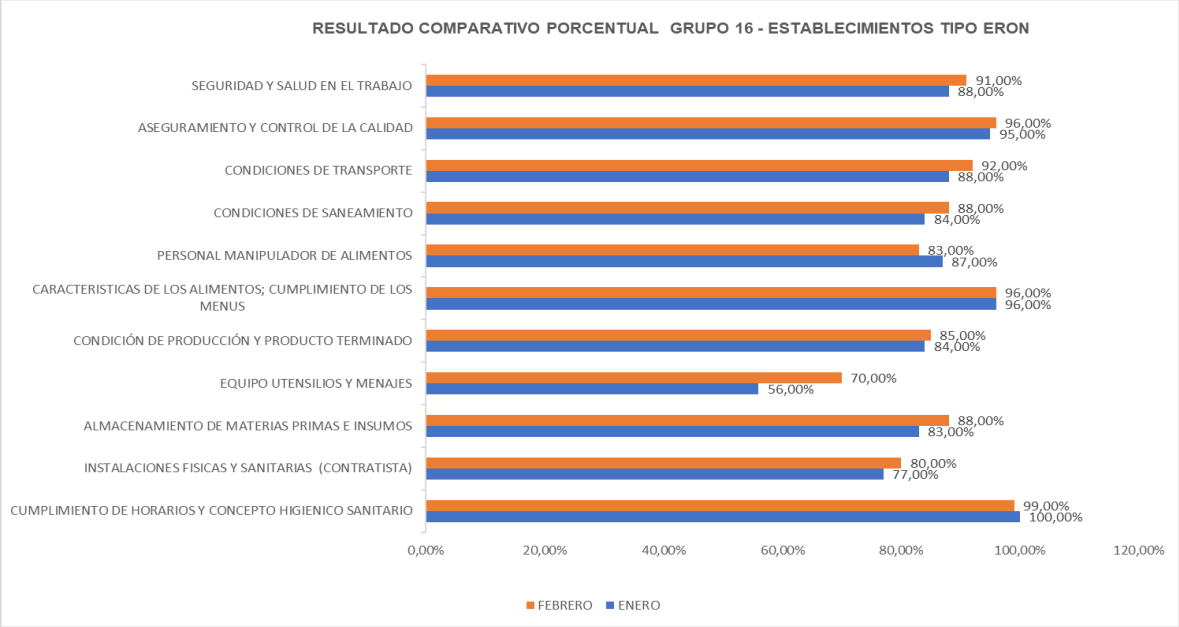
2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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	23/12/2024	Favorable con requerimientos	68, %	Ninguna consignada en el acta de inspección.
EPMSC MAGANGUE	22/05/2024	Favorable con compromisos	86,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.
PLANTA EXTERNA MONTERIA	28/02/2025	Favorable	99,0%	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 10 días y 11 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 (3) establecimientos tienen concepto favorable con requerimientos (Tierra Alta, San Andrés Islas, Magangué y Sincelejo) se encuentran en un cumplimiento entre el 68% al 88%. 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 enero y febrero junto al análisis de las calificaciones alcanzadas por el operador del Grupo 16, en las evaluaciones de interventoría realizadas en los establecimientos, de acuerdo con los niveles de cumplimiento por categoría en los establecimientos Tipo ERON – CRM visitados.



El resultado del seguimiento de las once (11) categorías de verificación en los ocho (8) establecimientos y dos (2) plantas de producción externa del grupo 16 regional norte, verificados mediante el instrumento para Erones- CRM y Plantas externas, para el periodo informado refleja que hubo cumplimiento parcial entre 83% al 88% en cinco (5) categorías, un cumplimiento sobre el promedio del 90% en cinco (5) categorías, una (1) que obtuvo el 70%. La categoría de equipos, utensilios y menajes nuevamente promedia con el promedio más bajo aun así crece un 14%, para el periodo de febrero superando el 56% del periodo anterior alcanzado el 70% de cumplimiento. En esta categoría el ítem de mayor afectación es él que está asociado al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, los únicos establecimientos que cumple con las condiciones son; Montería (planta de producción) y Tierra Alta. El segundo ítem con mayor desviación corresponde al que evalúa estado de equipos, menaje y utensilios, que no se encuentren deteriorados o en desusos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales aptos para alimentos, que para este corte excluye los mismos establecimientos del ítem de equipos sumando a San Andrés Islas. En los establecimientos de Tierra Alta y Montería no se registra entrega de menaje de acuerdo con las especificaciones de la OTM, el contratista no dispone de la cantidad de carros transportadores de acuerdo con las necesidades en Epmsc Cartagena y Epmsc Magangué. Persiste el hallazgo por el mal funcionamiento de los equipos de fríos (refrigeración-congelación), en Epmsc el Bosque, se realiza subsanación frente a este requerimiento en la planta externa de Cartagena y Epmsc Sincelejo. Se registra cumplimiento en cuanto a disponibilidad o el mantenimiento adecuado de la trampa de grasas, no se evidencian menajes o equipos en desusos, los establecimientos promedian por el orden del 100%.

Las Instalaciones físicas y sanitarias del contratista, crece frente al periodo anterior 3%, pasando al 80%. Todos los establecimientos promedian entre 71% al 88%. Persisten los hallazgos en techos, pisos, paredes, medias cañas, ítems que afectan a los establecimientos de la regional, también se registran hallazgos por las condiciones de limpieza de ventanas, marcos, puertas y aberturas sin protección anti- insectos, en Barranquilla la Modelo y Epmsc Sincelejo, en este corte supera el requerimiento los establecimientos del Bosque y la planta externa de Cartagena. Continua la afectación en Barranquilla Bosque frente a la gestión ante el INPEC para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación, los sistemas de evacuación de aguas residuales se evidencian sin protección y deteriorados en Barranquilla la Modelo y Epmsc el Bosque, se registra adecuación de sifones en la planta de producción de Cartagena. Para el mes de febrero no se reporta adecuado funcionamiento de las lámparas e iluminación en Barranquilla el Bosque, se observa que en los establecimientos de Barranquilla la Modelo y las plantas de producción de Cartagena y Montería se subsanan las deficiencias en la iluminación de las áreas. Él contratista no dispone de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos en Epmsc Magangué y las plantas externas de Cartagena y Montería. 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. Se registró cumplimiento en la variable que verifica que los lavamanos sean de accionamiento no manual en todos los establecimientos, respecto a los mesones de los establecimientos se encuentran en buen estado, libres de grieta y porosidad.
En febrero la categoría personal manipulador de alimentos, cedió 4% del promedio anterior llegando al 83%. El establecimiento de menor cumplimiento es la planta de producción de Cartagena con 59, seguida de Epmsc San Andrés Islas con 75%, los demás establecimientos promedian entre 82% al 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 Magangué, Barranquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque, Epmsc Sincelejo, Epmsc Tierra Alta y las plantas de producción de Cartagena y Montería (hallazgos por falta de manipuladores de alimentos, distribuidores, auxiliares de procesos y personal operativo del contratista), Epmsc Cartagena, Epmsc Montería y Epmsc San Andrés promedian con el 100%. Respecto al uso y estado de limpieza de la dotación por parte del personal manipulador de alimentos no hubo cumplimiento en Barraquilla el Bosque, Epmsc San Andrés Islas y plantas de producción de Cartagena y Montería (uso de dotación de colores oscuros, en mal estado o sucia), persisten los hallazgos frente al cumplimiento de los hábitos de higiene personal de los manipuladores en Epmsc Cartagena y San Andrés Islas (no, se realizan lavado de manos durante los cambios de actividades). Para el corte del informe de febrero no se registra cumplimiento frente al porte de los exámenes clínicos de los manipuladores (KOH de uñas, frotis de garganta y coprocultivo) en Sincelejo, Tierra Alta y la planta de producción de Cartagena. Por demás se registra que él contratista realizo las capacitaciones continuas en BPM al personal manipulador, realiza la entrega de la dotación a los visitantes y la dotación obligatoria por el código sustantivo de trabajo, 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 con excepción de Epmsc Barranquilla la modelo.

La categoría **condiciones de producción y producto terminado**, para el presente informe crece 1%, promediando con 85%. Para el corte del informe Epmsc Cartagena (Ternera) y planta de producción de Cartagena presentan el menor cumplimiento con un promedio del 50% y 67% respectivamente, los demás establecimientos promediaron entre el 81% al 100%. Persiste como hallazgo de mayor incidencia el que corresponde con el no cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo con la OTM (las muestras no tienen la temperatura requerida, no se almacena en recipientes individuales, se evidencia muestras descongeladas o liquidas) se afectan seis (6) establecimientos (Barranquilla Modelo, Barraquilla el Bosque, Epmsc Magangué, Epmsc SAI, planta de producción externa de Cartagena y Epmsc Sincelejo), mientras que Tierra Alta y Planta de producción de 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 (los fondos presentan temperaturas menores a 60 grados). Así como también se reiteran las no conformidades frente a la implementación del control de temperaturas desde la recepción de materia primas hasta la distribución final (los alimentos no cumplen con las temperaturas de recepción adecuadas), ambas incidencias se presentan en los establecimientos de Barranquilla el Bosque, Barranquilla la Modelo, Epmsc Cartagena (Ternera) y planta de producción externa hallazgo que persisten a través de los informes mensuales. Respecto al servido del producto terminado (dietas) en adecuadas condiciones de higiene se observa no cumplimiento en Barranquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque, Epmsc Cartagena y planta de producción de Cartagena (en estos establecimientos se ha evidenciado que el producto terminado es almacenado en recipientes o fondos sin tapa, cubierto con bolsa tinas), por lo tanto, no se garantizan las adecuadas condiciones de temperatura y posible riesgo de contaminación cruzada. Durante el periodo del informe se evidencia cumplimiento en el uso de las tablas de cortes de acuerdo con el código de colores, se observa el uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios, se registra cumplimiento en las condiciones de rotulado del hielo, el contratista dispone de la totalidad de los equipos para la medición y control de gramajes, se implementa el plan de muestreo y control de gramajes, en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas se suministra la ración terapéutica en material de empaque desechable, evidenciándose cumplimiento en el 100% de los establecimientos. El contratista subsana para el corte del informe el hallazgo del periodo anterior por no cumplir con los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, bajo condiciones que eviten la contaminación cruzada registrado para el establecimiento de Barranquilla el Bosque, ya que se observaron operaciones de porcionado de cerdo congelado para luego ser cocido. Frente a los ítems que no fueron objetos de requerimiento el contratista cumple con el 100% en todos los establecimientos.

Condiciones de saneamiento para el periodo de febrero crece 4%, en comparación del informe de enero pasa de 84% al 88%, los establecimientos de menor cumplimiento son Barranquilla el Bosque y planta de producción de Cartagena con promedios entre 79% y 75% respectivamente, mientras que los demás establecimientos promedian entre 86% al 100%. Persisten los hallazgos por limpieza y desinfección de áreas, pisos, paredes, media cañas, mesones, puertas y barreras de protección en los establecimientos (Barranquilla Bosque y Modelo, Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo, y la Plantas de producción externa de Cartagena), se subsana las incidencias por estos ítems en Tierra Alta y la planta de producción de Montería, en cuanto a la limpieza de los techos persiste la no conformidad frente a limpieza y desinfección en Barraquilla el Bosque, SAI y planta de producción de Cartagena (sucios, con grasa), para él corte de febrero se registra hallazgo frente al estado de limpieza de los equipos de producción y las campanas extractores en él establecimiento de Sincelejo,

mientras que se superan los hallazgos de Barranquilla el Bosque, planta de producción de Cartagena y Barranquilla la Modelo. Durante las verificaciones del control de plaga se observó huella de vectores (moscas, chiripas, palomas y gatos) en las áreas de ensamble y preparación de jugos y ensalada de los establecimientos de Barranquilla el Bosque y la Modelo, mientras que en Epmsc Cartagena (persisten palomas en la recepción, moscas y chiripas en la planta de producción, circundantes a las áreas de proceso y almacenamiento de menajes), en este corte del informe se registra que el contratista dispone de tanques de almacenamiento de acuerdo a las condiciones de la norma o filtro para garantizar el uso de agua potable, se presenta una única desviación en Epmsc Barranquilla el bosque puesto que el tanque de almacenamiento no se encuentra adecuadamente protegido, en tanto la validación de los recipientes para recolección de residuos sólidos con tapa, cumple con el 100% en los establecimientos con excepción de Barranquilla el Bosque ya que los recipientes no se encuentran identificados, el contratista no sumista en Barranquilla el Bosque los elementos de aseo de acuerdo al código de colores (se evidencia uso de guantes en colores diferentes a los dispuestos para las operaciones de limpieza), por demás el contratista CJVN SAS, cumple con los procesos de limpieza y desinfección de la trampa de grasa, tienen los insumos requeridos para la higiene personal. Los establecimientos cuentan con área de lavado y desinfección de elementos de aseo definida y señalizada. Cumplen 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, registros de la actividad, durante el periodo de febrero se observa cumplimiento en todos 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.

La categoría de **almacenamiento de materias primas e insumos**, en el corte del informe de febrero crece 5% respecto al mes anterior promediando con 88%, el establecimiento de menor cumplimiento correspondió a la planta de producción de Cartagena con 68%, seguido de Epmsc Magangué con 77%, mientras tanto Barranquilla la Modelo y Epmsc Barranquilla el Bosque pasaron juntos con los demás establecimientos a obtener cumplimiento con promedios del 81% al 100%, no aplica el seguimiento para los establecimiento Epmsc Montería y Epmsc Cartagena. Persiste nuevamente el no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario en (Barranquilla la Modelo, Barranquilla el Bosque, Magangué, Sincelejo y planta de producción de Cartagena), los únicos establecimientos que cumplen con el 100% corresponden a SAI y Tierra Alta y la planta de producción de Montería. En el ítem que corresponde al etiquetado y rotulado obligatorio para empaque primario se persiste el no cumplimiento durante la verificación técnica en Barranquilla el Bosque, para este corte se observa el hallazgo en Barranquilla la Modelo y Epmsc Magangué Epmsc (no se evidencia documentos de importación y/o rotulado en los empaques de las materias primas importadas- carne de cerdo), se supera el no cumplimiento en Epmsc Sincelejo y planta de producción de Cartagena. Frente al almacenamiento de las M.P según sus características naturales

se reitera el hallazgo en la planta externa de Cartagena (no cumple con la resolución 683/ 2012, el producto arroz se reenvasa en sacos con rotulado de marca Doña Ena, siendo su marca original Zulia), él resto de establecimientos obtienen el 100%, persiste el no cumplimiento de las distancias perimetrales de modo que se garanticen las operaciones de limpieza y desinfección en cuatro (4) establecimientos del grupo 16, (Barranquilla Bosque y Modelo, Magangué y planta de producción externa de Cartagena), para el periodo del presente hay cumplimiento del 100% en el ítem que verifica que los alimentos almacenados se encuentren libre de cualquier tipo de contaminación, las materias primas fraccionadas se encuentran identificadas de acuerdo con lo establecido en la OTM, se registra cumplimiento con las fichas técnicas, no se observa el uso de aditivos alimentarios o alimentos prohibidos, 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.
Para la categoría de seguridad y salud en el trabajo, registra crecimiento del 3%, llegando nuevamente al promedio de cumplimiento del 91%, para este mes del informe la planta de producción de Cartagena fue el establecimiento de menor cumplimiento con 50% (no fue observado el uso de guantes de corte durante la actividad, el manipulador durante las operaciones de limpieza y desinfección no porta las gafas de protección). Cmsba Barranquilla la Modelo presenta no conformidades en el periodo puesto que registra falta de equipo extintor de acuerdo con la norma, obtuvo un cumplimiento el 71%, los demás ítem cumplen el 100% de las verificaciones, respecto a las 3 variables de la categoría.

La categoría condiciones de **transporte de alimentos**, continua el crecimiento que presenta del periodo anterior, pasa del 88% al 92%, Barranquilla el Bosque supera con 90% el no cumplimiento del corte anterior, la planta de producción de Cartagena es la de menor promedio de cumplimiento con 80%, dicho establecimiento presenta tanto en el Eron como en la planta de producción hallazgo frente a las condiciones físicas y sanitarias del vehículo, cuentan con la documentación requerida (no se observa SOAT, técnico mecánico, concepto sanitario del proveedor pan y panes & mucho más), frente al establecimiento Epmsc Barranquilla el Bosque se registra que (el ayudante del conductor no posee certificado de manipulación de alimentos, así como también se observa al conductor sin dotación). Los demás establecimientos registran cumplimiento del 100% en los ítems que corresponden a que el recibo de las materias primas, insumos, alimentos entre otros, se realice conforme a los lineamientos y/o los horarios establecidos por los Establecimientos, los alimentos se reciban, transporten y distribuyen de acuerdo con su naturaleza en recipientes y canastillas de material adecuado, evitando disponerlos directamente en el piso, los vehículos transportadores portan la “ leyenda transporte de alimentos”. Los establecimientos de Magangué, SAI, Epmsc Sincelejo, Tierra Alta y Cmsba Barranquilla la Modelo no son objetos de la verificación en este periodo del informe.

La verificación de la categoría **aseguramiento y control de la calidad** – en el periodo de febrero crece 1% adicional del mes anterior para un promedio de 96%. Para el corte de este informe el establecimiento con menor promedio de cumplimiento es Barranquilla La Modelo con 87%, el resto de los establecimientos obtuvieron promedios del 92% al 100%. Durante el seguimiento de febrero se observó que persisten los hallazgos por no cumplimiento de 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, planta de producción de Cartagena y

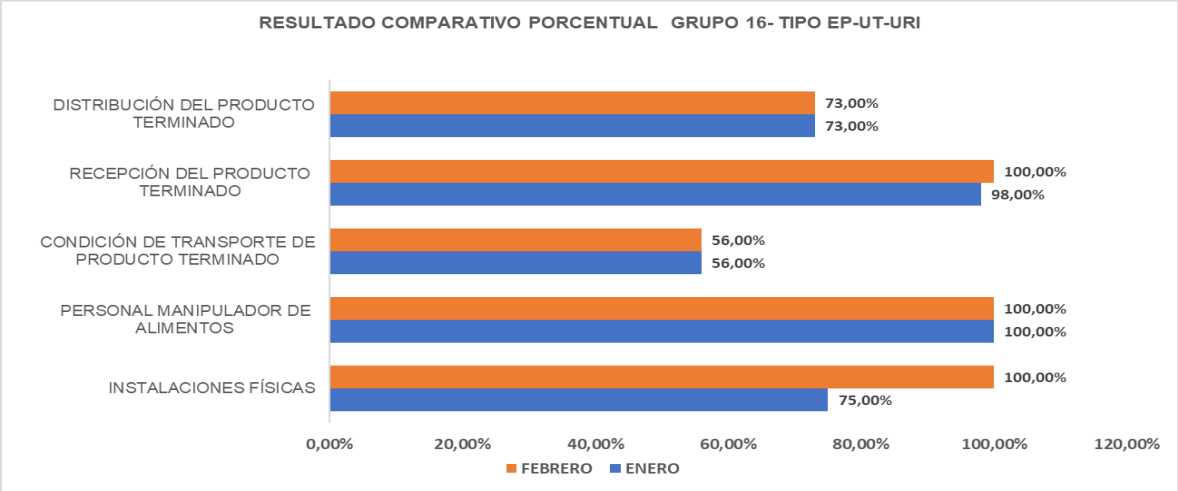
Barranquilla el Bosque los cuales se reiteran en los últimos 3 periodos del informe. No se observa los resultados microbiológicos CONFORMES de acuerdo con los establecido en la normatividad vigente (Ausencia de microorganismo patógenos como Escherichia Coli…Materias primas, superficies, ambientes y producto terminado según la OTM) en el establecimiento de Barranquilla la Modelo, ya que no presenta resultado del cereal panificado. Se evidencia cumplimiento en los muestreos microbiológicos de acuerdo con el anexo 6, él resto de los establecimientos verificados cumplen con promedios del 100%. Durante el seguimiento de enero se registra que el contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, así como también frente a lo toma de microbiológicos respecto a 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), con un promedio del 100% en los establecimientos del grupo 16, se observa que el contratista cumple con la implementación de los programas y planes requeridos de acuerdo con la OTM, el recibo de Materia Prima se realiza aplicando criterios de aceptación y rechazo, hay diligenciamiento de formatos básicos estandarizados de producción, control y registro de temperatura de equipos de frio, se cumple con la oferta de capacitación adicional y plan de inducción, el contratista cuenta con plan de emergencia, trazabilidad, plan de contingencia y en caso de contar con tercerización tiene el programa. El contratista no presenta paz y salvo correspondiente a la adquisición de los productos alimenticios elaborados en los proyectos productivos de los establecimientos de Barranquilla la Modelo, 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 **característica, cumplimiento de los menús, gramajes, dieta terapéutica y oferta adicional**, mantiene el promedio de cumplimiento de los informes anteriores, promedia nuevamente en 96%. Para este corte Cmsba Barranquilla la Modelo y la planta externa de Cartagena obtuvieron el menor promedio de cumplimiento con 85% y 89% respectivamente, el resto de los establecimientos promedian para enero entre el 95 % y 100%. Para este corte del informe en el ítem que verifica el cumplimiento del número de intercambios permitidos de acuerdo al procedimiento estipulado, se registra no conformidad en cinco (5) establecimientos (Barranquilla la Modelo, Barraquilla el Bosque, Epmsc San Andrés, Epmsc Sincelejo y Planta de producción de Cartagena) se observaron intercambios no socializados con anticipación a la visita de la interventoría los componentes de mayor rotación corresponden a tubérculos y componentes proteicos, frente al cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a la rotación y a las concertaciones con el Cosal se evidencia no conformidades en San Andrés y planta de producción de Cartagena (intercambio de componentes proteicos y cereales), en Barranquilla la Modelo se registra incidencia por cuanto no se realiza la entrega de la totalidad de los componente del menú en cada tiempo de alimentación (No se observa entrega de 17 raciones completas del tiempo de comida almuerzo, es decir la entrega se realizó para 497 PPL de los 514 PPL recluidos). En cuanto a la verificación del cumplimiento del gramaje se observa que en el contratista no cumple con el gramaje establecido para el cereal (galleta) se registra desviación en los gramajes en un número superior a los permitidos en el anexo 12. En el cumplimiento del ítem que verifica la entrega de las dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumplen con las condiciones definidas ya que el contratista CJVN SAS no cumplió en el establecimiento de Barranquilla la Modelo con la entrega de la dieta sin irritantes gástricos, puesto que se observó que se le suministra a los PPL con esta patología ensalada con cebolla, así como también se registra la entrega de dos harinas para la dieta Hipoglúcida, los componentes antes

definidos tiene restricción, de acuerdo al manual de dietas. De manera general no se observa el uso de aditivos alimentarios o conservantes para la preparación de alimentos, 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), para el corte del presente informe, el contratista presenta el control de entrega de dietas, no hubo observaciones frente a la calidad organoléptica de los productos finales. El contratista soporta la emisión del diagnóstico nutricional de los PPL con patología, 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 cumplimiento de **horarios y concepto higiénico sanitario**, cede 1% frente al promedio de cumplimiento del mes anterior, pasando del 100% al 99%, en este corte del informe el único establecimiento que presentan no conformidad por el cumplimiento del horario de entrega de los alimentos corresponde a Epmsc San Andrés Islas con 83%, ya que no cumplió con el horario de entrega del tiempo de comida desayuno, el cual se entregó a las 8:20 am, por lo tanto no se encuentra por fuera del horario establecido por la OTM para la entrega del tiempo de 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 enero y febrero 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.



En él periodo de febrero tres (3) de las cinco (5) categorías mantienen los promedios de cumplimiento del periodo de enero, dos (2) categorías crecen respecto al promedio anterior, la de menor cumplimiento es condiciones de transporte de producto terminado con un promedio del 56%, seguida de distribución de producto terminado con 73%, las categorías de instalaciones físicas, personal manipulador de alimentos y recepción de producto terminado cumplen con el 100% de las verificaciones para el presente periodo.

Frente a las condiciones de transporte de producto terminado el establecimiento de menor cumplimiento nuevamente para este corte es Ejema Biver Malambo, que sigue a la pérdida de su promedio de cumplimiento mes a mes, pasando de 20% en enero a 00% en febrero, seguido de EP. La Esmeralda que crece 20% adicional, sumando 60%. Ejema Biver Malambo no cumple ninguno de los ítems a verificar en la categoría, como son; 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) y plan de rutas promedian con 0%. Mientras que en la EP. La Esmeralda se afectan todos los ítems anteriores con excepción del que registra el cumplimiento de las planillas de control de temperatura, plan de rutas y porte de la leyenda transporte de alimentos. Para el corte de informe de febrero no fueron observadas las condiciones de transporte del producto terminado en los establecimientos UT Arcar-Cartagena y EP. Barranco de Loba, la cual no realiza operaciones de transporte a través de vehículos, el establecimiento que cumple al 100% con las verificaciones corresponde con UT-ARCOR BACAIM.

La categoría distribución de producto terminado, en el mes de febrero mantuvo el promedio de cumplimiento del 73% Para este periodo los establecimientos de menor cumplimiento son UT. Arcor Bacaim y EP. Barranco de Loba cada uno con 50%, mientras que EP. Esmeralda pasa del 50% de enero al 67% en febrero, el hallazgo común en los tres establecimientos se asocia a la no entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos con un promedio del 00% de cumplimiento. Ejema Biver Malambo y UT. Arcar- Cartagena promediaron con el 100% de cumplimiento en los ítems que corresponde a la entrega en empaque individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados y entrega de utensilios a los PPL. Durante las verificaciones no se registra, que existan PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas, así como tampoco aplica entrega de dietas a PPL que la requieran.

La categoría personal manipulador de alimentos, mantuvo durante el periodo de febrero el promedio del mes anterior, es decir el 100%. Ningún establecimiento presenta observaciones de no cumplimiento, se registra que el contratista cumple con el uso de la dotación, limpia y de colores claros, así como en el ítem de seguimiento de los certificados en BPM, al igual que se evidencia cumplimiento en las verificaciones de las variables respecto al tenencia de los certificados médicos y certificados de BPM, con promedio del 100%. Solo se registra verificación del cumplimiento frente al recurso humano adicional ofertado- Supervisor de calidad en Ejema Biver Malambo.

La categoría instalaciones físicas, crece 25% frente al periodo de enero, obteniendo un promedio para este corte del informe del 100%. No se presentan hallazgos en ninguno de los dos ítems para los cinco (5) establecimientos del grupo 16. Es así como se evidencia que el uso de estibas y canastillas durante el almacenamiento temporal, así como también durante el almacenamiento se

garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado. Los ítems de verificación cumplen con un promedio del 100%.

La categoría recepción de producto terminado, crece 2% en el corte de febrero, promediando con 100%, no se afecta ninguna de las once (11) variables de verificación que hacen parte de la categoría. Los establecimientos presentan promedios de 100%. 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.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

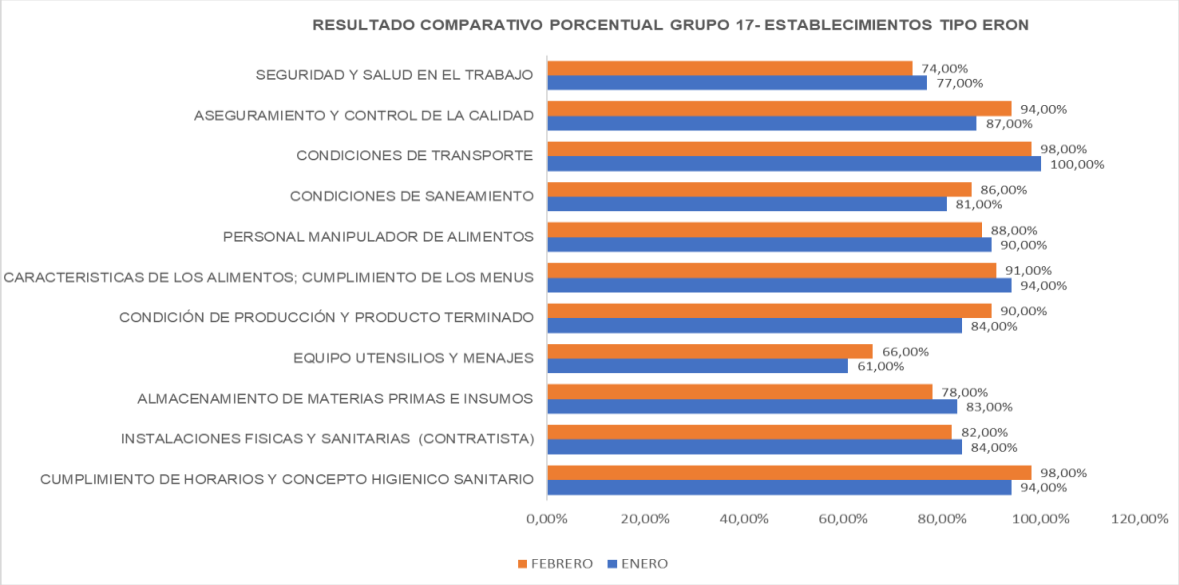
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos	99,0%	El concepto presenta vigencia superior a los 12 meses establecidos por la ETS. El contratista realiza las gestiones requeridas para la refrendación del CHS.
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.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	12/09/2024	Favorable	96,5%	Solicitud de Plan de Mejora CIA 0432-2024 con cronograma de actividades frente a visita de Secretaría de Salud.

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 93% con tiempos de emisión superior a 5 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, se encuentra el establecimiento EPMSC Santa Marta con Concepto Sanitario con fecha superior a un año, establecimiento presenta carta de solicitud de visita.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 febrero se registra que hubo cumplimiento parcial entre el 66% al 88% en seis (6) categorías y en cinco (5) categorías el cumplimiento pondera entre el 90% al 98. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde con:

La categoría **equipos, utensilios y menajes**, en el periodo de febrero crece un 6%, respecto al periodo de enero, alcanzando un promedio del 66%. Los establecimientos que persiste con menor cumplimiento frente a las verificaciones de la categoría en los últimos periodos corresponden con Epmsc Riohacha con 50% y Epamscas Valledupar la Tramacua con 50%, Epmsc Valledupar (Judicial) con 55% y planta de producción de Valledupar con 55%, en este corte del periodo Epmsc

Santa Marta supera el promedio del corte anterior del 33% y alcanza un cumplimiento del 91%, mientras que los establecimientos de Epmsc El Banco y planta de producción Banco obtienen promedios entre el 100% y el 91% respectivamente. Se registran hallazgos por no cumplimiento de la oferta de los equipos mínimos requeridos según la OTM en todos los establecimientos con excepción de EPMS EL BANCO que no es objeto de verificación. El segundo ítem en desviación corresponde al estado de equipos, utensilios y menajes, los cuales presentan no conformidad en los establecimientos de persisten los hallazgos en Epmsc Valledupar Judicial, Epamscas Valledupar la Tramacua, Epmsc Riohacha y planta de producción de Valledupar, 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), persisten los hallazgos en Epmsc Valledupar Judicial, Epamscas Valledupar la Tramacua y Epmsc Riohacha y la planta de producción de Valledupar (los cuartos de almacenamiento refrigerado no se encuentra funcionando de manera óptima para la conservación de las materia primas con temperaturas de 13.9°C - 14.9°C), en Epmsc Riohacha se registra que el cuarto acondicionado de almacenamiento de fruver, no cuenta con las temperaturas de almacenamiento optimas de alrededor de 4°C, durante el seguimiento este se encontraba en 24,5°C.de manera general los establecimientos en esta variable promedian entre 50% al 00%. El contratista no dispone de los carros transportadores de acuerdo con las particularidades de cada Eron y ajustados a los requerimientos de la OTM, hallazgos reiterativos en Epmsc Valledupar Judicial y Valledupar Alta, donde se evidencia que los carros transportadores de torres de mediana y torres de alta cuentan con desgaste en su estructura, presenta ruptura, levantamiento de cubierta, fisuras y grietas. Se registra cumplimiento en los ítems qué verifican la entrega de menajes para los PPL, no se encuentran algún tipo de menaje en desuso en los establecimientos. Las trampas de grasas se encuentran en buen estado, funcionales, de acuerdo con la capacidad instalada para cada servicio.

La categoría de **seguridad y salud en el trabajo** en febrero cede 3% del periodo anterior, el promedio de cumplimiento es del 74%, los menores promedios son los que obtienen Epmsc Riohacha con 50% y Valledupar la Tramacua con 20%, el cual para el corte de febrero presenta afectación en los 4 ítems de la categoría, en tanto las verificaciones realizadas en Epmsc Santa Marta, Epmsc el Banco y Valledupar Judicial obtiene ponderados del 100%. En el establecimiento la Tramacua persiste la no conformidad frente a la campana extractora sin funcionamiento, mientras que en Riohacha se evidencia que el extintor tiene fecha de vencimiento vigente, sin embargo, el equipo registra problemas de despresurización de acuerdo a lo que registra el manómetro. Frente al ítem que verifica que los registros estén actualizados (registros de capacitaciones, actas de capacitación y evaluación SST), así como también los registros de inducción SST a trabajadores y PPL que ingresan nuevos, se afecta el establecimiento Valledupar la Tramacua y la planta de producción de Valledupar ya que no cuenta con los soportes de inspección del profesional en SST del contratista, en Valledupar Alta y Epmsc Riohacha no se observa el uso de los elementos de protección se observan manipuladores realizando porcionado de las materia primas cárnicas sin los elementos de protección adecuada (guantes). Así como también se evidencia que los elementos de EPP no se encuentran en buen estado. Los demás establecimientos verificados en enero no registran hallazgos en ninguno de los tres (3) ítems que conforman la categoría.

En la categoría de **almacenamiento de materia primas e insumos** para el corte de febrero se registra un decrecimiento del 5%, pasando del 83% al 78%. El establecimiento de menor cumplimiento en este corte de informe es Epmsc Riohacha con 55%, seguida de Epmsc Valledupar Tramacua, seguido de Valledupar la Tramacua con 70% y la planta de producción de Valledupar con 70%, los demás establecimientos promedian entre 86% al 91%. Persiste la verificación del cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario como la de mayor afectación para este corte del informe no registra cumplimiento en ninguno de los establecimientos, en febrero se presentaron incidencia en la Tramacua respecto a la tenencia de las fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados. Otra variable que presenta hallazgos es la de

etiquetado y rotulado de los alimentos, se observa que no se cumple las condiciones requeridas en los establecimientos Epamscas Valledupar Tramacua y planta de producción el Banco (se observa productos cárnicos, que presentan la información de lote y fecha de vencimiento, en el empaque primario), así como tampoco presentan la documentación requerida (ICA, Invima, Dian y Certificado de exportación) como lo establece la resolución 5109/05) en la planta externa de Valledupar (se observa que el panificado del cuarto tiempo, no cumple con el rotulado). Frente a la verificación de las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características naturales, no se registra cumplimiento en Valledupar Judicial, Valledupar la Tramacua y Epmsc Riohacha (las temperaturas de almacenamiento de los cuartos de refrigeración y congelación no son óptimas para garantizar el adecuado almacenamiento). 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, Epmsc Riohacha y planta de producción de Valledupar. Se cumple con 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 en todos los establecimientos. Las áreas de almacenamiento presentan alimentos con fecha de vencimiento vigentes, existen áreas exclusivas para almacenamiento temporal de PNC, no se presentan hallazgos por el uso de alimentos contemplados en la OTM y el anexo 4 como prohibidos, así como tampoco por el uso de aditivos alimentarios y saborizantes artificiales, se registra cumplimiento del 100% en todos los establecimientos.

La categoría de **Instalaciones físicas y sanitarias del contratista**, durante el corte de este informe cede 2% por tanto obtiene un promedio de cumplimiento del 82%. 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 Epmsc Riohacha, Epmscas Valledupar (judicial) y planta de producción de Valledupar, los demás establecimientos promedian con el 100%, durante el seguimiento de las condiciones de las ventanas marcos, puertas y aberturas, frente a que tengan la protección (mallas o angeos) de manera que se impida el ingreso de vectores, se registra cumplimiento únicamente en plantas de producción del Banco. 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 Epmsc Valledupar, Epmsc el Banco y la planta de producción el Banco, no se cumple con los espacios exclusivos para deposito temporales de residuos en el establecimiento de Epmsc Riohacha. El contratista garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos, las instalaciones eléctricas de los establecimientos en general se encuentran en buen estado y funcionando, se presenta evidencias de instalación y/o calibración y/o acuerdo de pago de los servicios públicos en los establecimientos, el contratista no realiza las gestiones para que el INPEC realice las operaciones de limpiezas en los alrededores los establecimientos ya que se observan alrededores con residuos en Epmsc Valledupar la Tramacua.

Respecto a **condiciones de saneamiento**, para el mes de febrero se evidencia un aumento del 5%, obteniendo un promedio del 86%. Los establecimientos presentan cumplimiento entre 75% al 97%. Se reiteran 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, algunos establecimientos presentan hongos causados por la humedad. El contratista no garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios en los establecimientos de Epamcas Valledupar, Epmsc Valledupar la Tramacua y planta de producción de Valledupar (se evidencian equipos, estufas y ollas con acumulación de hollín). No se efectúa el control de plagas de acuerdo con la ficha técnica del producto empleado en los servicios de alimentación de los

establecimientos Epmsc Riohacha (evidencia de moscas en el cuarto de Fruver) y planta de producción de Valledupar en la cual se observa que no se cumple con la frecuencia de control de plagas, la última fumigación se realizó el día 19 de octubre del 2024, el resto cumple con promedios del 100%. Se observa cumplimiento frente a que posean recipientes identificados para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa con excepción de Epmsc Riohacha donde los recipientes se evidencian sucios y en malas condiciones físicas. El contratista realiza los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasas de acuerdo con los tiempos establecidos en la OTM (con excepción de Valledupar la Tramacua, donde se registran acumulación de solidos en la trampa de grasa). El contratista cumple con la aplicación del 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 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 **personal manipulador de alimentos**, para el mes de febrero decrece el 2%, en comparación a enero, en este corte se obtuvo un promedio de cumplimiento del 88%. Persisten los hallazgos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en Epmsc Valledupar Alta, planta externa de Valledupar y Epmsc Santa Marta con promedios del 0% al 50%, se observan que faltan manipuladores de alimentos, distribuidores y auxiliares de procesos. La dotación de los manipuladores de alimentos se evidencia en mal estado, sucia) en los establecimientos de Valledupar Judicial, planta de producción de Valledupar y Epmsc Riohacha. Para este periodo del informe no se registran hallazgos por hábitos de higiene personal y practicas higiénicas inadecuadas de los manipuladores, no se presentan los certificados médicos anuales vigentes (apto para manipular alimentos) en los establecimientos Epmsc Riohacha y Valledupar la Tramacua el resto de los establecimientos cumplen con la verificación. En el mes de febrero se registra cumplimiento del 100% durante la verificación que corresponden a que los manipuladores realicen el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, también se registra que 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, se registra cumplimiento frente al requerimiento de la entrega la dotación a los visitantes (bata, gorro y tapabocas) al igual que se observa que no se permite el ingreso a personal sin la debida dotación. La PPL que desarrolla actividades de manipulación de alimentos cuneta con capacitación continua en BPM, acorde a lo establecido en la OTM.

La categoría de **condiciones de producción y producto terminado** crece 6% sobre el promedio de cumplimiento de los meses anteriores, es decir pasa del 84% al 90%. De manera general los establecimientos presentan porcentajes entre el 100% y 83%, este último corresponde a Epmsc el Banco. El ítem de mayor afectación corresponde al que verifica que los procesos de pre- alistamiento y preparación de las materias primas se realicen bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, evitando el riesgo de contaminación cruzada, para el mes de febrero no cumplen con este requerimiento tres (3) establecimientos; planta de producción del Banco, Valledupar la Tramacua y Epmsc Santa Marta, se registran que las áreas ensamble de dietas están conjuntas a las áreas de pre- alistamiento, así como también que las operaciones de pre-alistamiento de los alimentos se realizan en inadecuadas condiciones (preparación de alimentos proteicos congelados, se evidencia que no se realizan procesos de pre alistamiento de las proteínas por cuanto se hacen procesos de

porcionado en estado de congelación). En el establecimiento de Valledupar Tramacua se afecta el cumplimiento de la entrega de utensilios estandarizados para el servido de los alimentos en patios con promedio de cumplimiento del 00%. En las operaciones de servido del producto terminado y dietas se observa que no cumplen con la temperatura requerida en los establecimientos de Epms el Banco, Epmsc Santa Marta y Valledupar la Tramacua, puesto que se evidencia que la distribución de los jugos y sopas se realiza en tanques que no son isotérmicos de modo que no se evita la contaminación cruzada, así como tampoco cumplen con las temperaturas de los alimentos a suministrar. Hay cumplimiento con el protocolo de contra muestras de acuerdo con la OTM los promedios están por el orden del 100%, el contratista cumple con las temperaturas de los alimentos de acuerdo a los rangos establecidos, mayor a 60°C para alimentos cocidos y alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC, el contratista presenta no conformidad en el uso de las tablas de corte de acuerdo con el código de colores establecido en la OTM en los establecimientos de Epmsc Santa Marta, Epmscas Valledupar la Tramacua y Planta de producción el Banco. Se implementa el plan de muestreo y control de gramaje, se garantiza que el hielo utilizado en el servicio de alimentación. Se rotula y se almacena adecuadamente, él contratista cumple con la totalidad de los equipos de medición (termómetros, balanzas, grameras), en los anteriores ítems se valida el cumplimiento con promedios del 100%.

La categoría **característica de los alimentos,** cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, decrece 3% en comparación al mes anterior, para febrero tiene cumplimiento del 91%, persisten como ítems de mayor afectación, los que corresponden al seguimiento del número de intercambios permitidos, realizando el procedimiento estipulado para tal fin, para el corte del informe los establecimientos que cumplieron con los requerimientos de la OTM frente a las condiciones del número de intercambios y socialización de los mismos correspondieron a la planta externa de producción del Banco y Epmsc Santa Marta, respecto a los otros establecimientos se encontraron no conformidades que se relacionan con él número de intercambios realizados y la no socialización a través de los medios dispuestos para tal fin. Otro ítem de afectación y generación de hallazgos es el que verifica el cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a rotación, registrándose incidencias en Valledupar Alta- la Tramacua, Planta de producción Valledupar, Epmsc Valledupar y Epmsc Riohacha, los cuales traen reiteraciones de dos periodos atrás. El contratista en el establecimiento Epmsc Riohacha no cumple con la rotación del suministro del refrigerio nocturno (se observa mediante la inspección de las contra muestras que corresponden al refrigerio nocturno, que no hay rotación en el componente cereal pan blando), se registra cumplimiento en los refrigerios nocturno para las estaciones de policía, se realiza entrega de los refrigerios a los PPL que sale de remisión, para el corte de febrero se realizan las entregas de las dietas terapéuticas a PPL que lo requieran cumpliendo con las condiciones de entregas definidas en la OTM, con un promedio del 100% de cumplimiento, se observó que se llevan registros 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, hubo cumplimiento 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”, el contratista cumple con los gramajes de las preparaciones de los menús verificados, las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.

La **categoría aseguramiento y control de la calidad**, en este periodo del informe crece 7% respecto al periodo anterior, alcanzando un cumplimiento del 94%. De manera general los establecimientos obtuvieron promedios entre 84% y 100%, se presenta hallazgos reiterativos 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, en Epmscas Valledupar y planta de producción externa Valledupar los promedios de cumplimiento de los establecimientos son del 0%. No se presentan resultado para los análisis correspondientes con 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, materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM) en el establecimiento de Valledupar Alta, se registra subsanación en Epmsc Santa Marta, el contratista no presenta paz y salvo de los proyectos productivos del establecimiento de la Tramacua, mientras tanto el resto de establecimiento cumple al 100%. 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 (con excepción de Riohacha), se registra cumplimiento en la variable que verifica la implementación del programa de trazabilidad, los planes de emergencia se encuentran diseñados bajo la estructura de la OTM, no se observa ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en ninguno de los establecimientos con promedios del 100%.

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%. 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.

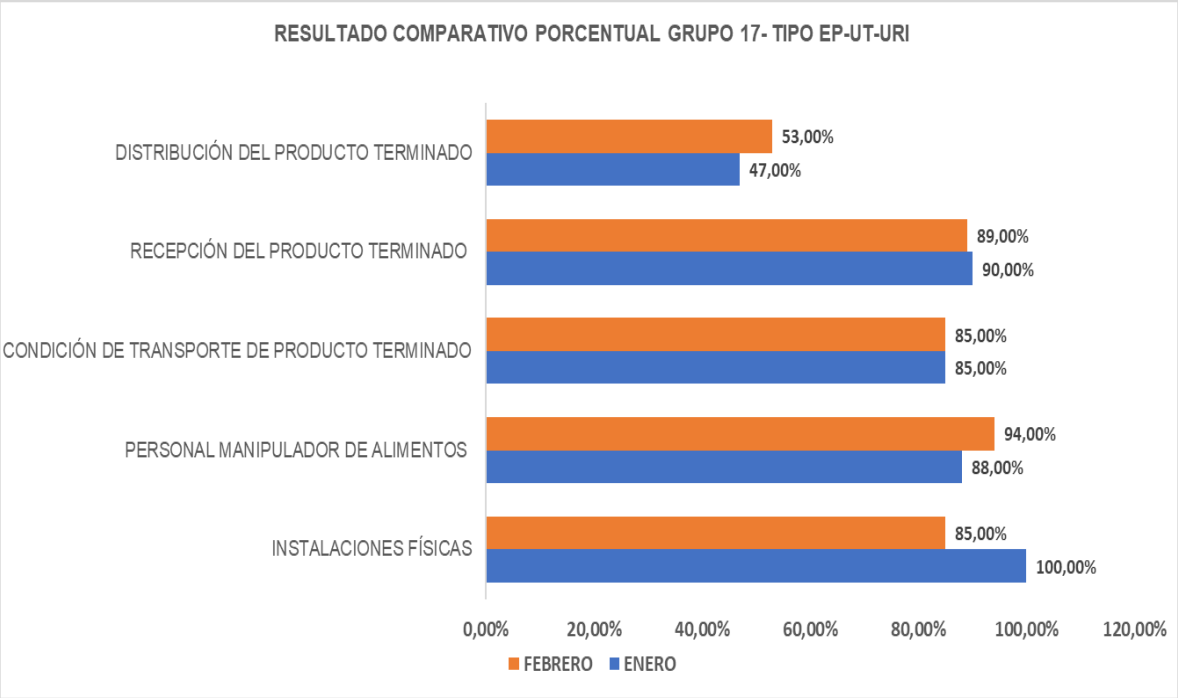
La categoría de **condiciones de transporte de alimentos** pierde 2% del cumplimiento que obtuvo el periodo anterior, pasa del 100% al 98%. Los establecimientos verificados durante el seguimiento en campo cumplieron al 100% con los cinco ítems de la categoría, con excepción de Epmscas Valledupar la Tramacua que obtuvo 70% y Epmsc el Banco con 90%, fueron requeridos los ítems que corresponde a que los vehículos de transporte cumplan con las adecuadas condiciones higiénicas y sanitarias, así como el porte de los documentos y conceptos sanitarios (se observó falta de documentos, concepto higiénico sanitarios e inadecuadas condiciones sanitarias internas de los vehículos de proveedores externos) se registró el uso de canastillas, los transportadores utilizaron la vestimenta adecuada y establecida por la norma colores claros, los vehículos de transporte de alimentos portaban en su exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”, así como también el personal transportador contaban con la certificación de manipulación de alimentos y licencia de conducción vigente.

La categoría **cumplimiento de horarios y concepto higiénico sanitario**, crece 4% para el corte de febrero, promediando con 98%. Se registran una única desviación en el establecimiento Valledupar la Tramacua, donde se reporta que no hay cumplimiento con el horario de entrega de los tiempos de comida almuerzo y cena, ya que los alimentos de la torre 6 salen del racho a la 1:58 pm, las bebidas de las torres de alta (4, 5,7 y 8) salen del rancho a las 2:02 pm, y las dietas son enviadas a la 2:51

pm, es decir no cumplieron con los horarios establecidos en la OTM, la interventoría evidencia que el contratista no contaba con los insumos y materias primas requeridas para los procesos, las cuales ingresan a las áreas de producción sobre los tiempos de producción, No hay imposición de medida sanitaria en ningún establecimiento del grupo 17, todos los establecimientos cuentan con CHS vigentes.

.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de enero y febrero 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 febrero, frente al seguimiento realizado a las ocho (8) EP-UT- URI del grupo 17, se observa que nuevamente la de menor cumplimiento corresponde a la categoría de Distribución de producto Terminado con 53%, seguida de instalaciones físicas y condiciones de transporte de producto terminado con 85%, las demás categorías promedian entre 89% y 97%. De forma general y de manera ascendente se discrimina el promedio de cumplimiento de las categorías así:

La categoría **Distribución de Producto Terminado**, para el mes de febrero nuevamente crece sobre el 6% en comparación al promedio anterior alcanza el 53%. En este corte del informe UT Ejupa BAS Cacique 10, obtuvo el mayor cumplimiento con 67%, los demás establecimientos promedian con 50%, las EP. El Banco, EP. la Permanente de Valledupar, EP. Dpto. de Policía Guajira, EP. Fiscalía General, y EP. Sijin obtuvieron 100% en el ítem que verifica la entrega de los complementos de manera individual, no cumple Ejupa bas Cacique 10 con 00% de cumplimiento (se evidencia la entrega de los componentes en solidos en fondos) y EP. Maicao que no fue objeto de verificación en este corte. La variable de afectación común en todas las Estaciones de Policía, con excepción de

UT. Ejupa Cacique Bas 10, corresponde con el seguimiento a la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL, que sean de material apto para tal fin. 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 registran hallazgos durante el seguimiento en campo, así como tampoco hay registro por no entrega de los alimentos en material desechable a personal PPL con diagnóstico de inmunosupresión la validación corresponde únicamente a EP. Maicao con 100%.

La Categoría de **Condiciones de Transporte de Producto Terminado**, para el mes de febrero mantiene el promedio del mes anterior, es decir 85%. En este periodo del informe el único establecimiento que presenta menor cumplimiento es la EP. Maicao con 60%, los demás establecimientos promedian entre 80% al 100%. Los ítems que afectan a la categoría corresponden 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, se registran incidencias en EP. El Banco, EP. Maicao y EP. Fiscalía General. En las EP. Dpto. Guajira, Dpto. Policía Sijin y EP. Maicao no registra cumplimiento en la variable que realiza el seguimiento al estado físico y las condiciones de higiene, el uso de recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo (se evidencia el no uso de estibas, estibas sucias), se realiza subsanación frente al requerimiento que los vehículos no portan en su parte externa la leyenda Transporte de alimentos. Para el corte de febrero no se registran hallazgos en la variable plan de rutas, se observa que existe cumplimiento del 100% en todos los establecimientos verificados.

En el mes de febrero la categoría de **Instalaciones Físicas** decrece 15% frente al periodo anterior, pasando del 100% al 85%. La EP. La Permanente no cumple con ninguno de los dos ítems verificados durante el periodo de seguimiento, es decir no se garantizan las condiciones de los alimentos durante el almacenamiento temporal, así como tampoco el uso de estibas y canastillas para el almacenamiento en la EP. El resto de los centros de detención transitorios cumplen con los requerimientos de la categoría con promedios del 100%, con excepción de EP. Dpto. Guajira que no fue objeto de observación de las instalaciones físicas durante el seguimiento.

Frente a la categoría **recepción de producto terminado**, continua el decrecimiento del 5% en comparación con el periodo anterior, pasando del 94% al 89%. Los establecimientos de menor promedio de cumplimiento son; EP. Dpto. Sijin, EP. Dpto. Policía Guajira, EP. El Banco y EP. Fiscalía General con promedios de cumplimiento entre 89% al 80%, los demás centros de detención transitorios promedian con 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 los componentes de los alimentos reguladores, cereales y proteínas, en los establecimientos EP. Departamento de Policía Guajira, Dpto. de Policía Sijin, EP. Fiscalía General y EP. El Banco. De manera general se cumple con las condiciones organolépticas de los componentes, se observa cumplimiento del horario de entrega de los alimentos en las estaciones de policía de acuerdo con la OTM. Se evidencia publicación /socialización del ciclo de menús con excepción de EP. Fiscalía General, se registra cumplimiento en las especificaciones técnicas de cada uno de los componentes del menú de acuerdo con lo estipulado en la OTM y aprobado por la USPEC. Se diligencia el registro de las renuncias a la alimentación o dietas. Para el corte del informe de febrero se observa que los alimentos suministrados se encuentran libres de

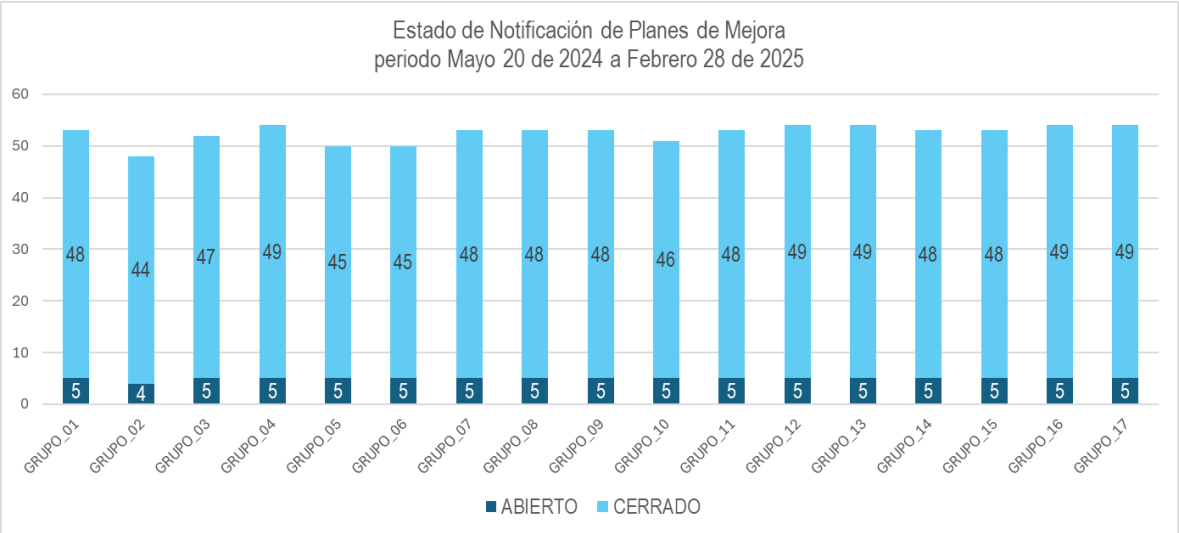
algún tipo de contaminación y aquellos que cuentan con empaque primario, cumplen con la normatividad sanitaria en relación con el rotulado, el contratista entrega los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía.

La categoría personal manipulador de alimentos, aumenta en febrero el 9% del promedio cedido en informes anteriores, es decir pasa del 85% al 94 %. Se registra un hallazgo durante este corte del informe y corresponden al centro de detención transitorio EP. MAICAO, donde se afecta el ítem que corresponde con el personal manipulador de alimentos y que este cuente con el certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente. Por demás se registra cumplimiento en cuanto al uso de la dotación, limpia y buen estado, no se realiza observación del recurso humano adicional ofertado, no aplica la verificación durante los seguimientos. Los demás centros d detención transitoria cumplen con el 100% de la verificación para este periodo.

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

La operación del suministro de alimentación por ración en los establecimientos de reclusión de la PPL, en general, arroja resultados de porcentajes de cumplimiento global en los grupos con puntuaciones en rangos adecuados. No obstante, aunque existen casos puntuales de establecimientos con niveles críticos de desempeño; la interventoría en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, ante las desviaciones reportadas en los hallazgos registrados en las actas verificación durante las visitas de campo, procesa la información, sistematiza y se remite los respectivos requerimientos de planes de mejora.

Para el periodo del presente informe, comprendido desde el 20 de mayo de 2024 al 28 de febrero del año en curso, esta interventoría ha emitido un total de 892 notificaciones de requerimientos de planes de mejora a los contratistas de los 17 grupos con base en los procedimientos contractuales. Estas notificaciones solicitan en requerimiento los planes de mejora que implementarán para subsanar los hallazgos evidenciados, los cuales están categorizados conforme las causales de descuento prevista en el anexo 23 estudios previos de la licitación ante la inobservancia de los acuerdos de niveles de servicio pactados, tipificando aquellos que están sujetos a ejecución de plan de mejora previo descuento aplicado o hallazgos categorizados con descuentos directos. Los contratistas han presentado respuesta a estos requerimientos, enviando sus propuestas de acciones de mejora para subsanar los hallazgos identificados y evitar la reincidencia. Hasta el 28 de febrero del año en curso, 808 de estas notificaciones, equivalentes al 90,6%%, han finalizado y cerrado su trámite de seguimiento, para continuar con el proceso administrativo respectivo, mientras que el 9,4% restante que corresponde a 84 notificaciones, se encuentran en plazos de respuestas y proceso de seguimiento. Una vez recibidas las respuestas y compromisos del contratista, la interventoría realizará el seguimiento correspondiente en visitas de campo para verificar la efectividad de los planes de mejora y proceder con el cierre, emitiendo concepto respectivo que implicará los descuentos aplicables cuando sea del caso.



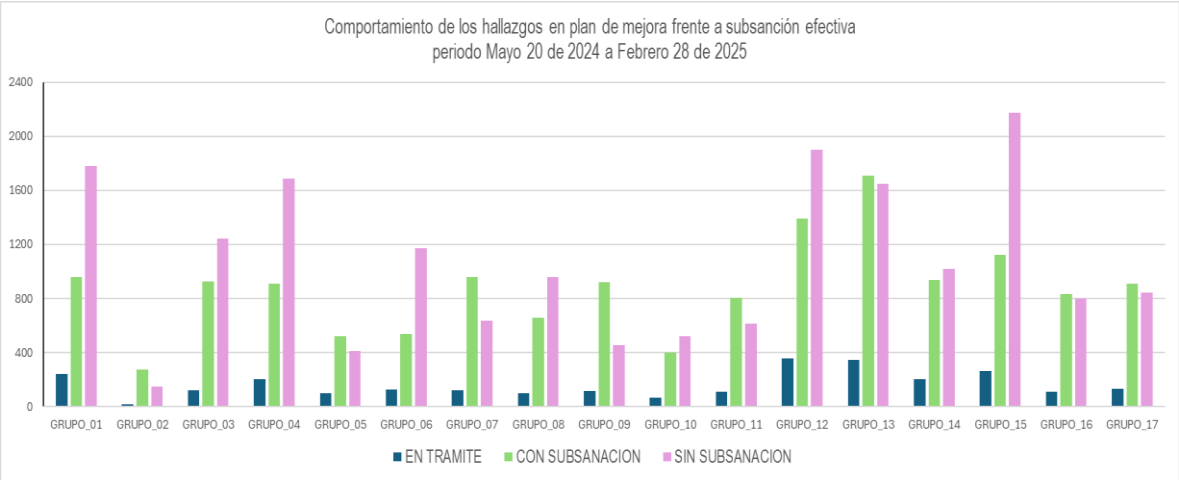
En la gráfica que precede se puede observar el número de notificaciones discriminada por grupo y el estado de cierre o en tramite, por ende abierto la notificación. A continuación , se presenta el estado general de los hallazgos que han sido objeto de requerimiento para seguimiento a planes de mejora, así como el comportamiento de estos hallazgos en los 17 grupos y las categorias con mayor insidencia de hallazgos sujetos a planes de mejora, durante la vigencia del contrato de interventoría. Es importante mencionar que los planes de mejora requeridos durante el mes de enero y febrero de 2025, se encuentran en plazos de respuesta, ejecución y posterior seguimiento.

Estado General de los hallazgos requeridos – Planes de mejora

Durante el perido de ejecución del 20 de mayo del 2024 al 28 de febrero del presente año, la Interventoría del Consorcio Interalimentos ha requerido para plan de mejora un total de 35.552 hallazgos distribuidos entre los 17 contratistas que son responsables de la operación de suministro de alimentos por ración actualmente. De estos hallazgos, el 92,3% (equivalente a 32.805 hallazgos) ya se encuentra cerrado el tramite de seguimeinto, aunque no necesariamente subsanados como se observa en la siguiente gráfica; mientras que el 7,7% restante de hallazgos (2.747) se encuentran en estado abierto, en proceso en curso actualmente por plazos de tiempo de respuesta del contratista o programación de seguimiento por parte de la Interventoría. Es relevante señalar que éstos hallazgos en estado abierto, corresponden a los que se han evidenciado, registrado y procesado durante las visitas realizadas en el periodo de los meses de enero y febrero del 2025, mientras que los hallazgos requeridos durante los meses desde mayo a diciembre del año 202, han cerrado o finalizado el respectivo trámite desde el componente técnico, 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:



En la gráfica que precede se puede observar, que los contratistas con mayor número de hallazgos requeridos para planes de mejora, durante la ejecución del seguimiento de la interventoría, continúan siendo los grupos 13,12 y 15 en ese orden respectivamente, situación que ha sido reiterativa y continua durante todo el periodo de ejecución de la interventoría, desde mayo de 2024 a febrero de 2025. Mientras que es de resaltar qué los grupos con menor cantidad de hallazgos requeridos corresponden al grupo 2, 10 y 5, patrón de desempeño que se ha mantenido sin variaciones durante la ejecución de actividades de la interventoría.

El contratista UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL es el responsable de la operación de suministro de alimentación para el **grupo 13**, que continua siendo el grupo con mayor número de hallazgos levantados en campo, que a su vez han sido remitidos en notificación de requerimiento de planes de mejora, con un total de 3.705 durante la ejecución de visitas de la interventoría, desde mayo del año 2024 a la fecha de cierre del presente informe; los establecimientos de este grupo que más hallazgos han presentado en esta condición son con el COPED PEDREGAL (1089 hallazgos), seguido por EPMSC LA CEJA (311 hallazgos) y CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (295 hallazgos), cabe indicar que la frecuencia de visitas mensual es mayor para COPED PEDREGAL, algunos hallazgos evidenciados en los meses de enero y febrero del 2025 se encuentran en estado abierto, ya que los cuales se encuentran en plazos de tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos. Los aspectos y categorías que más veces han sido contemplados hallazgos para planes de mejora corresponden a desviaciones en las condiciones de saneamiento, almacenamiento materias primas e insumos, condiciones de producción y producto terminado, personal manipulador e instalaciones físicas y sanitarias – contratista. El contratista muestra un bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 46.13% 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, adicionalmente muestra esta estadística que las acciones correctivas y preventivas que ha propuesto e implementado el contratista no son efectivas en el tiempo, y se reiteran muchas de las situaciones encontradas, lo que hace que se sigan presentando los mismos hallazgos en diferentes momentos.

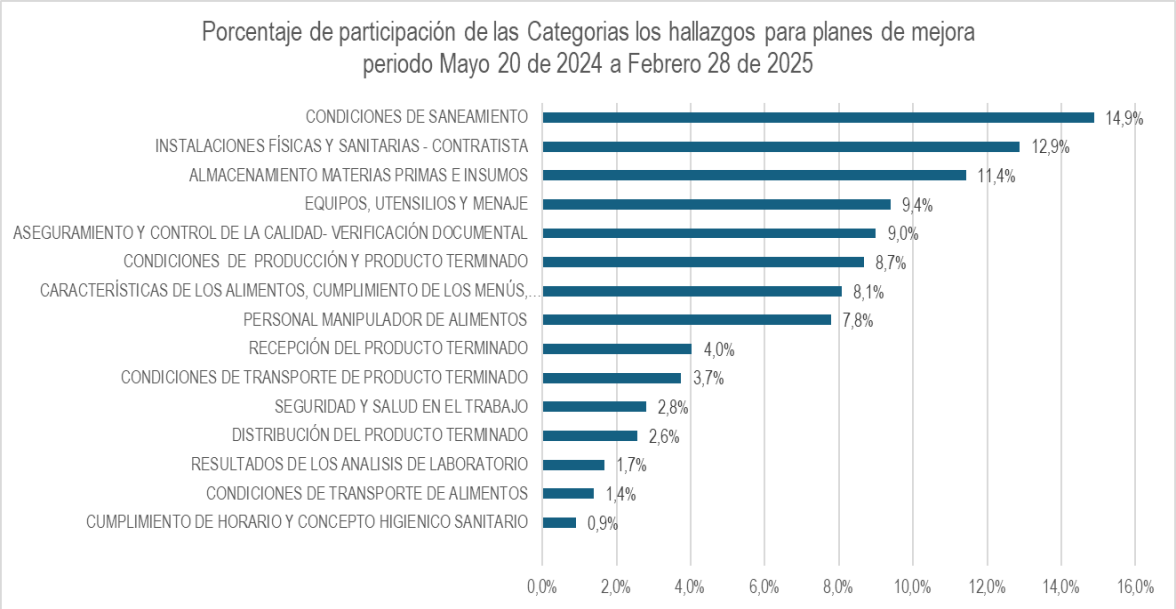
Para el caso del **grupo 12**, cuyo operador es el contratista ORNUA S.A.S., el grupo que le sigue con mayor número de hallazgos evidenciados en visitas de campo, que a su vez han sido remitidos en notificación de requerimiento de planes de mejora, con un total de 3.652 durante la ejecución de visitas de la interventoría, desde mayo del año 2024 a la fecha de cierre del presente informe. Presenta el mayor número de hallazgos notificados en requerimiento para planes de mejora en los siguientes establecimientos: EPMSC MEDELLIN (6902 hallazgos), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO

(465 hallazgos) y EPMSC PUERTO BERRIO (315 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; algunos hallazgos evidenciados en los meses de enero y febrero del 2025 se encuentran en estado abierto, ya que los cuales se encuentran en plazos de tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos. 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, la efectividad de los planes de mejora que se encuentran cerrados resulta baja, por lo que se repiten nuevamente los hallazgos en el tiempo, sólo el 38.06% 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.

El **grupo 15**, bajo la responsabilidad de la operación de UT UNIDOS POR USPEC, para el periodo desde mayo del año 2024 a la fecha de cierre del presente informe, se han generado 3.557 hallazgos que han sido llevados a planes de mejora; los establecimientos de este grupo que mayor número de hallazgos de con este comportamiento son; COCUC CUCUTA (1.673 hallazgos), EPMSC ARAUCA (357 hallazgos) y EPMSC OCAÑA (327 hallazgos); indicando que los hallazgos objeto de requerimiento generados para los meses de mayo a diciembre del año 2024 ya se encuentran cerrados en su totalidad, el trámite de seguimiento y verificación, emitiéndose concepto de subsanación o no subsanado respectivamente; mientras que algunos hallazgos evidenciados en los meses de enero y febrero del 2025 se encuentran en estado abierto, ya que éstos se encuentran en plazos de tiempos de respuesta de los planes de mejora y la Interventoría está en tiempos de verificación de la efectividad de estos. A nivel general, los aspectos que mayormente se presentan 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 muestra un bajo compromiso de subsanación de hallazgos e implementación de acciones correctivas y preventivas efectivas que permitan y garanticen la no repetición de los mismos hallazgos en el tiempo, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 31.52% 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.

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 de policía, estos a su vez están subdividas en categorías de seguimiento y adicionalmente en variables específicas, a continuación, se muestra el comportamiento que se ha presentado en estas categorías y que han sido requeridos para planes de mejoramiento.



De acuerdo con lo que se observa en la gráfica de barras, se concluye que las categorías con mayor número de hallazgos continúan siendo las mismas durante toda la ejecución del seguimiento de la interventoría. Que, a su vez, se han requerido para planes de mejora y que se implementen acciones correctivas y preventivas que eviten la repetición de los hallazgos, se concentran en los aspectos relacionados con las categorías de cumplimiento de condiciones de saneamiento, instalaciones físicas y sanitarias – responsabilidad del contratista, almacenamiento materias primas e insumos y lo referente al estado de los equipos, utensilios y menaje.

En algunos casos, los contratistas han propuesto acciones para subsanar los hallazgos y cerrar los planes de mejora, sin embargo, se observa reincidencia mensual en estos problemas. Esto indica que las medidas adoptadas no se mantienen en el tiempo, lo que contribuye al aumento del número de hallazgos durante los procesos de seguimiento y verificación realizados por la interventoría. También influye las características de las instalaciones de los establecimientos.

El mayor número se situaciones que se evidencian están relacionados con deficiencia en la limpieza inadecuada en áreas y equipos específicas, mantenimientos e higiene en equipos, utensilios y menaje con registros desactualizados. estancamiento de agua en el piso por deficiencias y taponamientos en los sistemas de drenaje. Además, se ha observado recipientes no adecuados para la disposición de residuos sólidos, además del mal estado de esta área de manejo y almacenamiento de residuos. Otro de los hallazgos comunes falencias en la higienización de las campanas extractoras debido a la falta de gestión oportuna por parte de los contratistas. En su mayoría, las instalaciones sanitarias se encuentran en estado deficiente de limpieza y con dotación incompleta en cuanto a los elementos de higiene personal. El control de plagas presenta hallazgos como ausencia de planos para la ubicación de cebos y la presencia de plagas, lo que indica ineficiencia en el programa de control de plagas que esta aunado con los programas de limpieza y desinfección adecuados. Adicionalmente, se presenta con frecuencia la falta de aplicación del protocolo de colores en tablas de picado, buena práctica que busca evitar la contaminación cruzada.

En cuanto a lo que respecta a las instalaciones físicas y sanitarias del contratista, se ha observado que los mantenimientos preventivos o correctivos se realizan de forma parcial o en sin la frecuencia

requerida y efectiva. Se encuentran falencias y deterioro en la iluminación, lámparas, sin la protección adecuada y funcionamiento correcto, deficientes condiciones de las instalaciones eléctricas. En algunos casos, ausencia de tapas removibles en los drenajes (sifones o rejillas) que eviten malos olores y el ingreso de plagas en los sistemas de evacuación de aguas residuales. Se han encontrado ausencia o falencias de lavamanos de accionamiento manual en áreas de procesamiento, mesones de trabajo y manipulación en deterioro; no se cuenta con espacios exclusivos y adecuados para el depósito temporal de residuos sólidos debidamente 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 de la contratación respectiva por establecimiento.

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

FECHA	NUMERO DE RADICADO	ASUNTO
3/02/2025	CIA-5284-2025	Requerimiento solicitud de manifestaciones de gramajes, Calidad sensorial en porción servida y temperatura de los alimentos, en la entrega de componentes en la EP SIJIN MANIZALES y EP SAN JOSÉ. Grupo 10 – Contrato 336-2023.
11/02/2025	CIA-5407-2025	Requerimiento mantenimiento de equipos de frío CPAMSPAL PALMIRA. Grupo 3 – Contrato 329-2023.
12/02/2025	CIA-5415-2025	Reiteración al oficio CIA-3718-2024, requerimiento justificación e incumplimiento en la entrega de cereal panificado en establecimientos asignados al contratista ORNUA SAS del Grupo 12.
12/02/2025	CIA-5433-2025	Segundo Requerimiento por Solicitud - Entrega en Fondos Bebidas en Estaciones de Policía / Entrega en Fondos Dietas (Sopas – Bebidas) ERON - Grupo 2 – Contrato 328-2023.
13/02/2025	CIA-5451-2025	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 20 al 31 de diciembre de 2024, notificado bajo oficio No. CIA-4858-2025 - G1
14/02/2025	CIA-5467-2025	Requerimiento mantenimiento equipos de cocción estufas – marmita. CPAMSPY POPAYAN. Grupo 1 – Contrato 327 2023.
15/02/2025	CIA-5476-2025	Requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 de enero de 2025 – Grupo 1 Contrato No. 327-2023.

FECHA	NUMERO DE RADICADO	ASUNTO
17/02/2025	CIA-5489-2025	Requerimiento No Entrega EP Ginebra, Valle. Incumplimiento a la Sentencia No. 06 Juzgado Tercero Civil Del Circuito Municipio De Ginebra, Valle Del Cauca – Radicación: 761113103003-2025-00002-00 del 24012025. Grupo 3 – Contrato 329-2023.
18/02/2025	CIA-5503-2025	Requerimiento de actualización del plan de rutas EP - EPMSC PASTO. Grupo 1 – Contrato 327 2023.
18/02/2025	CIA-5517-2025	Requerimiento de actualización del plan de rutas EP – Planta externa la Spezia. Grupo 7 – Contrato 333 2023.
19/02/2025	CIA-5527-2025	Requerimiento por incumplimiento de Plan de Compras y de los Horarios de entrega en el establecimiento COCUC CUCUTA.
19/02/2025	CIA-5530-2025	Requerimiento de actualización del plan de rutas EP PAMPLONA
21/02/2025	CIA-5542-2025	Oficio de Cierre por parte de Interventoría - Requerimiento CIA-5407-2025 Mantenimiento de equipos de frío CPAMSPAL PALMIRA. Grupo 3 – Contrato 329-2023
21/02/2025	CIA-5548-2025	Requerimiento Grupo 10 - FT de Fiambreras sin vida útil
21/02/2025	CIA-5550-2025	Requerimiento Grupo 11 - FT de Fiambreras sin vida útil
22/02/2025	CIA-5566-2025	Reiteración requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 de enero de 2025 – Grupo 1 Contrato No. 327-2023, notificado bajo oficio No. 5476-2025
24/02/2025	CIA-5579-2025	Requerimiento de actualización del plan de rutas en Estaciones de Policía. Grupo 13 – Contrato 339 2023.
24/02/2025	CIA-5580-2025	Requerimiento de actualización del plan de rutas en Estaciones de Policía. Grupo 12 – Contrato 338 2023
24/02/2025	CIA-5582-2025	Requerimiento Grupo 10 - Placas vehículos no coinciden con los registrados en plan de rutas
24/02/2025	CIA-5583-2025	Requerimiento Aclaraciones por Solicitud con Asunto: SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN E INFORME SOBRE EL ESTADO DE ENTREGA EN LAS ESTACIONES DE POLICIA, UT Y URIS GRUPO 1 - CONTRATO 327-2023, ENTREGADOS EN PROCESO DE EMPALME.

FECHA	NUMERO DE RADICADO	ASUNTO
25/02/2025	CIA-5705-2025	Requerimiento de acciones inmediatas y determinantes para la subsanación de las falencias evidenciadas en la ESTACIÓN DE POLICIA PUERTO WILCHES – GRUPO 14

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.

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, 132 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.

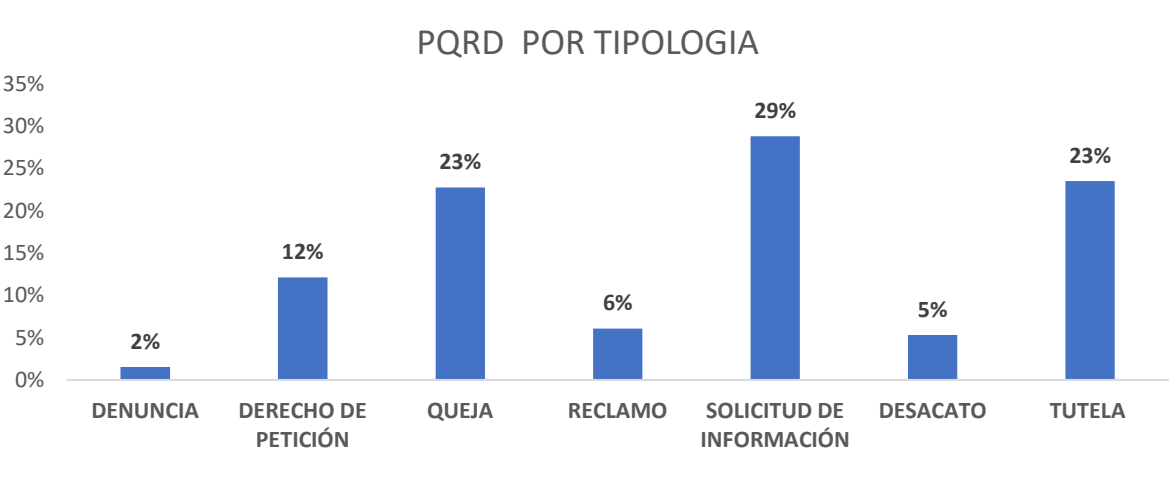
GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	TOTAL
1	G1 UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	32	19	29	35	31	0	0	170
1	G1 UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	0	0	0	0	0	0	0	13	41	40	94
2	G2 UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	1	0	4	1	0	0	1	10
3	G3 ARDIKO A&S SAS	0	5	8	16	9	7	8	2	3	5	63
4	G4 UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	12	12	10	3	4	1	2	61
5	G5 UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	3	2	2	3	1	0	0	16
6	G6 UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	27	14	17	21	21	30	18	186
7	G7 UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	7	36	10	16	8	6	6	109
8	G8 ARDIKO A&S SAS	1	2	1	9	6	5	2	3	0	4	33
9	G9 UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	17	5	17	14	8	20	12	152
10	G10 UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	10	10	5	6	10	7	7	63
11	G11 UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	29	14	12	8	10	10	4	125
12	G12 ORNUA SAS	2	5	6	17	17	14	3	5	5	4	78
13	G13 UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	10	4	5	8	2	5	9	59
14	G14 UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	6	2	1	7	8	3	8	44
15	G15 UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	2	1	18	10	14	15	5	84
16	G16 CJVN S.A.S	3	2	1	3	0	2	0	1	1	0	13
17	G17 CJVN S.A.S	1	0	6	3	2	7	4	4	0	1	28
TODOS	TODOS	0	2	2	3	3	3	4	2	4	4	27

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	TOTAL
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	7	3	3	2	15	0	2	41
TOTAL, PQRD		**70**	**88**	**154**	**214**	**159**	**171**	**155**	**162**	**151**	**132**	**1456**

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta del 91% de las mismas, se encuentran 12 PQR en trámite y en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

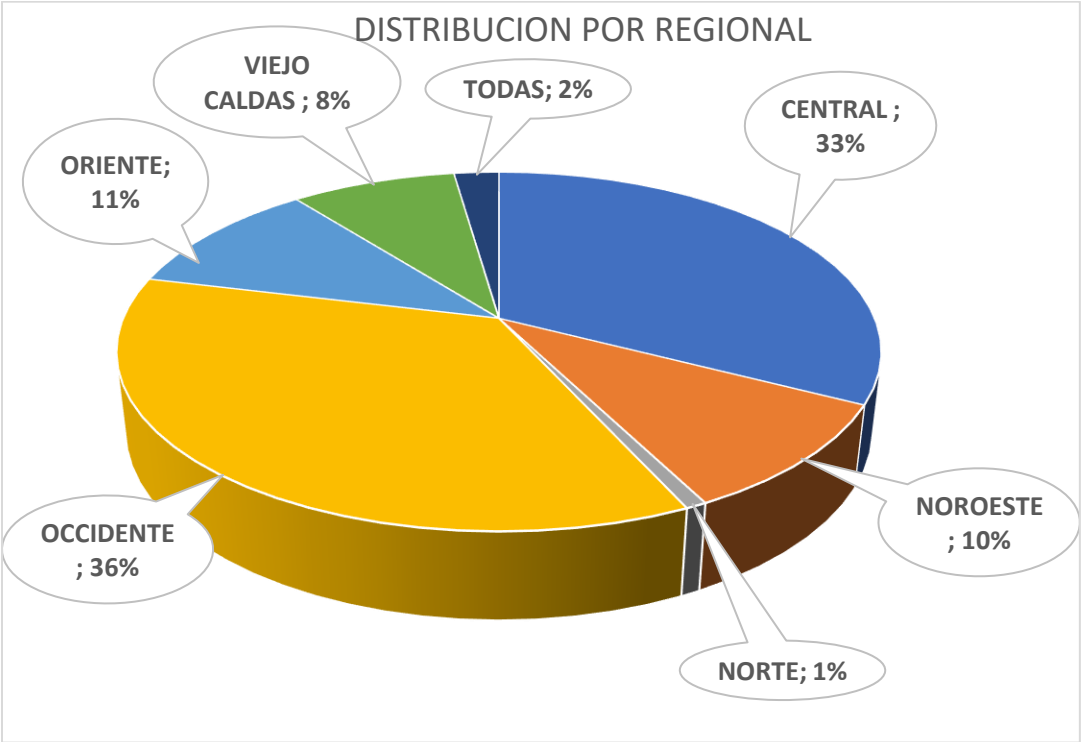
Distribución por Tipología.

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 29% corresponde a solicitudes de información, el 23% a acciones de tutelas y quejas respectivamente, el 12% a derecho de petición, el 6% a reclamos, el 5% a desacatos, así mismo el 2% a denuncia, tal como se evidencia 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 Occidente presenta el 36% de PQRD recibidas; así mismo la Central con el 33%, la regional Oriente con el 11%, Noroeste con el 10 %, Vejo Caldas el 8% y Norte con el 1% respectivamente, de acuerdo a la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



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

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

A Continuación, se consolidadas las 97 alertas reportadas a la entidad por grupo

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_01	EPMSC EL BORDO	1
	ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO	2
	ESTACION DE POLICIA EP SUR BARRIO BOLIVAR	1
	ESTACION DE POLICIA EP TIMBIO	1
	ESTACION DE POLICIA PIENDAMO	1
	ESTACION DE POLICIA TAMBO	2
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 1	2
	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	5
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	ESTACION DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA	2
	ESTACION DE POLICIA JAMUNDI	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
	GUARDACOSTAS	1
GRUPO_04	EPMSC GARZON	1
GRUPO_05	CPMSMEL MELGAR	1
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA - ERON ESTRUCTURA 3	1
GRUPO_07	CPMS BOGOTA LA MODELO	1
GRUPO_08	CAMISACS ACACIAS - RANCHO COLA DE PATO	1
	EC YOPAL	3
	EJEYO	1
GRUPO_10	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS"	1
	CAI LA UNION ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	2
	ESTACION DE POLICIA APIA	1
	ESTACION DE POLICIA FISCALIA CTI	2
GRUPO_11	ESTACION DE POLICIA FISCALIA GENERAL DE LA NACION	1
GRUPO_12	BUENOS AIRES MEDELLIN	1
	EP BELEN MEDELLIN	1
	EPMSC MEDELLIN	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	ESTACION DE POLICIA BOLOMBOLO	1
	ESTACION DE POLICIA DE CALDAS ANTIOQUIA	4
	ESTACION DE POLICIA DE YONDO	1
	ESTACION DE POLICIA MINAS DE AMAGA	2
	ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	1
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	3
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	2
	LAURELES	1
	MANRIQUE	1
	POPULAR	1
	SIJIN MEVAL	1
GRUPO_13	ARANJUEZ	1
	COPED PEDREGAL - MEDIANA	1
	EPMSC ANDES	2
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC LA CEJA	4
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN EP VALLE DE ABURRÁ Y MEDELLÍN G13	1
GRUPO_14	EPMSC BARRANCABERMEJA	2
	ESTACION DE POLICIA PUERTO WILCHES	1
GRUPO_15	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 2	1
	COCUC CUCUTA - ESTRUCTURA 3	1
	EPMSC AGUACHICA	2
	EPMSC PAMPLONA	1
	ESTACION DE POLICIA TRIGAL SIJIN	1
	SECCIONAL DE INVESTIGACION CRIMINAL DE ARAUCA - SIJIN	1

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN CARTAGENA G16	1
GRUPO_17	BATALLÓN DE INFANTERÍA MECANIZADO NO. 5 GR JOSE MARIA CORDOBA.	1
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9
	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	2
	PLANTA DE PRODUCCIÓN VALLEDUPAR G17	1
Total, general		97

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

CATEGORIA	EP	ERON	PLA	UT	Total, general
ALIMENTOS VENCIDOS		3			3
DESABASTECIMIENTO MP		8	1		9
HORARIO	4	2			6
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	11	4			15
NO PAGO DE BONIFICACION PPL		1			1
OTROS	14	31	2		47
SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	5				5
VISITA FALLIDA	8	1		2	11
Total, general	42	50	3	2	97

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: equipos en mal estado, presencia de vectores, fiambreras no cuenta con rotulado, envió de raciones a otras EP que no se encuentran en el anexo 23, 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 en mayo 2024 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 donde 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 propuestas de cambio de menú por parte de los contratistas hasta el 31 de mayo.

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

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

El proceso de aprobaciones e inicio de ejecución de cambio de menú en los establecimientos se llevó a cabo durante los meses julio y agosto, por lo tanto, durante el mes de septiembre se dio por finalizada la actividad; se adjunta al presente informe la relación de los establecimientos para los cuales se aprobaron cambios de Menú en Video-concertaciones o se aceptó la propuesta de cambio de menú del contratista por parte de la PPL en los establecimientos; para ver el detalle de las solicitudes y aprobaciones se incluye el **Anexo 1_Consolidado Cambios de menú segundo semestre 2024.**
Durante el mes de febrero 2025 mediante oficio CIA-5518-2024 del 27 de febrero, la interventoría elevo a la entidad USPEC Solicitud de concepto sobre procedimiento para la realización de cambio semestral de menú permanente con el fin de tener claro el direccionamiento y la continuidad del convenio de cooperación técnica entre INPEC y USPEC, mediante el cual no se permite la concertación de menús directa entre la PPL y el contratista de alimentación y se cuenta con el apoyo de la entidad INPEC para realizar la socialización de menús internamente en los establecimientos; a la fecha de este informe no se cuenta con respuesta de la mencionada solicitud.

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 581 intercambios notificados por grupo y establecimiento durante el mes de FEBRERO:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIAROS 2023	**28**
ERON - CPAMSPY POPAYAN	12
ERON - DE POPAYAN	4
ERON - EPMSC EL BORDOEP EL BORDO	4
ERON - CPMSTUL TULUAEP AGUA CLARA	3
ERON - EPMSC EL BORDO	1
PLANTA EXTERNA EP POPAYAN	1
EP BELLO HORIZONTE, EP BOLIVAR SUR, EP ARCELETAS	1
EP ARCELETAS, EP BELLO HORIZONTE, EP BOLIVAR SUR	1
EP TIMBIO	1
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**19**
ERON - EPMSC CALI	8
PLANTA EXTERNA PORVENIR	3
ERON - EPMSC CAICEDONIA	1
ERON - EPMSC BUGA	1
EP Aguablanca- fraydamian pcc- Junín- terron	1
ERON - EPMSC CALIJUNIN, AGUA BLANCA, TERRON, PCC SAN NICOLAS	1
planta porvenir	1
ERON - EPMSC BUGAEP BUGA	1
CPAMS – EJECA Ejeca	1
ERON - EPMSC BUGAUT BUGA	1
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**30**
ERON - COJAM JAMUNDIUT COJAM JAMUNDI	18
ERON - CPAMSPAL PALMIRA	3
ERON - EPMSC CARTAGO	3
ERON - EPMSC SILVIA	3

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC BUENAVENTURA	1
ERON - EPMSC PUERTO TEJADA	1
ERON - CPAMSPAL PALMIRA servicio principal EP	1
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**19**
ERON - EPMSC NEIVA	6
ERON - EPMSC PITALITO	5
ERON - EPMSC GARZONGARZON	4
ERON - EPMSC FLORENCIAUT CUNDUY	2
ERON - EPMSC NEIVAEP BODEGA ALPINA	1
EP Pitalito	1
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	**26**
ERON - EPMSC VILLETA	5
ERON - CPMSMEL MELGARE.P Melgar	2
ERON - EPMSC GIRARDOT	2
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAERON Y EP	2
ERON - EPMSC GIRARDOTERON	2
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP Zipaquirá - EP Cajicá	1
ERON - EPMSC CHAPARRALERON	1
ERON - EP GUADUAS LA ESPERANZAERON-EP GUADUAS LA ESPERANZA, EP GUADUAS, EP PUERTO BOGOTÁ Y EP LA PAZ	5
ERON - CPMSMEL MELGAREP Melgar	1
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAERON - EP	1
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP Cajicá	1
ERON - EPMSC VILLETAERON	1
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP CAJICA - EP ZIPAQUIRA	1
ERON - CPMS ESPINALERON Y EP	1
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**26**
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	25
CPAMS - EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	1
GRUPO 7 - CTO 333-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**29**
ERON - CPMS BOGOTA LA MODELO	12
ESTACIONES DE POLICIA GRUPO 7	11
CPAMS - EJECO	2
ERON PONAL FACATATIVA	1
PONAL FACATATIVA-ESTACION POLICIA POLINAL	1
ERON - CPMSLME LA MESA	1
ERON - EPMSC CAQUEZA	1
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**14**
ERON - CPMSACS ACACIAS	6
ERON - EC YOPAL	3
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPORO	2
ERON - EPMSC VILLAVICENCIO	2

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
Estación de policía paz de Ariporo	1
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	**28**
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14
ERON - EPAMSCAS COMBITA	8
ERON - EPMS RAMIRIQUI	4
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
ERON - EPMSC SOGAMOSO	1
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	**4**
ERON - PEREIRA	2
ERON - EPMSC PEREIRAEP CUBA	1
ERON - EPMSC MANIZALES	1
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**26**
ERON - EPAMS LA DORADAEP DORADA	12
ERON - EPAMS LA DORADAUT DORADA	9
ERON - COIBA IBAGUEUT IBAGUE	2
ERON - EPMSC FRESNOEPMSC FRESNO	2
ERON - EPMSC HONDAEPMSHONDA	1
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	**42**
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	7
ERON - EPMSC MEDELLIN	6
EP BELEN	3
ERON - EPMSC ISTMINA	3
ERON - EPMSC SANTA BARBARA	3
ERON - EPMSC QUIBDO	2
ERON - EPMSC BOLIVARESTACION DE POLICIA CIUDAD BOLIVAR	4
PLANTA EXTERNA	2
ERON - EPMSC JERICO	2
ESTACION DE POLICIA YONDO	1
ERON - EPMSC TAMESISESTACION DE POLICIA TAMESIS	1
EP VILLA HERMOSA	1
EP SIJIN	1
EP POPULAR	1
ERON - EPMSC TAMESIS	1
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	1
ERON - EPMSC PUERTO BERRIOESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	2
EP SABANETA	1
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	**37**
ERON - COPED PEDREGAL	14
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	5
ERON - CPMSSDO SANTO DOMINGO	4
ERON - EPMSC SONSON	3
ERON - EPMSC LA CEJA	3

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	No INT NOTIFICADOS
ERON - EPMSC YARUMAL	2
ERON - EPMSC APARTADO	3
ERON - EPMSC CAUCASIA	1
ERON - EPMSC ANDES Ut andes	1
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**27**
ERON - EPAMS GIRON	10
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	10
ERON - EPMSC SOCORROCPMS Socorro	5
ERON - CPMS BUCARAMANGAUT MACSOL USPEC 2024	1
ERON - EPMSC VELEZEP BARBOSA	1
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**154**
ERON - EPMSC PAMPLONAERON	25
ERON - COCUC CUCUTAERON	49
ERON - EPMSC ARAUCAERON	20
ERON - COCUC CUCUTAPLANTA EXTERNA	21
ERON - EPMSC AGUACHICAERON	19
ERON - EPMSC OCAÑAERON	14
ERON - EPMSC OCAÑAERON- ESTACIÓN DE POLICIA	5
ERON - EPMSC ARAUCAESTACIÓN DE POLICIA	1
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**35**
ERON - EPMSC CARTAGENA	9
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	8
ERON - EPMSC SINCELEJO	6
ERON - CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	6
ERON - EPMSC SAN ANDRES	3
ERON - EPMSC TIERRALTA	1
ERON - EPMSC MONTERIA	1
ERON - EPMSC MAGANGUE	1
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**37**
ERON - EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	9
ERON - EPMSC RIOHACHAEP RIOHACHA	12
CPAMS - EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)EP PERMANENTE	4
ERON - EPMSC SANTA MARTA	4
ERON - EPAMSCAS VALLEDUPAR	3
ERON - EPMSC EL BANCOEP BANCO	2
ERON - EPMSC RIOHACHA	1
EP MAICAO	1
EP BANCO	1
Total, general	**581**

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 18% (105) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	39% (41)	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	14% (15)	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	14% (15)	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	23% (22)	Observación 1 y 2
5	8% (8)	Observación 1 y 3
6	3% (3)	Observación 1, 2 y 3

El detalle de la notificación de intercambios se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE NOTIFICACIÓN INTERCAMBIOS FEBRERO 2025**

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

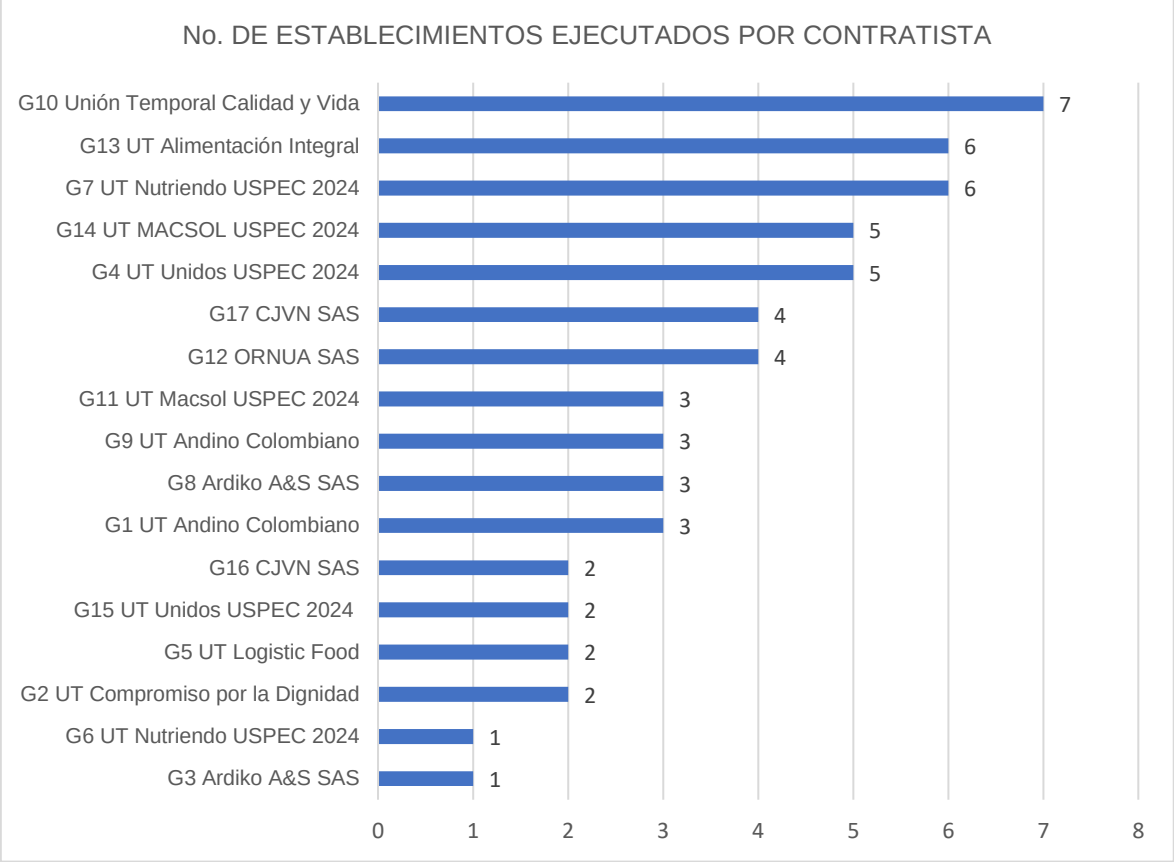
Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y

fisicoquímicos del 22 de enero al 21 de febrero; 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 febrero del 2025, 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 Andino Colombiano	3
2	UT Compromiso por la Dignidad	2
3	Ardiko A&S SAS	1
4	UT Unidos USPEC 2024	5
5	UT Logistic Food	2
6	UT Nutriendo USPEC 2024	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	6
8	Ardiko A&S SAS	3
9	UT Andino Colombiano	3
10	Unión Temporal Calidad y Vida	7
11	UT MACSOL USPEC 2024	3
12	ORNUA SAS	4
13	UT Alimentación Integral	6
14	UT MACSOL USPEC 2024	5
15	UT Unidos USPEC 2024	2
16	CJVN SAS	2
17	CJVN SAS	4
TOTAL	59	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 28 de febrero del 202,5 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.



Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 28 de febrero 2025

Para el periodo de ejecución del 1 al 28 de febrero 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	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
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
3	ARDIKO A&S	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
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	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
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
8	ARDIKO A&S SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
9	UT ANDINO COLOMBIANO	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
10	UNION TEMPORAL	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	7
		Derivados Cárnicos	7

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
	CALIDAD Y VIDA 23-24	Ensalada cruda	7
		Jugos de fruta	7
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	7
		Queso fresco	7
11	UT MACSOL USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	3
		Derivados Cárnicos	3
		Ensalada cruda	3
		Jugos de fruta	3
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	3
		Queso fresco	3
12	ORNUA SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4
		Queso fresco	4
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	6
		Derivados Cárnicos	6
		Ensalada cruda	6
		Jugos de fruta	6
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	6
		Queso fresco	6
14	UT MACSOL USPEC 2024	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
15	UT UNIDOS USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
16	CJVN SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
17	CJVN SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	4
		Derivados Cárnicos	4
		Ensalada cruda	4
		Jugos de fruta	4
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	4

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Queso fresco	4
TOTAL			354

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 1 al 28 de febrero, 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 Andino Colombiano	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
2	UT compromiso por la Dignidad	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
3	ARDIKO A&S	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
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	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
6	UT Logistic Food	Frotis de Superficies	1
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
8	Ardiko A&S SAS	Frotis de Superficies	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
9	UT Andino Colombiano	Frotis de Superficies	3

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
10	Unión 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	3
		Frotis de Manos	3
		Ambiente	3
		Agua potable MB	3
		Agua potable FQ	3
12	Ornua SAS	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
13	UT Alimentación Integral	Frotis de Superficies	6
		Frotis de Manos	6
		Ambiente	6
		Agua potable MB	6
		Agua potable FQ	6
14	UT Macsol USPEC 2024	Frotis de Superficies	5
		Frotis de Manos	5
		Ambiente	5
		Agua potable MB	5
		Agua potable FQ	5
15	UT Unidos USPEC 2024	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
16	CJVN SAS	Frotis de Superficies	2
		Frotis de Manos	2
		Ambiente	2
		Agua potable MB	2
		Agua potable FQ	2
17	CJVN SAS	Frotis de Superficies	4
		Frotis de Manos	4
		Ambiente	4
		Agua potable MB	4
		Agua potable FQ	4
TOTAL			295

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 22 de enero al 21 de febrero, 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 24 de enero al 21 de febrero el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	19
2	UT Compromiso por la Dignidad	12
3	Ardiko A&S SAS	6
4	UT Unidos USPEC 2024	36
5	UT Logistic Food	24
6	UT Nutriendo USPEC 2024	12
7	UT Nutriendo USPEC 2024	12
8	Ardiko A&S SAS	6
9	UT Andino Colombiano	77
10	Unión Temporal Calidad y Vida	12
11	UT MACSOL USPEC 2024	18
12	ORNUA SAS	36
13	UT Alimentación Integral	12
14	UT MACSOL USPEC 2024	12
15	UT Unidos USPEC 2024	18
16	CJVN SAS	12
17	CJVN SAS	19
TOTAL	324	

Teniendo cuenta lo anterior, se puede evidenciar que se dio cumplimiento a la toma de muestras microbiológicas de alimentos según lo establecido en el anexo técnico de interventoría en donde se solicita realizar la toma de muestras de derivados cárnicos, ensalada cruda, jugos de fruta, leche entera o descremada o deslactosada UHT, leche en polvo, quesos frescos, y proteicos como pollo, carne, pescado, huevos y/o verduras cocidas; se dio cumplimiento a 6 muestras de alimentos correspondiente a los muestreos de rutina que se incluyen en el presente informe, con respecto al periodo del 22 de enero al 21 de febrero.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 22 de enero al 21 de febrero, 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 Andino Colombiano	20
2	UT Compromiso por la Dignidad	10
3	Ardiko A&S SAS	5
4	UT Unidos USPEC 2024	27
5	UT Logistic Food	20
7	UT Nutriendo USPEC 2024	10
8	Ardiko A&S SAS	10
9	UT Andino Colombiano	5
10	Unión Temporal Calidad y Vida	65
11	UT MACSOL USPEC 2024	10
12	ORNUA SAS	15
13	UT Alimentación Integral	30
14	UT MACSOL USPEC 2024	10
15	UT Unidos USPEC 2024	10
16	CJVN SAS	15
17	CJVN SAS	10
TOTAL	272	

Con respecto 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 22 de enero al 21 de febrero

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**	
Aquellos ERON que se encuentran con un porcentaje de evaluación inferior al 60%.	**No Cumple**	**Rojo**	

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 22 de enero de al 21 de febrero.

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	**82%**
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**77.5%**
3	ARDIKO A&S SAS	**82%**

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
4	UT UNIDOS USPEC 2024	**84.25%**
5	UT LOGISTIC FOOD	**89.2%**
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	**91%**
8	ARDIKO A&S SAS	**82%**
9	UT ANDINO COLOMBIANO	**91%**
10	UNION TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24	**85.68%**
11	UT MACSOL USPEC 2024	**82%**
12	ORNUA S.A.S.	**94%**
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	**75.57%**
14	UT MACSOL USPEC 2023	**95.5%**
15	UT UNIDOS USPEC 2024	**91%**
16	CJVN SAS	**83.5%**
17	CJVN SAS	**77.5%**

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 22 de enero al 21 de febrero, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7, Ornua S.A.S. grupo 12, UT MACSOL USPEC 2023 grupo 14 y UT Unidos USPEC 2024 grupo 15, aunque los grupos antes mencionados están dentro de la categoría de CUMPLE, sin embargo, ninguno de estos obtuvo un cumplimiento del 100% debido a resultados no conformes presentados en muestras de alimentos y/o CHS.

Por otra parte, los contratistas UT Penitenciarios 2023 grupo 1, UT Compromiso por la Dignidad grupo 2, ARDIKO A&S SAS grupo 3, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Logistic Food grupo 5, Ardiko A&S grupo 8, Unión Temporal Calidad y Vida 23-24 grupo 10, Macsol USPEC 2024 grupo 11, UT Alimentación Integral grupo 13 , por último CJVN SAS grupo 16 y grupo 17, a estos contratistas durante el seguimiento en cada una de las muestras evaluadas se presentaron resultados fuera de los límites establecidos, lo que generó un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE PARCIALMENTE, 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 14, mantuvo su comportamiento con calificación por encima del 90% con un concepto de CUMPLE. Es importante mencionar que para el caso de los grupos 7, 9, 12 y 15 se evidenció un aumento significativo en la calificación pasando de cumple parcialmente a cumple.

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 22 de enero al 21 de febrero

Para el periodo comprendido entre el 22 de enero al 21 de febrero, se presenta un total de 85 muestras no conformes, lo que indica que de los 602 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 14.11% 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.

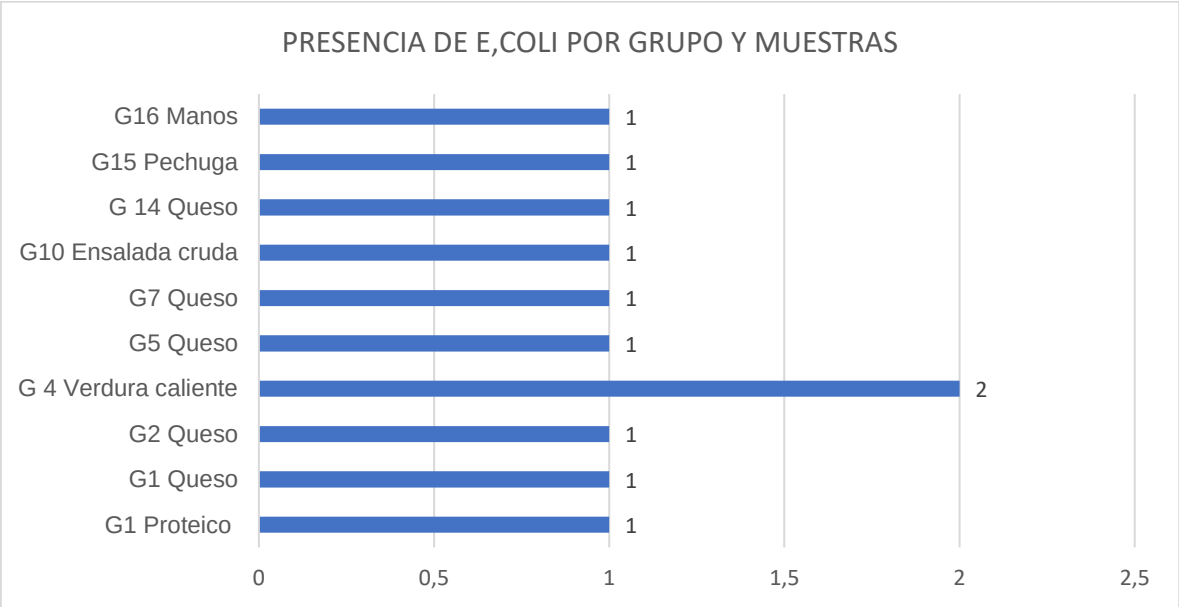
Microorganismos patógenos del periodo del 22 de enero al 21 de febrero

Durante el periodo del 22 de enero al 21 de febrero se reportaron por parte del laboratorio un total de 18 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli*, *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva *y Bacillus cereus* la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con E. coli

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
1	Producto Terminado: Pernil De Pollo - Cocido	*E.coli*
1	Materia Prima: Queso Cuajada	*E.coli*
2	Materia Prima: Queso Doble Crema	*E.coli*
4	Producto Terminado: Ensalada Cocinada De Remolacha Y Zanahoria	*E.coli*
4	Producto Terminado: Ensalada Cocinada (Zanahoria, Habichuela)	*E.coli*
5	Materia Prima: Queso Doble Crema Mary Lac	*E.coli*
7	Materia Prima: Queso Campesino	*E.coli*
10	Producto Terminado: Ensalada Cruda De Lechuga, Tomate Y Zanahoria	*E.coli*
14	Materia Prima: Cuajada	*E.coli*
15	Producto Terminado: Proteína - Pechuga De Pollo Cocida	*E.coli*
16	Frotis De Manos Limpias: Vanesa Torres - Manipulador	*E.coli*

Para el periodo del 22 enero al 22 de febrero, se reportaron por parte del laboratorio un total de 18 muestras con un presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue E.coli el cual se presentó 11 resultados en las siguientes muestras y contratistas: grupo 1 en una muestra de queso cuajada y en 1 muestra de pollo cocido; grupo 2 en una muestra de queso doble crema; grupo 4 en dos muestras de ensalada cocida, grupo 5 en una muestra de queso doble crema; grupo 7 en una muestra de queso campesino; grupo 10 en una muestra de ensalada cruda; grupo 14 en una muestra de cuajada; grupo 15 en una muestra de proteína (pechuga) lista para consumo y grupo 16 en una muestra de frotis de manos. En la siguiente ilustración se evidencia con más precisión lo anteriormente mencionado.

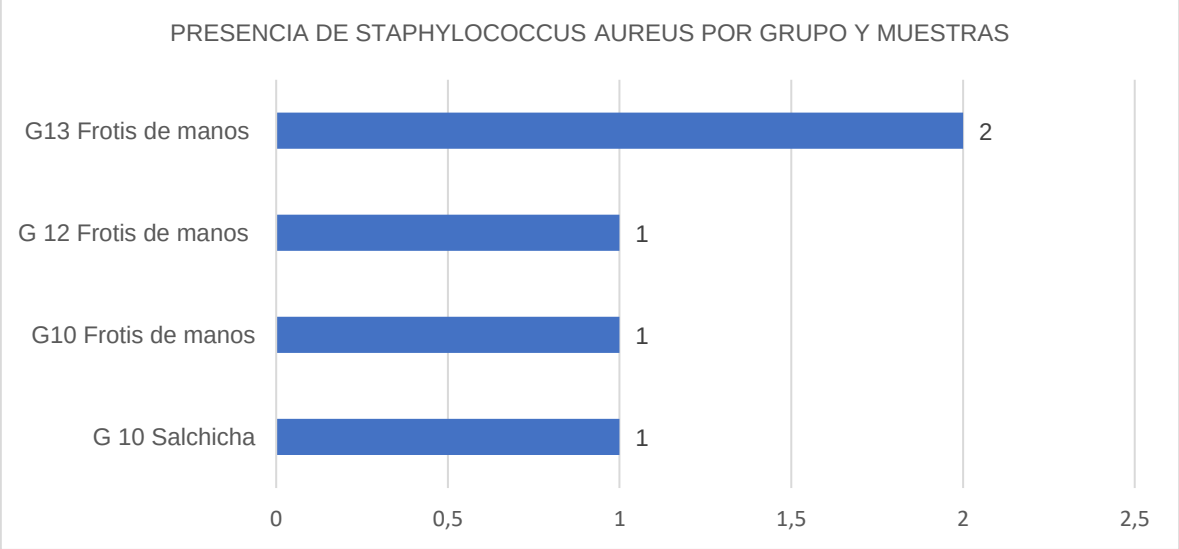


Es importante mencionar que de las 18 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 61,1%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias 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
10	Materia prima: salchicha tipo manguera	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
10	Frotis de manos limpias: francisco Álvarez - auxiliar cocina	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
12	Frotis de manos limpias: Sebastián Taborda - manipulador	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
13	Frotis de manos limpias: Jefferson López - manipulador	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva
13	Frotis de manos limpias: Steven Tobón - auxiliar de proceso	*Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 22 de enero al 21 de febrero fue *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva el cual se evidenció en las siguientes muestras y grupos de contratistas, en el grupo 10 se evidencio una muestra de derivado cárnico (salchicha) y una muestra de frotis de manso; para el grupo 12 se presentó una muestra de frotis de manos, para el grupo 13 dos muestra de frotis de manos; para un total de 5 muestras en las que se evidenció la presencia de este microorganismo.

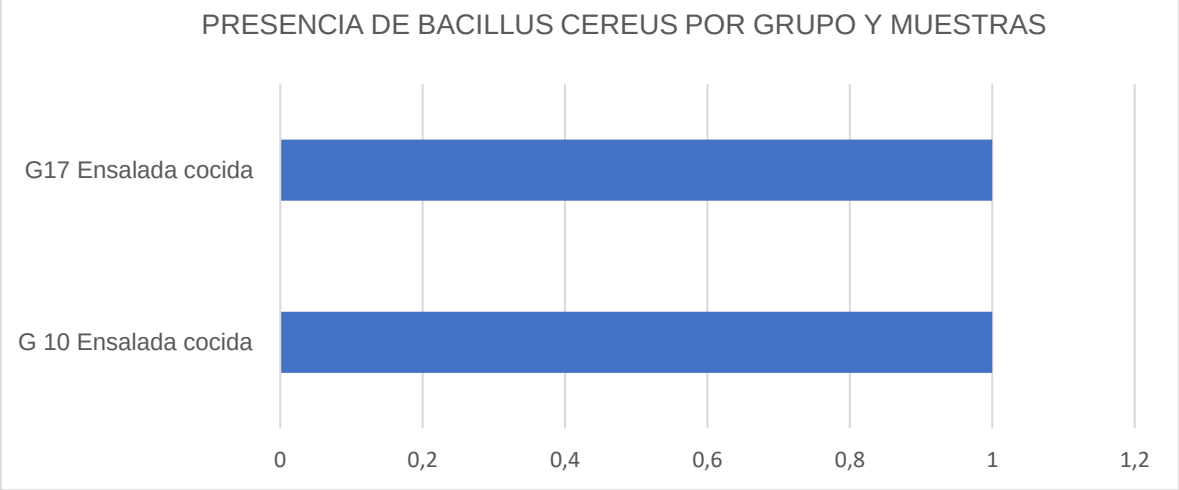


Es importante mencionar que de las 18 muestras con patógenos *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ocupa el 27,7%, Es importante señalar que la presencia *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva en los alimentos pueden ser causada cuando los manipuladores contienen las bacterias Staphylococcus 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
10	Producto terminado: ensalada de remolacha, zanahoria cruda	*Bacillus cereus*
17	Producto terminado: ensalada cocida (zanahoria, cebolla, repollo)	*Bacillus cereus*

Por último, durante el periodo del 22 de enero al 21 de febrero se evidencio la presencia de *Bacillus cereus* en el grupo 10, en una muestra de ensalada de remolacha, y para el grupo 17 en una muestra de ensalada cocida.



Es importante mencionar que de las 18 muestras con patógenos *Bacillus cereus* ocupa el 11,1%, Es importante señalar que este 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.

Por otro lado, cabe resaltar la ausencia de patógenos en las muestras evaluadas correspondiente a los grupos 3,8,9,11, 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 febrero

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

ENERO			**FEBRERO**
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
12	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: DANIEL ALZATE - MANIPULADOR	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Evidenciado
12	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA EN AGUA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO	E. coli	No Evidenciado

ENERO			FEBRERO
GRUPO	**MUESTRA**	**PATÓGENO**	**SEGUIMIENTO**
16	MATERIA PRIMA: QUESO COSTEÑO	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No Evidenciado
17	PRODUCTO TERMINADO: JUGO DE GUAYABA	E. coli	No Evidenciado
6	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	E. coli	No Evidenciado
7	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA - POTECA AHUYAMA - ARVEJA	E. coli	No Evidenciado
7	MATERIA PRIMA: QUESO TIPO CAMPESINO	E. coli	Evidenciado
2	MATERIA PRIMA: QUESO CUAJADA	E. coli	Evidenciado
3	MATERIA PRIMA: QUESO CAMPESINO	E. coli	No Evidenciado
9	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y PEPINO	E. coli	No Evidenciado
16	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA (CEBOLLA, ZANAHORIA, HABICHUELA)	E. coli	No Evidenciado
7	PRODUCTO TERMINADO: QUESO CAMPESINO	E. coli	Evidenciado
15	PRODUCTO TERMINADO: ENSALADA CRUDA TOMATE Y CEBOLLA	E. coli	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de febrero al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 13 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 9 de ellas no se evidenció nuevamente patógenos, esto refleja que se está mejorando y reforzando algo de los procesos de limpieza y desinfección así como la calidad tanto higiénica en toda la cadena productiva, por otro lado, los grupos en los que aún persiste la presencia de patógenos fueron: 2, 7, y 12 los patógenos evidenciados tal como se describe anteriormente corresponden a *Staphylococcus aureus coagulasa positiva* y *E. coli*, siendo estos los microrganismos patógenos más relevantes y persistentes en las muestras de queso; y Staphylococcus aureus coagulasa positiva en una muestra de frotis de manos; lo anterior obedece a que siendo un patógeno oportunista puede estar presente en las aves y en el entorno ambiental; así mismo los factores que proporcionar su crecimiento y posterior desarrollo, están contaminación cruzada, falta de higiene en los procesos, deficientes condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos de proceso, tratamientos térmicos insuficientes, almacenamiento incorrecto, falta de higiene de operarios o mala manipulación, y agua mal clorada.

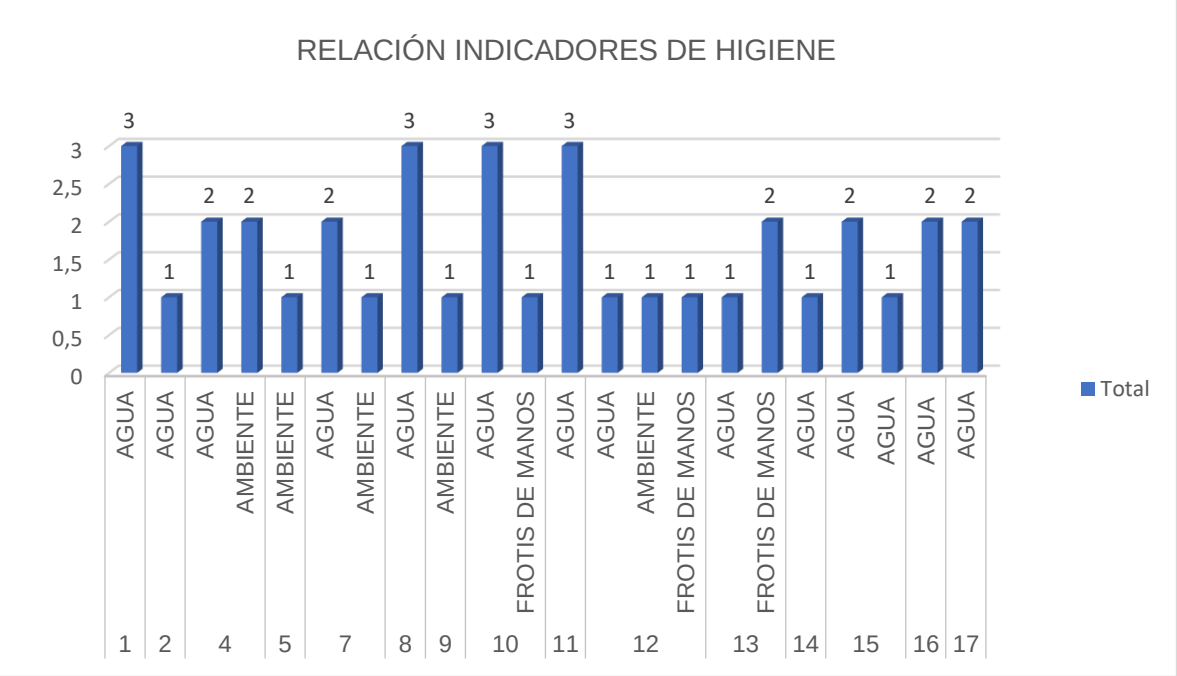
Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 22 de enero al 21 de febrero

Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 37 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 43,52% del total de muestras no conformes presentadas durante el periodo.

En cuanto a microorganismos indicadores de higiene se presentaron recuentos fuera de norma para Mesófilos aerobios, mohos y levaduras en 6 muestras de tipo ambiental, Coliformes Totales en 8 muestras de agua potable 1 muestra con E, coli; y finalmente 4 muestras de frotis de manos con recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva; para un total de 19 muestras con microrganismos indicadores de calidad higiénica deficiente.

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

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

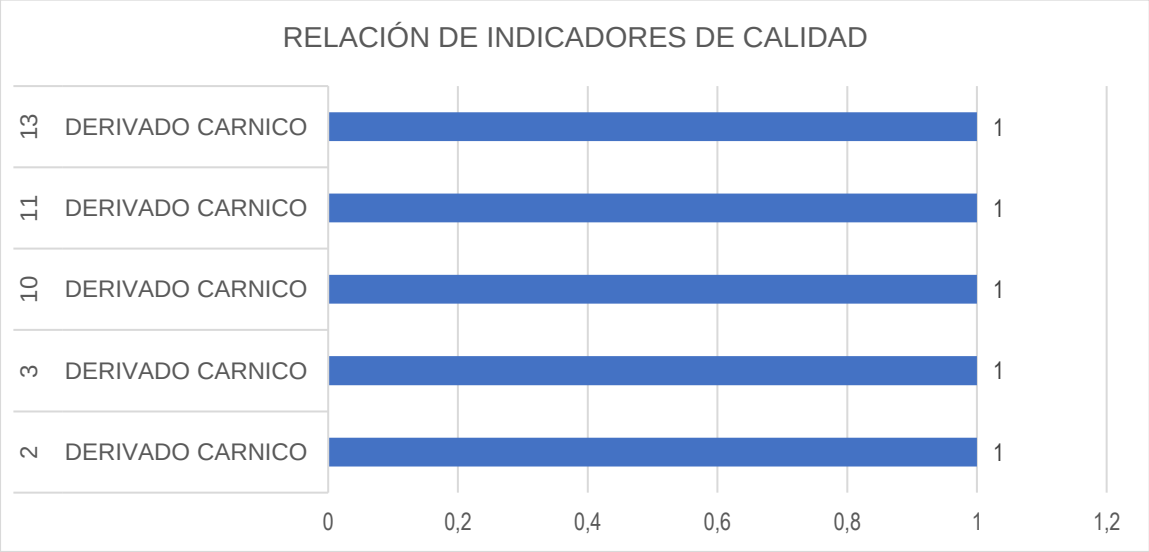


Como se evidencia, en la ilustración anterior, en el grupo 12 el cual corresponde al contratista UT Proyecto Dignidad y Esperanza, fue uno de los grupos en donde se presentaron la mayor cantidad de resultados no conformes, los cuales corresponden a una muestra de agua potable en donde se presentó recuento elevado de coliformes totales, 1 muestra de ambiente por recuento de mohos y por ultimo 1 muestra de frotis de manso por recuento de Staphylococcus aureus, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. Así mismo, una muestra de agua, arrojo incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas. Por último, se evidenciaron dos muestras de ambientes con recuento elevado de aerobios mesófilos, los cuales son un grupo de microrganismos indicadores de contaminación ambiental de las áreas en donde se realiza la producción de alimentos. Por otro lado, para los grupos 4, 10 13 y 15 fueron los grupos donde se presentaron 2 muestras entre agua y ambientes no conformes, en las cuales se evidenciaron incumplimientos por recuento elevado de coliformes totales, cabe aclarar que la presencia de este grupo de microorganismos indicadores, refleja que existe una vía de contaminación entre una fuente de bacterias (agua superficial, sistema séptico, desechos animales, etc.) y el suministro de agua. De igual forma, una muestra de agua, arrojo incumplimiento en parámetro físico químico de cloro residual libre, el cual es un producto químico que, cuando se disuelve en agua limpia en cantidad suficiente, destruye la mayoría de los

organismos causantes de enfermedades, sin poner en peligro a las personas. Finalmente, se presentó recuento elevado de aerobios mesófilos en una muestra ambiental, lo cual puede indicar el nivel de contaminación del área evaluada. Se resalta el grupo 3, en el cual no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

Indicadores de Calidad del periodo del 22 de enero al 21 de febrero

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 22 de enero al 21 de febrero, se presentaron 5 muestras con presencia de microrganismos de calidad, en donde la categoría de alimentos presentados en su mayoría son los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, en todas las muestras el microorganismo predominante fue el recuento de aerobios mesófilos. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquello grupos en los que se evidencia tal hallazgo.



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 22 de enero al 21 febrero los indicadores de calidad ocupan el 7.05% 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.

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 contratistas UT Andino Colombiano grupo 1, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Compromiso, UT Logistic Food grupo 5, UT Nutriendo

USPEC 2024 grupo 7, Ardiko A&S SAS grupo 8, Unión Temporal Andino Colombiano grupo 9, ORNUA SAS grupo 12, UT MACSOL USPEC 2024 grupo 14 y CJVN S.A.S. grupos 16 y 17, sin embargo si es de gran importancia continuar realizando controles operativos y preoperativos en toda la cadena de producción, con el objetivo de mitigar su presencia.

Consolidados casos de atención de ETAS.

Para el presente periodo no se notificaron por parte del INPEC reportes relacionados con presunta Enfermedad Transmitida por Alimentos ETA.

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 enero 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 y/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	No TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA ENERO	No TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS ENERO EN FORMATO N-N012
2	EPMSC LA UNION	13	4
3	CPAMSPAL PALMIRA	94	7
3	EPMSC BUENAVENTURA	36	3
4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	101	35
4	EPMSC FLORENCIA	56	36
4	EPMSC GARZON	10	6
4	EPMSC LA PLATA	26	8
4	EPMSC NEIVA	69	6
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	7	7
6	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	6	6
7	CPMS BOGOTA LA MODELO	284	21
7	CPMS CHIQUINQUIRA	25	7
7	CPMSGAC GACHETA	SIN INFORMACION	2
7	CPMSUBA UBATE	8	2
7	EPMSC CAQUEZA	8	3
7	EPMSC GUATEQUE	5	1
7	EPMSC LETICIA	18	18
8	CAMISACS ACACIAS	42	2
8	CPMSPDA PAZ ARIPORO	8	2

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	No TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA ENERO	No TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS ENERO EN FORMATO N-N012
8	EPMSC GRANADA	17	3
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	194	138
12	EPMSC BOLIVAR	5	4
12	EPMSC ISTMINA	8	4
12	EPMSC JERICO	12	4
12	EPMSC MEDELLIN	158	53
12	EPMSC PUERTO BERRIO	12	12
13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	6	1
13	CPMSSDO SANTO DOMINGO	7	2
13	EPMSC SONSON	17	5
14	EPMSC BARRANCABERMEJA	11	1
15	EPMSC AGUACHICA	20	4
15	EPMSC PAMPLONA	33	3
17	EPMSC RIOHACHA	68	2

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 aplica 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:

- No TOTAL DE PPL CON DIETA
- FORMA DE ENTREGA
- No 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 28 de FEBRERO se realizaron 156 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 124 establecimientos como se muestra a continuación:

Grupo	ESTABLECIMIENTO	No VERIFICACIONES
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	3
	CPMSTUL TULUA	2
	DE POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	2
	EPMSC IPIALES	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC TUMACO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
GRUPO_02	EJECA	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CAICEDONIA	1
	EPMSC CALI	2
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI	2
	CPAMSPAL PALMIRA	2
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC SILVIA	1
GRUPO_04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC GARZON	1
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	1
	EPMSC PITALITO	1
GRUPO_05	CPMS ESPINAL	1
	CPMSFUS FUSAGASUGA	1
	CPMSMEL MELGAR	1
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	2
	EPMSC CHAPARRAL	1
	EPMSC GIRARDOT	1
	EPMSC VILLETA	1
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	5
GRUPO_07	CPMS BOGOTA LA MODELO	3
	CPMS CHIQUINQUIRA	1
	CPMSGAC GACHETA	1
	CPMSLME LA MESA	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	No VERIFICACIONES
	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	1
	EJEYO	1
	EPMSC GRANADA	1
	EPMSC VILLAVICENCIO	2
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	3
	CPMS TUNJA	1
	CPMSCHO CHOCONTA	1
	EPAMSCAS COMBITA	3
	EPMS RAMIRIQUI	1
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
	EPMSC SOGAMOSO	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 LIBANO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
GRUPO_12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	4
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC JERICO	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	No VERIFICACIONES
	EPMSC MEDELLIN	3
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC QUIBDO	1
	EPMSC SANTA BARBARA	1
	EPMSC TAMESIS	1
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	3
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC APARTADO	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
	CPMSMBUC BUCARAMANGA	1
	EPAMS GIRON	2
	EPMSC BARRANCABERMEJA	1
	EPMSC MALAGA	1
	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	1
	EPMSC SOCORRO	1
	EPMSC VELEZ	1
GRUPO_15	COCUC CUCUTA	2
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
	EPMSC OCAÑA	1
	EPMSC PAMPLONA	1
GRUPO_16	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	1
	EPMSC BARRANQUILLA	2
	EPMSC CARTAGENA	1
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC SAN ANDRES	1
	EPMSC SINCELEJO	1
	EPMSC TIERRALTA	1
GRUPO_17	EPAMSCAS VALLEDUPAR	1
	EPMSC EL BANCO	1
	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	1
Total, **general**		156

El detalle de las verificaciones específicas de dietas se relaciona en el informe: **SEGUIMIENTO SUMINISTRO DE DIETAS TERAPÉUTICAS FEBRERO 2025,** y las observaciones por cada establecimiento se pueden evidenciar en el **ANEXO 4_VERIFICACIÓN DIETAS TERAPEUTICAS FEBRERO.**

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 FEBRERO se encontraron los siguientes hallazgos:

ESTABLECIMIENTO	FECHA VISITA	HALLAZGO
EPMSC PITALITO	2025-02-25	Se evidencia que refrigerio suministrado a las gestantes no corresponde a lo requerido por la OTM , se observa jugo de fruta con leche.

Estos hallazgos son requeridos al contratista para implementación de Plan de Mejora.

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

Grupo	ESTABLECIMIENTO	N° Gestantes y Lactantes
GRUPO_04	EPMSC PITALITO	2
GRUPO_04	EPMSC FLORENCIA	1
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	22
GRUPO_09	EPMSC SOGAMOSO	2
GRUPO_10	PEREIRA	1
GRUPO_10	DE ARMENIA	2
GRUPO_10	MANIZALES	1
GRUPO_11	COIBA IBAGUE	7
GRUPO_14	CPMSMBUC BUCARAMANGA	2
GRUPO_15	COCUC CUCUTA	8
GRUPO_15	EPMSC ARAUCA	1
GRUPO_16	EPMSC SINCELEJO	1
GRUPO_17	EPMSC SANTA MARTA	1

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

Locación	Fecha Visita	Descripción
CPMSMBUC BUCARAMANGA	2025-02-17	GESTANTES Y LACTANTES: Se suministran todos los componentes incluyendo 1,5 de proteína.
EPMSC SOGAMOSO	2025-02-20	Gestantes: se entregan 2 proteínas diferentes, se suministra refrigerio: pan y leche UHT.

Locación	Fecha Visita	Descripción
MANIZALES	2025-02-21	Para la gestante entregan doble porción de proteína y ensalada

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

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 al 28 de febrero del año 2025.

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

Para el periodo de este informe, se presenta los resultados consolidados de la verificación de actas de empalme, teniendo en cuenta que en el mes inmediatamente anterior (diciembre del 2024), 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 modo de conclusión se establece:

No	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
1	Anexo técnico-Obligación 29: *"Revisar y validar las actas de empalme en las que se registran la entrega y empalme entre cada contratista proveedor del servicio de alimentación saliente y entrante en los*	De acuerdo a los resultados obtenidos de esta obligación, en el mes inmediatamente anterior se indican que el 82% de los contratistas cumplieron con los requisitos estipulados para la obligación de actas de empalme, dado que en 3 grupos (1, 9 y 10) se presentaba cumplimiento parcial de esta obligación, ya que presentan desviaciones en los requisitos descritos en la OTM. Por

No	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
	establecimientos, verificando el cumplimiento de condiciones que debe garantizar el contratista saliente".	lo anterior, en este periodo la interventoría mediante correo electrónico solicito II solicitud de subsanación detallado de la siguiente manera: Grupo 1: La UT Penitenciarios, mantiene el concepto de cumplimiento parcial de la totalidad de requisitos de acta de empalme en los establecimientos del grupo 1 de CPMSTUL TULUÁ (G1); CPAMSPY POPAYÁN (G1); DE POPAYÁN y EPMSC TUMACO (G1); Es importante mencionar que, a partir del 20 de diciembre, se presenta la cesión del contrato a UT Andino colombiano. Por lo cual la interventoría reitera el cumplimiento parcial de la obligación Grupo 9: Con respecto CPMS TUNJA el contratista en subsanación refiere En subsanación que "*Frente al faltante de la firma del Acta por parte de la Unión Temporal Calidad de Vida, cabe manifestar que el término para que se surta el proceso de firma por parte del operador saliente ya está vencido y por parte de la Unión Temporal no se acepta, de ninguna manera que se permita firmar dicha acta, por el vencimiento legal para dicha actividad y que contractualmente la obligación de este operador con la suscripción de esta ya venció*". Por lo anterior, la interventoría mantiene el concepto inicial de aprobación parcial el cumplimiento de la obligación 9 especifica de la interventoría. Grupo 10: El lunes 24 de febrero/24 la interventoría mediante correo electrónico, solicitó al contratista UT Calidad y Vida, subsanar aspectos del acta de empalme relacionados con EPMSC ANSERMA y PEREIRA dado que se requería contar con el cumplimiento de la realización de las valoraciones nutricionales solicitadas y el soporte respectivo en el sistema de seguimiento en salud. Frente a lo mencionado, el contratista subsanó los aspectos mencionados. La interventoría, se encuentra en trámite de emitir el respectivo 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 febrero de 2025 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), concluye

No	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
2	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 (…)".*	La verificación documental de limitación de equipos arrojó que 94,11% de los grupos cumplieron con los requisitos establecidos en la OTM. El 5,88% tiene un cumplimiento parcial, dado que, en los establecimientos de EPMSC HONDA, EPMSC PUERTO BOYACÁ, EPMSC PUERTO BOYACÁ, EC ARMERO, GUAYABAL y COIBA IBAGUE del grupo 11 el contratista no subsanó alguno de los criterios evaluados o no presentó estrategia de reemplazo de los equipos que presentaba limitación. Por lo anterior, la interventoría a través del seguimiento continuo de los profesionales en campo evalúa el cumplimiento de la obligación bajo lo estipulado en el anexo 5 de los documentos contractuales y bajo criterios de cantidad, funcionalidad y capacidad de los equipos. Por otra parte, en este periodo, la interventoría emitió el III concepto de aprobación de las alternativas de equipos mínimos para los siguientes grupos: 12-02-25- CIA-5278-2025- Grupo 16 12-02-25 - CIA-5319-2025- Grupo 17

PLANTAS OBLIGATORIAS

Marco Contractual

El anexo 23 ESTUDIOS PREVIOS PARA LICITACIÓN PÚBLICA - REGLAS RELACIONADAS CON EL ALCANCE DEL OBJETO. indica: *"(…) NOTA 1. La entidad requiere que para el suministro del servicio de alimentación en los grupos No. 2, 7, 12, 13, 14, 15 y 17 se realicé desde la planta de*

producción externa establecida y descrita en el acápite "PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA Y CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO (IVC)" de este documento, cumpliendo con las exigencias propias de la presente contratación, lo anterior, debido a la magnitud de la operación en las estaciones de policía, unidades tácticas y CPAMSE dentro de la ciudad principal y/o área de influencia de los grupos señalados ". La planta externa es entonces un requisito habilitante para los siete grupos señalados y el proponente debe cumplir las condiciones que serán verificadas por la USPEC, señaladas a continuación:
Se debe presentar un plano esquemático donde se identifiquen las áreas mínimas requeridas para el desarrollo del proceso de producción de alimentos, en el cual se deben encontrar las siguientes:

A. Área de Recibo
B. Área de Control de Calidad
C. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Seco
D. Área de Almacenamiento de Materia Prima en Frio (cuartos fríos y/o congelación o sistemas de refrigeración y congelación)
E. Área de Preparación o elaboración comida caliente
F. Área de Preparación de Comida Fría.
G. Área de Almacenamiento de Fruver.
H. Área de Prealistamiento Fruver.
I. Área de Prealistamiento de Carnes
J. Área de Producto no conforme Fruver
K. Área de Lavado de Utensilios
L. Área de Alistamiento de dietas
M. Área de Empaque
N. Área de Canastillas, Cambros, y almacenamiento de Utensilios
O. Área de Despacho
P. Área de Productos de Aseo
Q. Área de Vestieres
R. Área de Baños
S. Área de Depósito 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 el 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 febrero de 2025, la interventoría realiza seguimiento al funcionamiento de las plantas obligatorias y reporta que no se presentaron novedades en los grupos 2, 7,14, 15 y 17, en cumplimiento del proceso licitatorio. No obstante, a continuación, se detalla las novedades presentadas en los grupos 12 y 13 respectivamente

No	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
3	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(…)"*	Con respecto a las plantas obligatorias, la interventoría realizó seguimiento al funcionamiento de las plantas obligatorias de los grupos 2, 7, 13, 14, 15 y 17, evidenciando que normalidad en la operación logística de las mismas. Con respecto a la planta del grupo 12, la interventoría, traslado el 1 de noviembre /24 a la USPEC el Informe de posible incumplimiento mediante consecutivo **CIA-3119-2024**

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

En la actualidad, se cuenta 24 contingencias aprobadas por la Dirección de Logística de la Uspec , los cuales corresponden a los establecimientos de: COJAM JAMUNDÍ, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC NEIVA, EPMSC PITALITO, LA ESPERANZA GUADUAS, EPMSC FUSAGASUGA, COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- PENAL, COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2), COBOG BOGOTÁ LA PICOTA- ESTRUCTURA 3, EPMSC GUATEQUE, EPMSC VILLAVICENCIO, CPMSACS ACACIAS-ALA C, EPMSC SOGAMOSO, EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1, CPAMSMBOG, EPMSC LÍBANO, COPED PEDREGAL, CPAMS LA PAZ ITAGÜI, EPMSC VÉLEZ EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ, EPMSC CARTAGENA, EPMSC MONTERÍA Y EL BANCO

La interventoría, 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), ha acatado los lineamientos dados por la Dirección de Logística de la USPEC el 3 de julio del 2024 en las instalaciones del Inpec en el cual delegó la verificación de los soportes documentales para llevar a cabo el proceso de legalización y certificación de las contingencias aprobadas previamente por la USPEC por lo cual ha desarrollado las siguientes actividades seguimiento, monitoreo y control a corte del mes de febrero de 2025:

- En el mes de agosto/24 se requirió a los contratistas con la finalidad de que presentaran los soportes de aprobación y legalización de las contingencias.
- Se realizó verificación de los soportes documentales entregados por la USPEC el 30 y 31 de octubre de 2024 relacionados con las contingencias aprobadas
- Se asistió a la mesa de trabajo de las contingencias, celebrada el 8 de noviembre, con representantes de la USPEC, con el fin de socializar estado de contingencias y la metodología a implementar para la legalización de las mismas
- Posterior al proceso de verificación de los soportes documentales suministrados por los contratistas y la Uspec, la interventoría, mediante correo electrónico en los meses de noviembre, diciembre/24 y enero/25, procedió a solicitar subsanaciones relacionadas con el cumplimiento de los requisitos técnicos, jurídicos y financieros para justificar cada uno de los rubros avalados en cada uno de las contingencias implementadas durante la ejecución de los contratos de alimentación.
- Dado que la Uspec, realizó proceso de certificación, legalización y pago de algunos meses (Periodos entre diciembre 2023 hasta el mes de abril/24) de la contingencias de los establecimientos de COJAM JAMUNDÍ, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, COBOG PICOTA PENAL, EPMSC SOGAMOSO, CÓMBITA, CODEP PEDREGAL, EPMSC MONTERÍA, EPMSC CARTAGENA y EPMSC EL BANCO; la interventoría, el 18 de diciembre mediante CIA-4203-2024, realiza solicitud a la USPEC de los soportes de legalización y facturación que soportan el reconocimiento económico de las contingencias con la finalidad de garantizar la adecuada certificación y legalización de las contingencias, evitando duplicidad en el pago de las mismas
- A finales del mes de enero/25 y primera semana de febrero, se programaron reuniones con los representantes de los contratistas, con la finalidad de socializar observaciones y avanzar de manera prioritaria en el proceso de legalización y certificación de las contingencias. Así mismo, se generaron las respectivas solicitudes de subsanación, posterior al proceso de revisión de los documentos aportados en el marco de la legalización de cada una de las contingencias aprobadas.
- Aunado a lo anterior, la Unidad de Servicios penitenciarios el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la Uspec, convocó a los representantes de los contratistas de grupo 3, 6, 7, 8, 9, 13, 16 y 17 y la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte de cada uno de los contratistas con la finalidad de presentar los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia
- A continuación, se presenta el estado de cada una de ellas:

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
3	ARDIKO A&S SAS	COJAM JAMUNDÍ	E-2024-002528	19/4/2024	6,33%	6/12/2023	Durante el tiempo de ejecución del contrato	La entidad cancelo $830.551.907,81 Se requiere soporte de legalización para identificar conceptos cancelados **El contratista no ha radicado soportes de legalización de la contingencia**
3	ARDIKO A&S SAS	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO-	E-2024-002546	19/4/2024	6,50%	6/12/2023	Durante el tiempo de ejecución del contrato	La entidad cancelo $ 55.059.805,83 Se requiere soporte de legalización para identificar conceptos cancelados **El contratista no ha radicado soportes de legalización de la contingencia**
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC NEIVA	E-2024-002652	23/4/2024	8,00%	6/12/2023	31/12/2024	El contratista, el 6 de febrero de 2025 radica los soportes de legalización de la contingencia de los meses de diciembre 2023, enero 2024, febrero 2024, marzo 2024, abril 2024, mayo 2024, junio 2024, Julio 2024, agosto 2024, septiembre 2024, octubre 2024, noviembre 2024 y diciembre 2024. La interventoría, posterior al proceso de validación genera solicitud de subsanación

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC PITALITO	E-2024-009558	24/10/2024	7,995%	15/8/2024	15/12/2024	El contratista el 10 de febrero solicita prórroga para radicar los soportes de legalización y se concede hasta el 20 de febrero de 2025, fecha en el cual se genera respectivo cumplimiento. La interventoría se encuentra en proceso de validación
5	UT LOGISTIC FOOD	LA ESPERANZA GUADUAS	E-2024-003319	15/5/2024	8,00%	1/5/2024	Durante el tiempo de ejecución del contrato	El contratista radica información el 3 de febrero de 2025 y posterior al proceso de validación, la interventoría notifica solicitud de subsanación el 6 de febrero/25 con plazo de entrega el 11 de febrero de 2025. La interventoría, posterior al proceso de validación viabiliza los rubros, no obstante, solicita al contratista , certificación por parte del establecimiento de entrega de obra civil y justificación del inicio extemporáneo de la obra civil

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
5	UT LOGISTIC FOOD	EPMSC FUSAGASUGA	E-2024-008944	8/10/2024	7.97%	24 de agosto de 2024	Hasta cuanto hayan trascurrido las adecuaciones de infraestructura programadas y se genere la entrega definitiva del ERON con su previa intervención. (periodo estimado de intervención – 3 meses)	El contratista radica la información el 4-02-25, y posterior al proceso de validación por parte de la interventoría, se genera solicitud de subsanación. El contratista radica la información el 15 de febrero y el 25 de febrero/25, se genera II solicitud de subsanación por parte de la interventoría.
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-PENAL	E-2024-001776	22/3/2024	8,00%	NO REGISTRA	"(...) será pagado exclusivamente durante el tiempo que esta dure, o por el periodo programado para las acciones de intervención por la Entidad."	La entidad pago el valor de $681.960.497,04, cancelados por la entidad. El 31 de enero de 2025, se realiza mesa de trabajo con presencia del contratista, con el fin de socializar las observaciones a tener en cuenta en el proceso de legalización. Se genera compromiso por parte del contratista de radicar la documentación el 7 de febrero/25. La interventoría reitera el compromiso el 10-02-25 y el contratista radica soportes el 13-02-25. Posterior al proceso de validación se genera solicitud

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								de subsanación y el contratista radica la información el 17 de febrero. La interventoría se encuentra en proceso de validación.
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2)	E-2024-005617	19/7/2024	7,70%	1/6/2024	y hasta que se haga entrega en condiciones aptas de las áreas a intervenir del establecimiento de LA PICOTA.	El 31 de enero de 2025, se realiza mesa de trabajo con presencia del contratista, con el fin de socializar las observaciones a tener en cuenta en el proceso de legalización. Se genera compromiso por parte del contratista de radicar la documentación el 7 de febrero/25. La interventoría reitera el compromiso el 10-02-25 y el contratista radica soportes el 13-02-25. Posterior al proceso de validación se genera solicitud de subsanación y el contratista radica la información el 17 de febrero. La interventoría se encuentra en proceso de validación.

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-ESTRUCTURA 3	E-2024-003764	27/5/2024	8,00%	1/6/2024	y hasta que se haga entrega en condiciones aptas de las áreas a intervenir del establecimiento de LA PICOTA.	El 31 de enero de 2025, se realiza mesa de trabajo con presencia del contratista, con el fin de socializar las observaciones a tener en cuenta en el proceso de legalización. Se genera compromiso por parte del contratista de radicar la documentación el 7 de febrero/25. La interventoría reitera el compromiso el 10-02-25 y el contratista radica soportes el 13-02-25. Posterior al proceso de validación se genera solicitud de subsanación y el contratista radica la información el 17 de febrero. La interventoría se encuentra en proceso de validación.
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	EPMSC GUATEQUE	E-2024-002843	29/4/2024	8,00%	01-05-24	y hasta que desde el área de infraestructura USPEC se haga entrega en condiciones aptas para preparación de alimentos del área de cocina del establecimiento de GUATEQUE y durante la vigencia de	La Uspec cancelo un valor de $4.175.495,20 (mayo). l 31 de enero de 2025, la interventoría, mediante mesa de trabajo y se generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa el 7 de

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
							ejecución del contrato en curso del Operador.	febrero de 2025. Ante la ausencia de respuesta, la interventoría, el 10 de febrero reiteró la solicitud de subsanación, la cual fue atendida por el contratista el 17 de febrero del año en curso, El día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la Uspec, convocó a los representantes del contratista Unión Temporal Nutriendo Uspec 2024 y la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio a fin de legalizar y certificar la contingencia del establecimiento de EPMSC GUATEQUE Que el 28 de febrero de 2025, posterior al proceso de verificación, la

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								interventoría generó II solicitud de subsanación al contratista, con el fin de que se presentaran los soportes documentales de la compra de la mesa de pre alistamiento, lavamanos y trampa de grasa portátil. Se encuentran en tiempos de respuesta el contratista.
8	ARDIKO A&S SAS	EPMSC VILLAVICENCIO	E-2024-002530	19/4/2024	7,20%	6-12-23	Durante el tiempo de ejecución del contrato. Salvo que se genere entrega de un área para la preparación de alimentos en el establecimiento.	No se cuentan con soportes de legalización, por parte del contratista. La entidad cancelo el valor de $300.320.393,54
8	ARDIKO A&S SAS	CPMSACS ACACIAS-ALAC	E-2024-002547	19/4/2024	7,30%	6-12-23	Durante el tiempo de ejecución del contrato. Salvo que se genere entrega de un área para la preparación de alimentos en el establecimiento.	No se cuentan con soportes de legalización, por parte del contratista. La entidad cancelo el valor de $521.650.374,86

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	RM EPMSC SOGAMOSO	E-2024-001943	3/4/2024	8,00%	según lo planteado por el contratista el 12 de abril de 2024,	NO REGISTRA	Se encuentra pendiente de pago $20.000.000- La entidad cancelo $38.827.892,8 Esta firma interventora convocó y llevó a cabo mesa de trabajo virtual con el contratista UT ANDINO COLOMBIANO, el día 29 de enero de 2025. Resultante de lo anterior, se generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa el día 4 de febrero de 2025. Que, ante la ausencia de respuesta por parte del contratista, la interventoría reitero la solicitud de subsanación el 10 de febrero mediante correo electrónico. Aunado a lo anterior, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista UT ANDINO COLOMBIANO y a la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Que, el contratista, el mismo 19 de febrero del 2025, radicó los documentos de legalización. Resultante de lo anterior, se viabilizo los rubros, sin embargo, se solicitó acta de entrega de la obra civil al establecimiento. Se encuentra pendiente respuesta del contratista.
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1	E-2024-002677	24/4/2024	8,00%	6-12-24	Hasta finalizar la contingencia (Proyección de 13 meses)	La Uspec cancelo $479.578.539,6, Esta firma interventora convocó y llevó a cabo mesa de trabajo virtual con el contratista UT ANDINO COLOMBIANO, el día 29 de enero de 2025. Resultante de lo anterior, se generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa el día 7 de febrero de 2025. Que, ante la ausencia de respuesta por parte del contratista, la interventoría reitero la solicitud de

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								subsanación el 10 de febrero mediante correo electrónico. Aunado a lo anterior, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista UT ANDINO COLOMBIANO y a la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Que, el contratista a la fecha no ha emitido respuesta.
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	CPAMSMBOG	E-2024-009354	22/10/2024	8,00%	1-11-24	30-11-24	Esta firma interventora convocó y llevó a cabo mesa de trabajo virtual con el contratista UT ANDINO COLOMBIANO, el día 29 de enero de 2025. Resultante de lo anterior, se generó compromiso por parte del contratista de radicar la documentación completa el día 7 de febrero de 2025. Ante la ausencia de respuesta por

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								parte del contratista, el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista UT ANDINO COLOMBIANO y a la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio Que, el contratista, el mismo 19 de febrero del 2025, radicó los documentos de legalización. Resultante de lo anterior y posterior al respectivo proceso de verificación, por parte de la interventoría, el día 28 de febrero se solicita subsanación relacionada con el acta de entrega al

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								establecimiento de la obra civil firmado por representantes del contratista y del INPEC
11	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC LÍBANO	E-2024-002734	26/4/2024	8,00%	06 diciembre de 2023	Hasta que se haga entrega del rancho desde DINFRA en condiciones adecuadas para su uso	El 27 de enero radica los documentos de legalización y posterior al respectivo proceso de verificación, por parte de la interventoría, se solicita subsanación de cada uno de los rubros avalados con plazo de entrega el 4 de febrero de 2025. Frente a lo mencionado, el contratista radicó los documentos de legalización el 5 de febrero de 2025. No obstante, se presentaron nuevas solicitudes de subsanación notificadas el 12,22 y 27 de febrero del año en curso, las cuales fueron atendidas por el contratista. La interventoría se encuentra en proceso de notificación del contratista.

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPED PEDREGAL	E-2024-002731	25/4/2024	5,87% RANCHO MEDIANA SEGURIDAD TOTAL 7,97%	25-04-24	Hasta cuanto hayan trascurrido ocho (8) meses calendario solicitados por el operador y aprobados por la entidad a partir del documento de expedición.	La entidad cancelo $ 167.355.893,10. Se requiere soporte de legalización para identificar conceptos cancelados El 29 de enero /25 se realiza mesa de trabajo para socializar inquietudes del contratista y observaciones del proceso de legalización. Se genera compromiso de radicación para el 4-02-24 El contratista el 7 de febrero solicita prorroga de 2 días hábiles El día 14 de febrero se realiza reunión interdisciplinaria y el contratista radica soportes el 17 de febrero Se solicita subsanación el 25 de febrero de 2025 y el contratista el 26 solicita prorroga de 1 día hábil. Se concede hasta el 28-02-25
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPED PEDREGAL	E-2024-002731	25/4/2024	2,10% ALTA SEGURIDAD TOTAL 7,97%	25-04-24	Hasta cuanto hayan trascurrido ocho (8) meses calendario solicitados por el operador y aprobados por la entidad a partir del documento de expedición.	

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	E-2024-005717	23/7/2024	8,00%	25-07-24	Hasta cuanto hayan trascurrido las adecuaciones de infraestructura programadas y se genere la entrega definitiva del ERON con su previa intervención.	El 29 de enero /25 se realiza mesa de trabajo para socializar inquietudes del contratista y observaciones del proceso de legalización. Se genera compromiso de radicación para el 4-02-25. El contratista el 4-02-25, solicita prorroga de 4 días hábiles. Se concede prorroga hasta el 7 de febrero/25 El día 14 de febrero se realiza reunión interdisciplinaria y se encuentra pendiente respuesta del contratista (proyección de radicación 19-02-25) El contratista radicó el 26-02-25. La interventoría se encuentra en proceso de validación.
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC VÉLEZ	E-2024-002814	29/4/2024	8,00%	06 diciembre de 2023	Hasta que se haga entrega del rancho desde DINFRA en condiciones adecuadas para su uso	Se realiza mesa de trabajo el 27-01-25 con el contratista y se genera compromiso de radicación el 3-02-25 y El 5- 02-25 el contratista radica los soportes de legalización. La interventoría posterior al proceso de validación, el 11 de febrero se notificó solicitud de subsanación.

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								El contratista no ha emitido respuesta.
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	E-2024-002733	26/4/2024	8,00%	6-12-24	hasta que se haga entrega del rancho desde DINFRA en condiciones adecuadas para su uso	El contratista, el 5 de febrero del año en curso radica los documentos de legalización y posterior al respectivo proceso de verificación, el 14 de febrero la interventoría, solicita subsanación de cada uno de los rubros avalados con plazo de entrega el 17 de febrero de 2025. Frente a lo mencionado, el contratista radicó los documentos de legalización relacionados con el contrato de arrendamiento y el personal adicional disponible en el marco de la contingencia; resultado de lo anterior, el 22 de febrero, esta firma interventora generó II solicitud de subsanación, lo cual fue atendida por el contratista UT MACSOL USPEC 2024 el 26 de febrero del año en curso. La interventoría se encuentra en proceso de notificación del concepto

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
16	CJVN S.A.S	EPMSC CARTAGENA	E-2024-001977	4/4/2024	8,00%	6-12-24	CONTINUIDAD	La entidad cancelo $406.193.592,12. El 30-01-25 la interventoría (componente financiero - jurídico)- realizan una revisión preliminar, lo cual fue objeto de solicitud de subsanación el día 31-01-25 por parte de la interventoría. El 31-01-25 solicita prorroga de 3 días hábiles la cual fue concedida hasta el 4-02-25 El 4-02-25 el contratista radica los soportes de legalización lo cual se encuentran en validación por parte de la interventoría Se envía subsanación el 17-02-25. Aunado a lo anterior el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista y a la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024.

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio. Posteriormente se realiza mesa de trabajo el 21-02-25 y se genera compromiso de radicar el 22-02-25. La interventoría se encuentra en proceso de validación
16	CJVN S.A.S	EPMSC MONTERÍA	E-2024-001982 Alcance E-2024-004194	04/04/2024 07/06/2024	8,00%	6-12-24	CONTINUIDAD	La entidad cancelo $208.071.093,09. Se realiza mesa de trabajo el 27-01-25 con el contratista y se genera compromiso de radicación el 31-01-25 El 31-01-25 solicita prorroga de 3 días hábiles la cual fue concedida hasta el 4-02-25 El 7-02-25 la interventoría reitera solicitud de radicación de los documentos de legalización El contratista emitió respuesta el 18-02-25 no obstante el 19 de febrero, solicito prorroga hasta el 22-02-25 Aunado a lo

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								anterior el día 19 de febrero de 2025, la Dirección de logística de la USPEC, convocó a los representantes del contratista y a la Interventoría a reunión presencial para la socialización y verificación de los soportes pendientes en el marco del plan de contingencia vigencia 2024. Resultante de lo anterior, se generaron compromisos por parte del contratista con el fin de presentar los documentos de legalización en un término perentorio. Se realiza mesa de trabajo el 28 de febrero en el cual se genera compromiso de radicación el 5 de marzo de 2025
17	CJVN S.A.S	EL BANCO	E-2024-002840	29/4/2024	8,00%	6-12-24	Hasta que desde el área de infraestructura USPEC se haga entrega en condiciones aptas para para preparación de alimentos del área de cocina del establecimiento de EL BANCO. y durante la vigencia de	La entidad cancelo $ 21.640.437, El 31-01-25 solicita prorroga de 3 días hábiles la cual fue concedida hasta el 4-02-25 El 7-02-25 la interventoría reitera solicitud de radicación de los documentos de legalización El contratista radicó el 15 de febrero

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
							ejecución del contrato en curso del Operador.	la interventoría envía solicitud de subsanación el 22-02-25 El contratista radica subsanación el 26-02-25. La interventoría se encuentra en proceso de validación y emisión del concepto

De acuerdo a la tabla que antecede, se puede evidenciar que de las 24 contingencias vigentes, en 20 han radicado los soportes de legalización para validación por parte del equipos interdisciplinario de la interventoría; Con respecto a las contingencias del grupo 3 (Cojam Jamundí y Santander de Quilichao) y grupo 8 (Villavicencio y Acacias), el contratista Ardiko ante varias solicitudes realizadas por la interventoría no accede a la presentación de los soportes de legalización, dado que no se encuentra de acuerdo con la metodología de verificación y validación implementada parte de la interventoría**.**

TERCERIZACIONES

En este periodo, la interventoría, en cumplimiento a la obligación específica del componente técnico número 9, cuando señala:*"(…) Sin perjuicio de las actividades que se ejecuten desde el momento de la suscripción del contrato, el contratista deberá realizar las actividades técnicas, jurídicas, administrativas, financieras, ambientales y demás, para la verificación, análisis, validación y aprobación de los periodos ejecutados y por ejecutarse en el marco de los contratos adjudicados mediante la licitación pública USPEC-LP-021-2023, desde el momento del inicio de la operación de cada negocio jurídico. (…)"* (Cursiva y subrayado fuera de texto), realiza notificación de los conceptos de tercerización validados previamente en cumplimiento de los requisitos específicos, de acuerdo a lo estipulado en los documentos contractuales. A continuación, se detalla el estado de las tercerizaciones a nivel general a corte del mes de febrero de 2025:

No	EJE TEMATICO	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
4	Planes de Contingencia-Tercerizaciones	En el marco contractual del Anexo No 20 Oferta Técnica Mínima numeral 5, se establece: "*(…) 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 (...)";* .	Durante la ejecución del contrato, la interventoría requirió 20 procesos de cumplimiento de requisitos de tercerización, de los cuales 14 procesos se encuentran aprobados en cumplimiento de lo establecido en los documentos contractuales Por otra parte, se identifican que las tercerizaciones correspondientes a los establecimientos BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1, EP EL TAMBO G1 Y EP PUERTO WILCHES G14, se encuentran con concepto de No aprobación dado que los contratistas no realizaron subsanación de la totalidad de los criterios evaluados. Cabe anotar, que, en este periodo, la interventoría reiteró solicitud de subsanación a los contratistas de grupo 1 y 14, sin obtener respuesta oportuna y asertiva de los mismos. Con respecto a, los establecimientos UT ARCOR BACAIM, CPAMS EJUPA (G16 y 17 respectivamente) y UT ARBOG - GRUPO 7, el proceso de tercerización no surte efecto, dado que el contratista CJVN S.A.S proveerá las raciones desde las plantas obligatorias respectivamente.

3 COMPONENTE FINANCIERO

El proceso de licitación para 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 (OCHOCIENTOS SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS CINCO MILLONES SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE.).

Por otro lado, se adelantó adición No.3 al contratista del grupo 16 CJVN S.A.S por valor de $609.448.613,90 (SEISCIENTOS NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS TRECE PESOS CON NOVENTA CENTAVOS M/CTE.) y por la misma cuantía disminución de valor al contratista del grupo 17 CJVN S.A.S. Por lo anterior, el valor del presupuesto sigue siendo el mismo, siendo este $861,305,072,820 (OCHOCIENTOS SESENTA Y UN MIL TRESCIENTOS CINCO MILLONES SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE.).

Adicionalmente, se realizó adición No 3 a los contratos de los grupos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 17, y adición No 4 al grupo 16 por valor de $187.342.097.073,51 (CIENTO OCHENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES NOVENTA Y SIETE MIL SETENTA Y TRES PESOS CON CINCUENTA Y UN CENTAVOS M/TE.). Así las cosas, el presupuesto asciende a $1.048.647.169.893,51 (UN BILLÓN CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES CIENTO SESENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS CON CINCUENTA Y UN CENTAVOS M/CTE.)

Este informe corresponde al corte de ejecución al 28 de febrero de 2025. Cabe aclarar que la información financiera presenta desfase mensual, por lo que aspectos como la certificación de pago de enero de 2025 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.

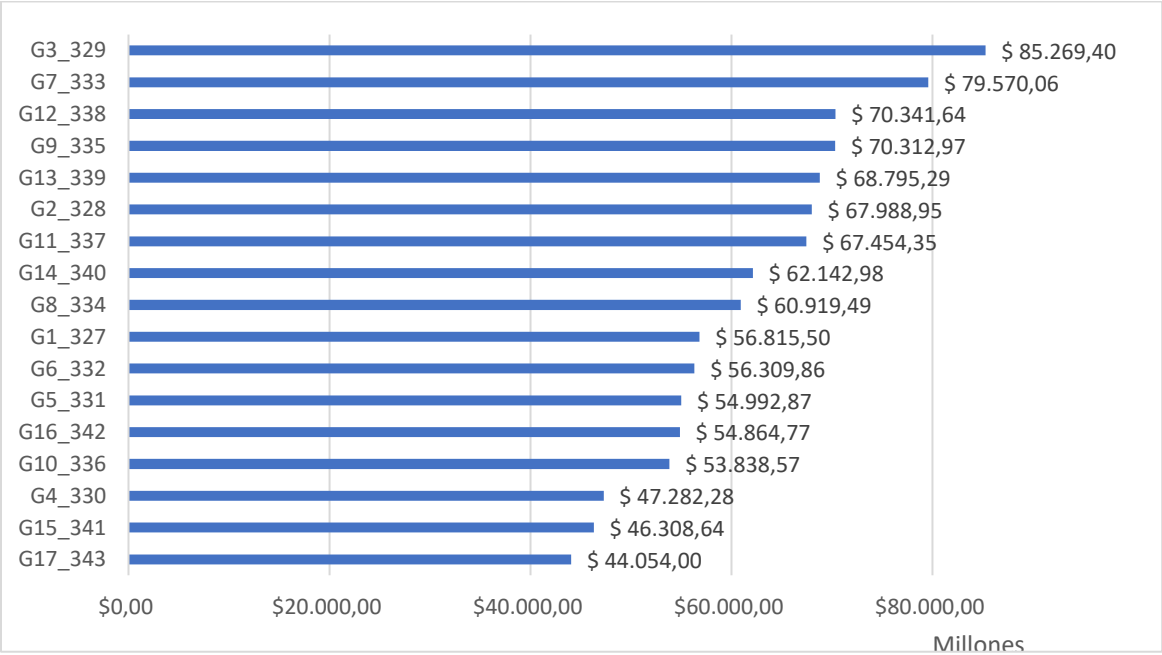
Grupo	Contrato	Contratistas	Valor total adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Valor 2024	RP 2024	Valor adición 1 2024	RP adición 1	Valor adición 2 2025	RP adición 2	Fecha inicio	Fecha final con prórroga
1	327	UT PENITENCIARIOS 2023 / UT ANDINO COLOMBIANO	$56.815.495.921,15	$5.229.709.621,38	155223	$41.045.107.431,74	1724	$4.235.840.532,90	137024	$6.304.838.335,13	2125	6/12/2023	31/03/2025
2	328	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$67.988.947.566,18	$6.070.897.452,26	153023	$45.076.738.789,18	624	$5.288.240.389,58	137224	$11.553.070.935,16	2225	6/12/2023	31/03/2025
3	329	ARDIKO A&S SAS	$85.269.404.833,53	$7.272.198.072,88	152523	$57.811.559.257,83	124	$2.022.679.546,75	137324	$18.162.967.956,07	2325	6/12/2023	31/03/2025
4	330	UT UNIDOS USPEC 2024	$47.282.282.703,00	$4.287.263.271,54	153923	$34.996.546.324,80	924	$128.716.332,34	137424	$7.869.756.774,32	2425	6/12/2023	31/03/2025
5	331	UT LOGISTIC FOOD	$54.992.867.473,82	$4.771.111.390,80	153223	$39.212.537.126,30	824	$144.115.705,12	137524	$10.865.103.251,60	2525	6/12/2023	31/03/2025
6	332	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$56.309.861.727,56	$4.905.451.882,32	154223	$41.020.869.127,32	1224	$150.481.016,45	137624	$10.233.059.701,47	2625	6/12/2023	31/03/2025
7	333	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$79.570.063.640,67	$6.435.963.749,30	154323	$44.223.303.319,70	1324	$15.331.620.371,87	137824	$13.579.176.199,80	2725	6/12/2023	31/03/2025
8	334	ARDIKO A&S SAS	$60.919.487.549,73	$5.288.529.750,89	152723	$42.856.684.101,39	324	$952.815.346,09	137924	$11.821.458.351,36	2825	6/12/2023	31/03/2025
9	335	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$70.312.974.996,29	$6.056.727.135,86	154523	$50.628.609.569,98	1424	$185.733.733,90	138024	$13.441.904.556,55	2925	6/12/2023	31/03/2025
10	336	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$53.838.565.349,56	$4.904.974.635,91	153123	$37.549.013.063,32	724	$1.799.708.332,79	138124	$9.584.869.317,54	3025	6/12/2023	31/03/2025
11	337	UT MACSOL USPEC 2024	$67.454.348.890,35	$6.107.079.468,29	154623	$49.601.185.239,75	1524	$182.532.284,62	136024	$11.563.551.897,69	3125	6/12/2023	31/03/2025

Grupo	Contrato	Contratistas	Valor total adjudicado	Valor 2023	RP 2023	Valor 2024	RP 2024	Valor adición 1 2024	RP adición 1	Valor adición 2 2025	RP adición 2	Fecha inicio	Fecha final con prórroga
12	338	ORNUA SAS	$70.341.639.931,74	$6.337.479.646,85	152923	$46.127.781.169,12	524	$5.949.163.337,99	136124	$11.927.215.777,78	3225	6/12/2023	31/03/2025
13	339	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$68.795.290.168,32	$6.186.243.948,36	154023	$48.760.911.749,99	1024	$330.221.611,25	136224	$13.517.912.858,72	3325	6/12/2023	31/03/2025
14	340	UT MACSOL USPEC 2024	$62.142.979.342,50	$5.884.698.867,95	154723	$45.046.531.174,77	1624	$1.000.876.147,75	136524	$10.210.873.152,03	3425	6/12/2023	31/03/2025
15	341	UT UNIDOS USPEC 2024	$46.308.640.558,15	$4.159.502.687,83	154123	$31.660.054.808,26	1124	$2.255.583.391,58	136824	$8.233.499.670,48	3525	6/12/2023	31/03/2025
16	342	CJVN S.A.S	$54.864.772.414,60	$4.612.000.716,87	152623	$38.293.033.244,93	224	$1.610.401.777,29	181424	$10.349.336.675,51	3625	6/12/2023	31/03/2025
17	343	CJVN S.A.S	$44.053.995.494,16	$3.577.236.890,71	152823	$26.521.986.799,42	424	$5.831.270.141,73	135924	$8.123.501.662,30	3725	6/12/2023	31/03/2025
TOTAL			$1.047.261.618.561,31	$92.087.069.190,00		$720.432.452.297,80		$47.400.000.000,00		$187.342.097.073,51			

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 prórroga será el treinta y un (31) de marzo de 2025 o hasta agotar los recursos. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $1.047.261.618.561,31 (UN BILLÓN CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL QUINIENTOS SESENTA Y UN PESOS CON TREINTA Y UN 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 $85.269.404.833,53 y un porcentaje de participación del 8,14%; UT NUTRIENDO USPEC 2024 del grupo 7, contrato 333, con un valor de $79.570.063.640,67 y un porcentaje de participación del 7,60%; y ORNUA SAS del grupo 12, contrato 338, con un valor de $ 70.341.639.931,74 y un porcentaje de participación del 6,72%.



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 diciembre 2024)	Total, ejecutado CTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$50.510.657.586,02	$19.283.223.172,09	$ 13.717.368.918,95	$ 33.000.592.091,04
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$56.435.876.631,02	$23.535.928.551,23	$ 28.290.356.901,27	$ 51.826.285.452,50
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$67.106.436.877,46	$28.163.480.861,08	$ 34.774.392.360,01	$ 62.937.873.221,09
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$39.412.525.928,68	$15.993.457.200,00	$ 19.111.827.367,00	$ 35.105.284.567,00
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$44.127.764.222,22	$18.064.900.326,23	$ 22.480.389.289,68	$ 40.545.289.615,91
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$46.076.802.026,09	$18.876.044.006,04	$ 21.951.884.055,00	$ 40.827.928.061,04
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$65.990.887.440,87	$26.943.210.040,20	$ 34.166.996.139,51	$ 61.110.206.179,71
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$49.098.029.198,37	$20.830.484.368,71	$ 24.160.954.403,79	$ 44.991.438.772,50
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$56.871.070.439,74	$23.591.971.310,40	$ 28.082.638.001,00	$ 51.674.609.311,40
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$44.253.696.032,02	$18.312.084.607,74	$ 22.710.368.026,16	$ 41.022.452.633,90
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$55.890.796.992,66	$23.380.224.497,00	$ 27.864.533.645,24	$ 51.244.758.142,24
12	ORNUA SAS	338-2023	$58.414.424.153,96	$24.359.529.001,14	$ 29.566.041.415,29	$ 53.925.570.416,43
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$55.277.377.309,60	$22.723.235.100,10	$ 27.642.029.495,94	$ 50.365.264.596,04
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$51.932.106.190,47	$21.576.842.475,00	$ 26.516.477.002,05	$ 48.093.319.477,05
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$38.075.140.887,67	$15.896.518.222,00	$ 19.314.962.313,00	$ 35.211.480.535,00
16	CJVN S.A.S	342-2023	$44.515.435.739,09	$18.621.577.867,05	$ 23.219.309.685,55	$ 41.840.887.552,60
17	CJVN S.A.S	343-2023	$35.930.493.831,86	$15.115.569.246,84	$ 17.548.729.553,29	$ 32.664.298.800,13
Totales			$859.919.521.487,80	$355.268.280.852,85	$421.119.258.572,73	$776.387.539.425,58

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 $776.387.539.425,58 (SETECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTICINCO PESOS CON CINCUENTA Y OCHO 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).

El 15/01/2025 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-4825-2025.

El 28/01/2025 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 septiembre del 2024, con número CIA-5112-2025.

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).

El 15/01/2025 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-4825-2025.

El 28/01/2025 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 septiembre del 2024, con número CIA-5112-2025.

Noviembre de 2024

El 16/12/2024 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-4299-2024 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 20/12/2024 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-4363-2024.

El 15/01/2025 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-4825-2025.

El 28/01/2025 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 septiembre del 2024, con número CIA-5112-2025.

Diciembre de 2024

El 16/01/2025 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-4858-2025 con requerimiento por no cumplimiento de entrega de documentación para el proceso de certificación periodo del 01 al 31 de diciembre de 2024 – Grupo 1 Contrato No. 327 de2023, lo anterior, informando que para ningún establecimiento el contratista radicó ningún soporte requerido para pago.

El 22/01/2025 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-4912-2025.

El 29/01/2025 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-5118-2025.

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. Es importante resaltar que, el 29 de enero de la vigencia actual, se remitió a los contratistas mediante correo electrónico oficio bajo consecutivo interno No. CIA-5117-2025 con asunto "Cumplimiento obligaciones contractuales y radicación de documentación procesos de certificación periodos de enero a marzo del 2025".

Así las cosas, la fecha máxima de cargue de información para este periodo de validación (enero de 2025) fue el 14 de febrero de 2025, 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 ANDINO COLOMBIANO	327-2023	CIA-5476-2025	17/02/2025	Cierre			
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	CIA-5479-2025	17/02/2025	Reiterar	CIA-5706-2025	25-feb-25	Cierre
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	CIA-5480-2025	17/02/2025	Reiterar	CIA-5707-2025	25-feb-25	Cierre
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CIA-5735-2024	26/02/2025	Cierre			

Fuente: Propia- Consorcio Interalimentos 2024

De la anterior tabla se infiere que, fue necesario realizar requerimiento a cuatro de los diecisiete grupos por el no cargue de documentación completa o parcial para dar inicio al proceso de certificación.

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 noviembre 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	32
3	ARDIKO A&S SAS	16
4	UT UNIDOS USPEC 2024	12
5	UT LOGISTIC FOOD	14
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	3
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	39
8	ARDIKO A&S SAS	15
9	UT ANDINO COLOMBIANO	9
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	34
11	UT MACSOL USPEC 2024	9
12	ORNUA SAS	30

Grupo	Operador	No. Establecimientos certificados
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	29
14	UT MACSOL USPEC 2024	23
15	UT UNIDOS USPEC 2024	23
16	CJVN S.A.S	14
17	CJVN S.A.S	13
Totales		315

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 8 de enero de la actual vigencia, se envió a la entidad la proyección de pago correspondiente al mismo periodo. 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	$ 2.984.303.470,07
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$ 3.927.811.101,25
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 5.505.750.023,16
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.712.762.318,00
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$ 3.232.135.540,51
332 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 3.352.856.084,24
333 DE 2023	UT NUTRIENDO USPEC 2024	$ 4.884.837.091,72
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 3.591.373.768,81
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 4.130.388.621,12
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$ 3.281.595.630,08
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.955.100.072,00
338 DE 2023	ORNUA SAS	$ 4.198.335.459,61
339 DE 2023	UT ALIMENTACION INTEGRAL	$ 3.864.395.224,72
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.858.174.580,00
341 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.641.866.832,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.483.280.701,02
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.537.325.009,40
Totales		$ 62.142.291.527,71

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 enero de 2025 va a ser de $62.142.291.527,71 (SESENTA Y DOS MIL CIENTO CUARENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS VEINTISIETE PESOS CON SETENTA Y UN CENTAVOS M/CTE.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC marzo 2025.

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 - Liberaciones	Valor proyectado ejecución a marzo 2025	Saldo	Fecha aproximada terminación de recursos
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$ 54.198.594.434,06	$ 10.169.174.558,18	$ 869.477.563,51	7/04/2025
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$ 65.127.031.610,55	$ 12.145.757.458,04	$ 1.154.988.707,66	8/04/2025
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$ 81.811.369.459,97	$ 17.398.477.653,06	$ 1.475.018.585,82	8/04/2025
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$ 45.166.659.205,46	$ 9.289.226.944,39	$ 772.147.694,07	8/04/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$ 52.603.909.101,02	$ 11.155.897.805,78	$ 902.721.679,33	8/04/2025
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$ 53.986.052.244,24	$ 12.190.478.045,89	$ 967.646.137,31	8/04/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$ 76.726.641.393,37	$ 14.452.817.026,68	$ 1.163.618.186,98	7/04/2025
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$ 58.501.088.630,77	$ 12.411.785.695,75	$ 1.097.864.162,52	8/04/2025
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$ 67.443.069.962,03	$ 14.630.764.492,97	$ 1.137.696.157,66	7/04/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$ 51.341.644.861,65	$ 9.585.427.636,71	$ 733.764.591,04	6/04/2025
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$ 64.552.534.124,06	$ 12.151.942.813,41	$ 1.155.833.168,41	8/04/2025
12	ORNUA SAS	338-2023	$ 67.321.590.473,22	$ 12.592.103.307,59	$ 803.916.749,20	5/04/2025
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$ 65.610.758.206,96	$ 14.025.951.819,52	$ 1.219.541.791,40	8/04/2025
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$ 59.205.540.120,55	$ 11.512.918.969,16	$ 0	28/03/2025
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$ 44.313.580.022,32	$ 8.241.361.882,26	$ 860.737.605,06	9/04/2025
16	CJVN S.A.S	342-2023	$ 53.984.062.866,89	$ 11.495.259.867,64	$ 647.915.446,65	5/04/2025
17	CJVN S.A.S	343-2023	$ 41.329.032.612,80	$ 7.882.489.995,65	$ 782.243.817,02	8/04/2025

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 28 de marzo de 2025, siendo el grupo 14, UT MACSOL USPEC 2024, 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.

Por otro lado, la proyección mostrada contiene la provisión de los recursos en cuento a contingencias que no se han legalizado, razón por la cual, no se ha podido realizar el trámite de pago de estas.

Finalmente, se aclara que los datos consignados en la tabla anterior, ya se encuentra incluida las adiciones y liberaciones realizadas a los diferentes contratos suscritos entre la entidad y los proveedores. Cabe resaltar que esto incluye el ajuste de adición y disminución a grupo 16 y grupo 17 por valor de $609.448.613,90 (SEISCIENTOS NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS TRECE PESOS CON NOVENTA CENTAVOS M/CTE.) respectivamente.

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 diciembre 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	595.845
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	1.653.786
3	ARDIKO A&S SAS	2.118.828
4	UT UNIDOS USPEC 2024	1.267.563
5	UT LOGISTIC FOOD	1.237.006
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	1.559.409
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	2.038.968
8	ARDIKO A&S SAS	1.420.634
9	UT ANDINO COLOMBIANO	1.631.460
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	1.339.486
11	UT MACSOL USPEC 2024	1.680.811
12	ORNUA SAS	1.779.122
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	1.727.798
14	UT MACSOL USPEC 2024	1.547.086
15	UT UNIDOS USPEC 2024	1.238.200
16	CJVN S.A.S	1.330.554
17	CJVN S.A.S	1.034.529
Total		25.201.085

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 28 de febrero de 2025, 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 notificaron durante el mes de febrero algunos descuentos previos a plan de mejora de diciembre y se ratificaron algunos procesos de descuentos directos de diciembre, tal como se puede verificar en el siguiente link que contiene los procesos notificados y ratificados:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0327	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	26/02/2025
PD-0328	8	ARDIKO A&S SAS	Plan de mejora	31/12/2024	27/02/2025
PD-0329	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de mejora	31/12/2024	28/02/2025

Fuente: Descuentos K2 - Consorcio Interalimentos 2024.

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD-0300	12	ORNUA SAS	Plan de mejora	31/12/2024	05/02/2025
PD-0310	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de mejora	31/12/2024	04/02/2025
PD-0301	16	CJVN S.A.S	Plan de mejora	31/12/2024	07/02/2025

Fuente: Descuentos K2 - Consorcio Interalimentos 2024.

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

3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos.

Durante el periodo entre el 1 al 28 de febrero de 2025, se realizaron notificaciones y ratificaciones de procesos de descuentos microbiológicos de corte del mes de diciembre, tal como se relaciona a continuación:

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación	Fecha de Ratificación
PD_0336	1	UT PENITENCIARIOS 2023	Microbiológicos	31/12/2024	28/02/2025	En revisión
PD_0311	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	24/02/2025
PD_0312	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	24/02/2025
PD_0313	3	ARDIKO A&S SAS	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	24/02/2025
PD_0314	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	24/02/2025
PD_0315	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	24/02/2025
PD_0316	12	ORNUA SAS	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	24/02/2025
PD_0317	14	UT MACSOL USPEC 2024	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	24/02/2025
PD_0318	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	24/02/2025
PD_0319	16	CJVN S.A.S	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	25/02/2025
PD_0320	17	CJVN S.A.S	Microbiológicos	31/12/2024	11/02/2025	25/02/2025

Fuente: Descuentos K2 - Consorcio Interalimentos 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	Valor RP 2025	Saldo
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$5.229.709.621,38	$2.612.808.134,29	$45.280.947.964,64	$40.547.134.178,08	$ 6.304.838.335,13	$ 11.038.652.121,69
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$6.070.897.452,26	$3.208.981.504,28	$50.364.979.178,76	$48.617.303.948,23	$ 11.553.070.935,16	$ 13.300.746.165,69
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$7.272.198.072,88	$3.814.162.699,32	$59.834.238.804,58	$60.230.504.206,64	$ 18.162.967.956,07	$ 17.766.702.554,01
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$4.287.263.271,54	$2.171.639.774,00	$35.125.262.657,14	$33.664.657.884,20	$ 7.869.756.774,32	$ 9.330.361.547,26
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$4.771.111.390,80	$2.382.153.018,00	$39.356.652.831,42	$39.062.960.117,15	$ 10.865.103.251,60	$ 11.158.795.965,87
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$4.905.451.882,32	$2.581.642.399,00	$41.171.350.143,77	$39.747.723.646,52	$ 10.233.059.701,47	$ 11.656.686.198,72
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$6.435.963.749,30	$3.592.541.502,00	$59.554.923.691,57	$57.547.630.864,11	$ 13.579.176.199,80	$ 15.586.469.027,26
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$5.288.529.750,89	$2.870.130.831,93	$43.809.499.447,48	$43.193.603.767,16	$ 11.821.458.351,36	$ 12.437.354.031,68
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$6.056.727.135,86	$3.186.822.101,60	$50.814.343.303,88	$49.854.247.806,60	$ 13.441.904.556,55	$ 14.402.000.053,83
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$4.904.974.635,91	$2.408.054.148,00	$39.348.721.396,11	$38.614.398.485,90	$ 9.584.869.317,54	$ 10.319.192.227,75
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$6.107.079.468,29	$3.205.264.702,00	$49.783.717.524,37	$48.119.315.570,16	$ 11.563.551.897,69	$ 13.227.953.851,90
12	ORNUA SAS	338-2023	$6.337.479.646,85	$3.317.430.188,33	$52.076.944.507,11	$50.608.140.228,10	$ 11.927.215.777,78	$ 13.396.020.056,79
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$6.186.243.948,36	$3.001.711.987,00	$49.091.133.361,24	$48.547.591.621,68	$ 13.517.912.858,72	$ 14.061.454.598,28
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$5.884.698.867,95	$2.947.259.646,00	$46.047.407.322,52	$45.313.179.703,05	$ 10.210.873.152,03	$ 10.945.100.771,50
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$4.159.502.687,83	$2.164.442.152,00	$33.915.638.199,84	$33.047.038.383,00	$ 8.233.499.670,48	$ 9.102.099.487,32
16	CJVN S.A.S	342-2023	$4.612.000.716,87	$2.512.393.941,36	$40.512.883.636,12	$40.246.401.982,53	$ 10.349.336.675,51	$ 10.615.818.329,10
17	CJVN S.A.S	343-2023	$3.577.236.890,71	$2.071.171.237,14	$31.743.808.327,25	$30.622.769.984,89	$ 8.123.501.662,30	$ 9.244.540.004,66
Totales			$ 92.087.069.190,00	$ 48.048.609.966,25	$767.832.452.297,80	$546.262.629.380,71	$187.342.097.073,51	$207.589.946.993,31

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 132 PQRD, durante el periodo del presente informe:

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. CIA
PQRD_1326	COJAM JAMUNDI	3/2/2025	TUTELA	MILLER COLLAZOS BRAND	CERRADO	NA	CIA- 5334-2025

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. CIA
PQRD_1327	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	3/2/2025	DESACATO	Solicitud de insumos, incidente de desacato Chinchiná - Caldas. ID-T2024-00232 Notificación Primer Requerimiento	CERRADO	07/02/2025	CIA-5373-2025
PQRD_1328	CPAMSPY POPAYAN	04/02/2025	DESACATO	NOTIFICA AUTO APERTURA INCIDENTE DESACATO - RAD. 20588-1 - APOLINAR AVILA NIEVES - WILLIAM VANEGAS ARENAS	CERRADO	7/02/2025	-CIA-5363-2025
PQRD_1329	COIBA IBAGUE	3/2/2025	TUTELA	VINCULACION ACCION DE TUTELA	CERRADO	11/02/2025	CIA-5394-2025
PQRD_1330	COPED PEDREGAL	4/02/2025	TUTELA	2025-00010 NOTIFICA SENTENCIA	CERRADO	10/02/2025	CIA- 5390 -2025
PQRD_1331	CPAMSPY POPAYAN	4/02/2025	TUTELA	2025-00007-00 Notificación Electrónica - Sentencia - Oficio J6A –095- 25	CERRADO	7/02/2025	CIA-5380-2025
PQRD_1332	CPMS BUCARAMANGA	04/02/2025	TUTELA	**URGENTE**NOTIFICACION AUTO ADMISORIO ACCION DE TUTELA 68001-31-18-003-2025-00005-00 CON TRASLADO DEMANDA PARA SU RESPUESTA	CERRADO	7/02/2025	CIA- 5381 -2025
PQRD_1333	EPMSC CAQUEZA	04/02/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-001603 del 3 de febrero de 2025.	CERRADO	12/02/2025	CIA-5431-2025
PQRD_1334	TODOS	06/02/2025	RECLAMO	Solicitud de insumo R-2025-001764 UT PENITENCIARIOS	CERRADO	14/02/2025	CIA-5469-2025
PQRD_1335	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	04/02/2025	QUEJA	Novedad servicio de alimentación CPAMSMBOG	CERRADO	07/03/2025	CIA-5936-2025
PQRD_1336	CPAMSPY POPAYAN	04/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-001479	CERRADO	19/02/2025	CIA-5521-2025
PQRD_1337	CPAMSPY POPAYAN	05/02/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA 2025-00018-00	CERRADO	12/02/2025	CIA-5414-2025
PQRD_1338	CPAMSPY POPAYAN	05/02/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA TUTELA 2025-00010-00	CERRADO	05/02/2025	CIA- 5327-2025
PQRD_1339	EPMSC PASTO	05/02/2025	RECLAMO	Solicitud Insumo R-2025-001498 PASTO	CERRADO	14/02/2025	CIA-5470-2025
PQRD_1340	CPAMSPY POPAYAN	05/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumo R-2025-001600 POPAYÁN	CERRADO	15/02/2025	CIA-5475-2025
PQRD_1341	TODAS	05/02/2025	RECLAMO	Solicitud de insumo R-2025-001620 POPAYÁN	CERRADO	14/02/2025	CIA-5478-2025
PQRD_1342	TODAS	05/02/2025	RECLAMO	Solicitud Insumo R-2025-001645	CERRADO	14/02/2025	CIA-5473-2025
PQRD_1343	COBOG BOGOTA LA PICOTA	07/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-001730	CERRADO	18/2/2025	CIA-5494-2025
PQRD_1344	TODAS	05/02/2025	TUTELA	Radicado USPEC R-2025-000526, Ref. Oficio 1203 cumplimiento auto en Proceso No. 2024-00256-00	CERRADO	10/02/2025	CIA-5395-2025
PQRD_1345	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	06/02/2025	QUEJA	QUEJAS RECIBIDAS POR PARTE DE LA CÓNSUL DE DDHH CPAMSMBOG	CERRADO	18/02/2025	CIA-5515-2025 y CIA-5516-2025
PQRD_1346	COBOG BOGOTA LA PICOTA	06/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Respuesta solicitud de atención a Huelga de hambre COBOG enero 2025 / Radicado USPEC R-2025-00452, R-2025- 000553, R-2025-000641 y R-2025-001120	CERRADO	12/02/2025	CIA-5428-2025
PQRD_1347	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	06/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Documento de Dirección Regional Centra	CERRADO	14/02/2025	CIA-5460-2025
PQRD_1348	COIBA IBAGUE	06/02/2025	TUTELA	NOTIFICACION FALLO DE TUTELA 14 ACC. NODIER - SANCHEZ CARVAJAL	CERRADO	19/02/2025	CIA-5520-2025
PQRD_1349	Estación de Policía del Municipio de Ginebra,	05/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD DE INTERVENCIÓN URGENTE Y PRIORITARIA – PARA GARANTIA DE DERECHOS A PPL DEL MUNICIPIO DE GINEBRA. FEBRERO 2025.	CERRADO	12/02/2025	CIA-5404-2025
PQRD_1350	COBOG BOGOTA LA PICOTA	06/02/2025	TUTELA	¡URGENTE! NOTIFICACIÓN AUTO PRUEBA INCIDENTE - ACCIÓN DE TUTELA No.	CERRADO	12/2/2025	- CIA-5420-2025

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. CIA
				110013103050 2024-0059500			
PQRD_1351	CPAMSPY POPAYAN	10/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumo R-2025-001751 POPAYÁN	CERRADO	19/2/2025	- CIA-5524-2025
PQRD_1352	COBOG BOGOTA LA PICOTA	07/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Respuesta 2025-EE-0009150 2025-02-06 15:50:44.107	CERRADO	13/2/2025	CIA-5432-2025
PQRD_1353	COBOG BOGOTA LA PICOTA	07/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Respuesta 2025-EE-0006163 2025-01-28 12:02:13.803.	CERRADO	14/2/2025	CIA-5449-2025
PQRD_1354	CPMS TUNJA	07/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	REPORTE NOVEDAD CON PROFESIONALES OPERADOR UT ANDINO COLOMBIANO ASISTENCIA MES DE ENERO AL ESTABLEICMIENTO	CERRADO	19/2/2025	CIA-5522-2025
PQRD_1355	COCUC CUCUTA	07/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-004930	CERRADO	17/2/2025	CIA-5427-2025
PQRD_1356	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	07/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-001731	CERRADO	19/2/2025	CIA-5526-2025
PQRD_1357	COCUC CUCUTA	07/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-005016, R-2025-005396 y Requerimiento seguimiento servicio de suministro de alimentación al contrato 341-2023 Unión Temporal Unidos USPEC 2024 – Grupo 15.	CERRADO	19/2/2025	CIA-5408-2025
PQRD_1358	EPMSC MEDELLIN	07/02/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-004962 del 06 de febrero de 2025. y Requerimiento seguimiento servicio de suministro de alimentación al contrato 338-2023 ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA SAS - ORNUA SAS – Grupo 12	CERRADO	21/2/2025	CIA-5458-2025 y CIA-5551-2025
PQRD_1359	EPMSC ARMENIA	10/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumo R-2025-001756	CERRADO	18/02/2025	CIA-5514-2025
PQRD_1360	COPED PEDREGAL	07/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-004964 del 06 de febrero de 2025.	CERRADO	21/2/2025	CIA-5559-2025
PQRD_1361	COJAM JAMUNDI	07/02/2025	TUTELA	NOTIFICACION FALLO TUTELA 2025-029	CERRADO	19/02/2025	CIA-5531-2025
PQRD_1362	EPMSC PEREIRA	10/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumo R-2025-004958 PEREIRA	CERRADO	18/02/2025	CIA-5514-2025
PQRD_1363	CPAMSPY POPAYAN	10/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud insumo R-2025-005140 POPAYÁN	CERRADO	17/02/2025	CIA-5488-2025
PQRD_1364	EPMSC SANTA BARBARA	10/02/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005092 del 10 de febrero de 2025	CERRADO	21/2/2025	CIA-5560-2025
PQRD_1365	TODOS	10/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-005077	CERRADO	21/2/2025	CIA-5537-2025
PQRD_1366	TODOS	10/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-005075	CERRADO	20/2/2025	CIA-5523-2025
PQRD_1367	CPAMSPY POPAYAN	10/02/2025	QUEJA	Solicitud Insumo R-2025-005036 POPAYÁN	CERRADO	14/02/2025	CIA-5471-2025
PQRD_1368	COPED PEDREGAL	10/02/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005063 del 07 de febrero de 2025	CERRADO	21/2/2025	CIA-5540-2025
PQRD_1369	CPMS TUNJA	10/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005012	CERRADO	20/2/2025	CIA-5533-2025
PQRD_1370	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	10/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-005107	CERRADO	20/2/2025	CIA-5539-2025

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. CIA
PQRD_1371	CPMS BUCARAMANGA	10/02/2025	TUTELA	NOTIFICACION AUTO ADMISORIO ACCION DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA CUI -2025-00101-00 / RI 25- 099T - ACCIONANTE IVAN FLOREZ	CERRADO	14/02/2025	CIA-5461-2025
PQRD_1372	COPED PEDREGAL	10/02/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005071 del 07 de febrero de 2025	CERRADO	21/2/2025	CIA-5556-2025
PQRD_1373	CPAMSPY POPAYAN	17/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Insumo R-2025-005331 Popayán	CERRADO	20/02/2025	CIA-5532-2025
PQRD_1374	CPMS BUCARAMANGA	12/02/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00023-00	CERRADO	18/2/2025	CIA-5492-2025
PQRD_1375	CPAMSPY POPAYAN	10/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-005137 Popayán	CERRADO	21/2/2025	CIA-5535-2025
PQRD_1376	EPAMS GIRON	11/02/2025	TUTELA	Oficio No. 072 Auto Vincula Acción de Tutela - PPL - PABLO ACOSTA -2025-00004	CERRADO	14/2/2025	CIA-5410-2025 CIA-5455-2025
PQRD_1377	ESTACION DE POLICIA ANSERMA	11/02/2025	TUTELA	SOLICITUD DE CUMPLIMIENTO AL FALLO DE TUTELA - PPL ANSERMA CALDAS.	CERRADO	21/02/2025	CIA-5552-2024
PQRD_1378	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	11/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005122 del 10 de febrero de 2025	CERRADO	21/2/2025	CIA-5538-2025
PQRD_1379	EPMSC YARUMAL	11/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005139 del 10 de febrero de 2025	CERRADO	26/02/2025	CIA-5601-2025
PQRD_1380	CPAMSPY POPAYAN	11/02/2025	TUTELA	OFICIO 540-2 NOTIFICACION AUTO 025 ADMISION TUTELA 2025-20013-00 JONATHAN ALEXANDER VARGAS HENAO	CERRADO	19/2/2025	-CIA-5519-2025
PQRD_1381	CPAMSPY POPAYAN	11/02/2025	TUTELA	OFICIO 546-3 NOTIFICACION AUTO 59 ADMISION TUTELA 2025-30013-00 JORGE ARMANDO REYES	CERRADO	21/2/2025	- CIA-5553-2025
PQRD_1382	COJAM JAMUNDI	12/02/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO TRAMITE TUTELA RAD. 76001310501720250003300	CERRADO	13/3/2025	-CIA-5443-2025
PQRD_1383	EPMSC CALARCA	11/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumos R-2025-005159 Calarcá	CERRADO	21/2/2025	CIA-5544-2025
PQRD_1384	COPED PEDREGAL	12/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005281 del 12 de febrero de 2025	CERRADO	25/02/2025	CIA-5602-2025
PQRD_1385	CPMS BOGOTA LA MODELO	11/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005117 del 10 de febrero de 2025	CERRADO	25/02/2025	CIA-5703-2025
PQRD_1386	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-005084	CERRADO	25/2/2025	CIA-5598-2025
PQRD_1387	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-005315	CERRADO	18/2/2025	CIA-5395-2025
PQRD_1388	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005307	CERRADO	20/2/2025	CIA-5536-2025
PQRD_1389	COBOG BOGOTA LA PICOTA	13/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005301 y TRÁSLADO - Derecho de petición Movimiento Social Unidos por la Humanización Carcelario, "Crisis Humanitaria por alimentación"	CERRADO	18/2/2025	CIA-5498-2025
PQRD_1390	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-005308	CERRADO	21/2/2025	CIA-5561-2025

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. CIA
PQRD_1391	CPAMSPY POPAYAN	14/02/2025	RECLAMO	Solicitud de insumos R-2025-005167 POPAYÁN	CERRADO	24/2/2025	CIA-5599-2025
PQRD_1392	CAMISACS ACACIAS	14/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005373 del 13 de febrero de 2025.	CERRADO	26/02/2025	CIA-5731-2025
PQRD_1393	EPMSC PEREIRA	17/02/2025	TUTELA	REMISION AUTO VINCULA Y EXPEDIENTE DIGITAL TUTELA RAD 2025-00027-00	CERRADO	19/2/2025	CIA-5485-2025
PQRD_1394	CPAMSPY POPAYAN	17/02/2025	DESACATO	NOTIFICA SANCIÓN INCIDENTE DE DESACATO - WILLIAM VANEGAS ARENAS - APOLINAR AVILA NIEVES - RAD. 20588-2	CERRADO	21/2/2025	-
PQRD_1395	CPAMSPY POPAYAN	17/02/2025	RECLAMO	Solicitud de Insumo R-2025-005285 Grupo 1	CERRADO	26/2/2025	CIA-5723-2025
PQRD_1396	TODOS	18/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Informé para CGR	CERRADO	21/2/2025	CIA-5545-2025
PQRD_1397	COJAM JAMUNDI	18/02/2025	TUTELA	SOLICITUD DE SEGUIMIENTO AL FALLO DE TUTELA PPL CARLOS ANDRÉS GARCÍA.	CERRADO	24/02/2025	CIA-5578-2025
PQRD_1398	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/02/2025	DENUNCIA	Solicitud de insumos R-2025-005422 y R-2025-005430	CERRADO	26/2/2025	CIA-5734-2025
PQRD_1399	COBOG BOGOTA LA PICOTA	18/02/2025	RECLAMO	Solicitud de insumos R-2025-005438	CERRADO	28/2/2025	CIA-5733-2025
PQRD_1400	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	19/02/2025	TUTELA	||URGENTE|| AUTO OBEDÉZCASE Y ACUMULA TUTELA 005-2025-5-00||	CERRADO	24/02/2025	CIA-5581-2025
PQRD_1401	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/02/2025	TUTELA	AUTO SOLICITA VERIFICACION // A.S 10/02/2025 // NI 46755 // CDO HECTOR JOSE BUITRAGO RODRIGUEZ	CERRADO	03/03/2025	CIA-5776-2025
PQRD_1402	TODOS	20/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICIUD INSUMO PROCURADURIA R-2025-005596 URGENTE	CERRADO	21/2/2025	CIA-5541-2025
PQRD_1403	EPMSC PASTO	20/02/2025	QUEJA	Solicitud de Insumo R-2025-005541 pasto	CERRADO	04/03/2025	-CIA-5800-2025
PQRD_1404	COPED PEDREGAL	20/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005618 del 19 de febrero de 2025	CERRADO	3/3/2025	CIA-5780-2025
PQRD_1405	ROSAS	20/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Traslado por competencia DERECHO DE PETICION SUMINISTRO ALIMENTACION PRIVADOS DE LA LIBERTAD- GUNIR CAUCA- Estación de Policía de Rosas	CERRADO	25/02/2025	CIA-5721-2025
PQRD_1406	CAMISACS ACACIAS	20/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005574 del 18 de febrero de 2025	PARCIAL	6/3/2025	CIA-5909-2025
PQRD_1407	CPAMSPY POPAYAN	20/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-005539 Popayán	CERRADO	04/03/2025	CIA-5799-2025
PQRD_1408	TODOS	20/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumo R-2025-005601	CERRADO	03/03/2025	CIA-5749-2025
PQRD_1409	ESTACION DE POLICIA PERMANENTE VALLEDUPAR	20/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005532 y R-2025-005532 y R-2025-005535	CERRADO	28/02/2025	CIA-5764-2025
PQRD_1410	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005642	CERRADO	26/2/2025	CIA-5742-2025
PQRD_1411	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005547	CERRADO	27/2/2025	CIA-5755-2025
PQRD_1412	CPAMSPY POPAYAN	20/02/2025	DESACATO	SOS - SANCIÓN AL DIRECTOR DESACATO PPL OIBER COLLO COLLO.	CERRADO	21/2/2025	- CIA-5564-2025 CIA-5759-2025
PQRD_1413	CPAMSPY POPAYAN	20/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	2025-0579 PERSONERIA	CERRADO	03/03/2025	CIA-5786-2025

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. CIA
PQRD_1414	CPAMSPY POPAYAN	20/02/2025	TUTELA	NOTIFICACION SENTENCIA TUTELA RAD 2025-00064-00	CERRADO	26/2/2025	CIA-5729-2025
PQRD_1415	CPMS BUCARAMANGA	20/02/2025	TUTELA	ENTIDAD: **URGENTE**NOTIFICACION SENTENCIA PRIMERA INSTANCIA ACCION DE TUTELA 68001-31-18-003-2025-00005- 00	CERRADO	22/02/2025	CIA- 5563 - 2025
PQRD_1416	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	20/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005686 Y Solicitud de insumos R-2025-005686 del 20 de febrero del 2025. CPAMSMBOG BOGOTÁ EL BUEN PASTOR	CERRADO	07/03/2025	CIA-5925-2025
PQRD_1417	EPMSC ARAUCA	21/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005694 Y Solicitud de insumos R-2025-005694 del 20 de febrero del 2025. EPMSC ARAUCA	CERRADO	05/03/2025	CIA-5738-2025
PQRD_1418	CPAMSPY POPAYAN	21/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PROCURADURIA PQR R-2025-005042 " R-2025-000910	CERRADO	27/2/2025	CIA-5751-2025
PQRD_1419	CPAMSPY POPAYAN	21/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de Insumo R-2025-005715 Popayán	CERRADO	28/02/2025	CIA-5767-2025
PQRD_1420		21/02/2025	RECLAMO	Solicitud de Insumo R-2025-005739 pasto	CERRADO	03/03/2025	CIA-5774-2025
PQRD_1421	EPMSC BUGA	21/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de Insumo Buga R-2025-005680	CERRADO	04/03/2025	CIA-5801-2025
PQRD_1422	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005695	CERRADO	26/2/2025	CIA-5736-2025
PQRD_1423	EPMSC NEIVA	24/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005765, PERSONERIA - NEIVA	CERRADO	26/2/2025	CIA-5737-2025
PQRD_1424	TODOS	24/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	RADICADO 2025EE0040295 y USPEC No. R-2025-005844 del 24 de febrero de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1425	CPAMSPY POPAYAN	24/02/2025	DESACATO	OFICIO 821-3 NOTIFICAICON AUTO 78 DESACATO 2025-30007-00 YEIMAR ESTUAR BALANTA IBARRA	CERRADO	26/2/2025	CIA-5747-2025
PQRD_1426	EPMSC NEIVA	24/02/2025	TUTELA	URGENTE - Vinculación Tutela Humberto Buitrago y Otros	CERRADO	26/2/2025	-CIA-5730-2025
PQRD_1427	CPAMSPY POPAYAN	25/02/2025	DESACATO	NOTIFICACION INCIDENTE DE DESACATO T-18586-2 JHON JAIRO - PALENCIA AGUIRRE vs CPAMSPY	CERRADO	27/2/2025	- CIA-5762-2025
PQRD_1428	CPMS BUCARAMANGA	25/02/2025	TUTELA	NOTIFICA ACTUACION PROCESAL RAD 2025-00023-00	CERRADO	03/03/2025	CIA-5785-2025
PQRD_1429	CPAMSPY POPAYAN	25/02/2025	TUTELA	Se notifica auto admisorio de acción de tutela 2025-00033-00	CERRADO	27/2/2025	CIA-5758-2025
PQRD_1430	EPAMS LA DORADA	25/02/2025	DESACATO	Notificación auto apertura incidente de desacato2219-00112	CERRADO	05/03/2025	CIA-5802-2025
PQRD_1431	CPAMSPY POPAYAN	25/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005833, PERSONERIA - POPAYÁN	CERRADO	03/03/2025	CIA-5787-2025
PQRD_1432	CPAMSPY POPAYAN	25/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005865, POPAYÁN	CERRADO	03/03/2025	CIA-5784-2025
PQRD_1433	CPAMSPY POPAYAN	25/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005742, PERSONERIA - POPAYÁN	CERRADO	03/03/2025	-CIA-5783-2025
PQRD_1434	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005779	CERRADO	26/2/2025	CIA-5744-2025
PQRD_1435	COBOG BOGOTA LA PICOTA	25/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005799	CERRADO	26/2/2025	CIA-5745-2025
PQRD_1436	CPAMSPY POPAYAN	25/02/2025	TUTELA	Notificación auto admisoria de tutela interpuesta por el señor EDUAR MAURICIO LEON PINTO	CERRADO	26/2/2025	-CIA-5756-2025
PQRD_1437	EPMSC VILLAVICENCIO	25/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005756 del 21 de febrero de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ASUNTO / ID Correo electrónico	ESTADO RTA	FECHA RTA	RAD. CIA
PQRD_1439	COPED PEDREGAL	25/02/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005841 del 24 de febrero de 2025	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1440	EPMSC CAQUEZA	25/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005814 del 24 de febrero de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1441	EPMSC YARUMAL	25/02/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005813 del 24 de febrero de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1442	EPMSC PASTO	25/02/2025	TUTELA	NOTIFICACIÓN AUTO VINCULA - ACCIÓN DE TUTELA No. 2025 - 00040/Accionante: ARLEY CARVAJAL MARTÍNEZ	PARCIAL	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1443	EPMSC PAMPLONA	26/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005818	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1444	EPAMS GIRON	26/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005761, PERSONERIA - GIRON	CERRADO	06/03/2025	CIA-5788-2025
PQRD_1445	CPAMSPY POPAYAN	27/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA NO. 2 AUF Oficio radicado CGR 2025EE0033543 del 26/02/2025	CERRADO	04/03/2025	CIA-5794-2025
PQRD_1446	COCUC CUCUTA	27/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud de insumos R-2025-006036. Cúcuta y Solicitud de insumos R-2025-006496 del 06 de marzo del 2025. CÚCUTA.	CERRADO	07/03/2025	CIA-5791-2025
PQRD_1447	NA	27/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-006022 del 26 de febrero de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1448	EPMSC GUATEQUE	27/02/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-006021 del 26 de febrero de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1449	CPMS BOGOTA LA MODELO	27/02/2025	QUEJA	Solicitud Respuesta Radicado USPEC No. R-2025-005889 del 25 de febrero de 2025.	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1450	EPAMS GIRON	27/02/2025	TUTELA	NOTIFICA AUTO AVOCA TUTELA RADICADO 2025-0015	CERRADO	04/03/2025	CIA-5798-2025
PQRD_1451	CPAMSPY POPAYAN	27/02/2025	TUTELA	Notificación Auto Interlocutorio No. 43 tutela interpuesta por el señor EDUAR MAURICIO LEON PINTO	CERRADO	28/2/2025	-CIA-5756-2025
PQRD_1452	CPAMSPY POPAYAN	28/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006083 DEFENSORIA POPAYAN	CERRADO	06/03/2025	CIA-5917-2025
PQRD_1453	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/02/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SOLICITUD INSUMO R-2025-006094 PROCURADURIA IUS-E-2025-039431	CERRADO	06/03/2025	CIA-5916-2025
PQRD_1454	COIBA IBAGUE	28/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	Solicitud de insumos R-2025-005981	CERRADO	07/03/2025	CIA-5790-2025
PQRD_1455	COBOG BOGOTA LA PICOTA	28/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-006047	CERRADO	7/3/2025	CIA-5930-2025
PQRD_1456	COJAM JAMUNDI	28/02/2025	QUEJA	Solicitud de insumos R-2025-005902	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1457	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	28/02/2025	DERECHO DE PETICIÓN	URGENTE - Intervención del ministerio público frente acaso de PPL VALENTINA FORRERO ALVAREZ, SINPROC 17121	CERRADO	07/03/2025	CIA-5928-2025
PQRD_1458	EPMSC ANSERMA	28/02/2025	DENUNCIA	SOLICITUD INSUMOS PARA RTA DEMANDA - ACCION POPULAR CARCELANSERMA	CERRADO	03/03/2025	CIA-5772-2025

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

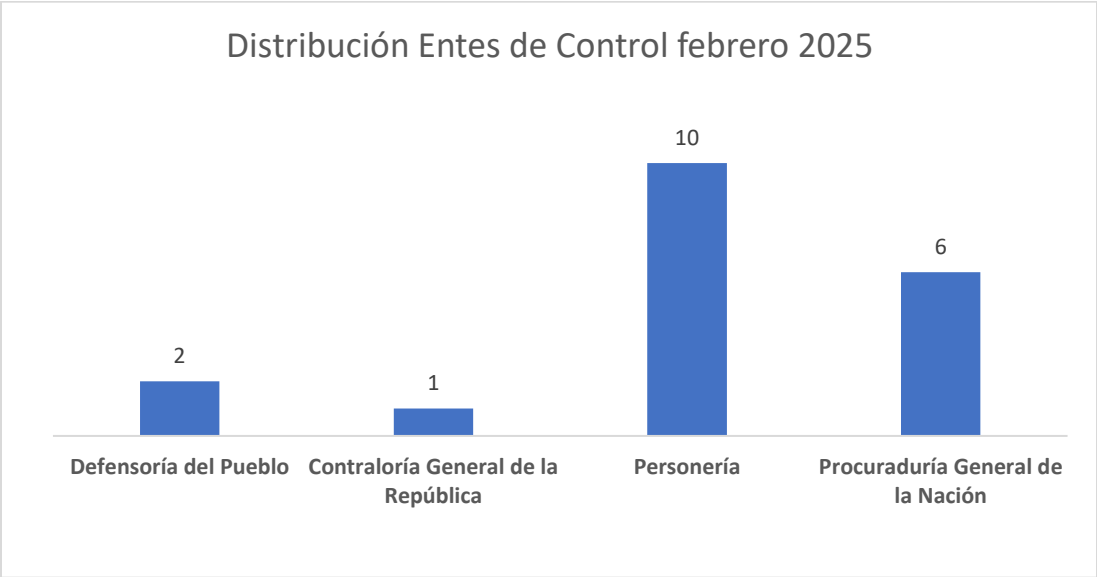
En el periodo del presente informe, se recibieron 38 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), presentadas a continuación:

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO - QUEJOSO	ESTADO DE RESPUESTA	RESPUESTA	RAD. CIA
PQRD_1326	COJAM JAMUNDI	3/2/2025	TUTELA	2025-029	MILLER COLLAZOS BRAND	CERRADO	NA	CIA- 5334-2025
PQRD_1327	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	3/2/2025	DESACATO	17-001-31-87-002-2024-00232-00	ANDRÉS MAURICIO MONTOYA BETANCUR EN REPRESENTACIÓN DE 40 PPLS	CERRADO	07/02/2025	CIA-5373-2025
PQRD_1328	CPAMSPY POPAYAN	04/02/2025	DESACATO	19001318700120242058800	WILLIAM VANEGAS ARENAS y APOLINAR AVILA NIEVES,	CERRADO	7/02/2025	-CIA-5363-2025
PQRD_1329	COIBA IBAGUE	3/2/2025	TUTELA	No: 66001-60-00-035-2016-02930-01	NODIER SÁNCHEZ CARVAJAL,	CERRADO	11/02/2025	CIA-5394-2025
PQRD_1330	COPED PEDREGAL	4/02/2025	TUTELA	05001-33-33-015-2025-00010-00	Anyi Michel Montoya Jaramillo	CERRADO	10/02/2025	CIA- 5390 -2025
PQRD_1331	CPAMSPY POPAYAN	4/02/2025	TUTELA	2025-00007-00	CARLOS ALIRIO ACOSTA	CERRADO	7/02/2025	CIA-5380-2025
PQRD_1332	CPMS BUCARAMANGA	04/02/2025	TUTELA	68001-3118-003-2025-00005-00.	HERMES CHAYANNE MARTÍNEZ VARGAS	CERRADO	7/02/2025	CIA- 5381 -2025
PQRD_1337	CPAMSPY POPAYAN	05/02/2025	TUTELA	19001310300120250001800	PPL CARLOS ALBERTO MAZO MUÑOZ Y OTROS	CERRADO	12/02/2025	CIA-5414-2025
PQRD_1338	CPAMSPY POPAYAN	05/02/2025	TUTELA	2025-00010-00	BERSAIL CAICEDO	CERRADO	05/02/2025	CIA- 5327-2025
PQRD_1344	TODAS	05/02/2025	TUTELA	2024-00256-00	GUSTAVO A. ARBOLEDA A - Abogado Apoderado del señor HERNÁN LOZANO PRIETO - Proveedor de Alimentos Con Sabor a Tolima.	CERRADO	10/02/2025	CIA-5395-2025
PQRD_1348	COIBA IBAGUE	06/02/2025	TUTELA	73001-31-87-001-2025-00012-00,	-MILLER COLLAZOS BRAND	CERRADO	19/02/2025	CIA-5520-2025
PQRD_1350	COBOG BOGOTA LA PICOTA	06/02/2025	TUTELA	No. 110013103050 2024 00595 00.	Jhon Alejandro Gómez Herrera	CERRADO	12/2/2025	CIA-5420-2025
PQRD_1361	COJAM JAMUNDI	07/02/2025	TUTELA	2025-00029	MILLER COLLAZOS BRAND,	CERRADO	19/02/2025	CIA-5531-2025
PQRD_1371	CPMS BUCARAMANGA	10/02/2025	TUTELA	68001-2204-000-2025-00101-00 (TI-009-25)	PPL IVÁN FLOREZ	CERRADO	14/02/2025	CIA-5461-2025
PQRD_1374	CPMS BUCARAMANGA	12/02/2025	TUTELA	680013333010 2025 00023 00	PPL DUBERNEY MORENO CAMARGO	CERRADO	18/2/2025	CIA-5492-2025
PQRD_1376	EPAMS GIRON	11/02/2025	TUTELA	2025-00004	-PPL PABLO ACOSTA	CERRADO	14/2/2025	CIA-5410-2025 CIA-5455-2025
PQRD_1377	ESTACION DE POLICIA ANSERMA	11/02/2025	TUTELA	17-042-31-84-001-2024-00251-00	RUBIO ALBERTO CERÓN MUÑOZ JUEZ	CERRADO	21/02/2025	CIA-5552-2024
PQRD_1380	CPAMSPY POPAYAN	11/02/2025	TUTELA	190013107-002-2025-20013-00	JONATHAN ALEXANDER VARGAS HENAO	CERRADO	19/2/2025	CIA-5519-2025
PQRD_1381	CPAMSPY POPAYAN	11/02/2025	TUTELA	190013107003-2025-30013-00	JORGE ARMANDO REYES	CERRADO	21/2/2025	CIA-5553-2025

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD. ACCION CONSTITUCIONAL	PETICIONARIO - QUEJOSO	ESTADO DE RESPUESTA	RESPUESTA	RAD. CIA
PQRD_1382	COJAM JAMUNDI	12/02/2025	TUTELA	76001-31-05-017-2025-00041-00	FREDY ALEXANDER CHÁVEZ MEJÍA	CERRADO	13/3/2025	-CIA-5443-2025
PQRD_1393	EPMSC PEREIRA	17/02/2025	TUTELA	2025-00027-00	PPL FREDY ALEXANDER LARGO CARDENAS	CERRADO	19/2/2025	CIA-5485-2025
PQRD_1394	CPAMSPY POPAYAN	17/02/2025	DESACATO	20588-1	WILLIAM VANEGAS ARENAS - APOLINAR AVILA NIEVES	CERRADO	21/2/2025	CIA-5543-2025
PQRD_1397	COJAM JAMUNDI	18/02/2025	TUTELA	2025-00014-00	PPL Carlos Andrés García	CERRADO	24/02/2025	CIA-5578-2025
PQRD_1400	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	19/02/2025	TUTELA	005-2025-5-00	- CORPORACIÓN CORAZON HUMANO	CERRADO	24/02/2025	CIA-5581-2025
PQRD_1401	COBOG BOGOTA LA PICOTA	19/02/2025	TUTELA	-	HECTOR JOSE BUITRAGO RODRIGUEZ alias las tripas,	CERRADO	03/03/2025	CIA-5776-2025
PQRD_1412	CPAMSPY POPAYAN	20/02/2025	DESACATO	05 887 31 12 001 2025 00003-01	PPL OIBER COLLO COLLO.	CERRADO	21/2/2025	CIA-5564-2025 CIA-5759-2025
PQRD_1414	CPAMSPY POPAYAN	20/02/2025	TUTELA	2025-00064-00	ARTURO MESA TUMBO	CERRADO	26/2/2025	CIA-5729-2025
PQRD_1415	CPMS BUCARAMANGA	20/02/2025	TUTELA	68001-31-18-003-2025-00005- 00	HERMES CHAYANNE MARTÍNEZ VARGAS	CERRADO	22/02/2025	CIA- 5563 - 2025
PQRD_1425	CPAMSPY POPAYAN	24/02/2025	DESACATO	2025-30007-00	YEIMAR ESTUAR BALANTA IBARRA	CERRADO	26/2/2025	CIA-5747-2025
PQRD_1426	EPMSC NEIVA	24/02/2025	TUTELA	41 001 31 09 007 2025 00026 00	HUMBERTO BUITRAGO ROJAS y otras 17	CERRADO	26/2/2025	CIA-5730-2025
PQRD_1427	CPAMSPY POPAYAN	25/02/2025	DESACATO	19001318700220241858 6	JHON JAIRO PALENCIA AGUIRRE	CERRADO	27/2/2025	CIA-5762-2025
PQRD_1428	CPMS BUCARAMANGA	25/02/2025	TUTELA	2025-00023-00	DUBERNEY MORENO CAMARGO	CERRADO	03/03/2025	CIA-5785-2025
PQRD_1429	CPAMSPY POPAYAN	25/02/2025	TUTELA	2025-00033-00	ALEXANDER POSCUE CASSO	CERRADO	27/2/2025	CIA-5758-2025
PQRD_1430	EPAMS LA DORADA	25/02/2025	DESACATO	2219-00112	JOSÉ GABRIEL MORENO CEBALLOS	CERRADO	05/03/2025	CIA-5802-2025
PQRD_1436	CPAMSPY POPAYAN	25/02/2025	TUTELA	19001-31-07-204-2025-40020-00	EDUAR MAURICIO LEON PINTO	CERRADO	26/2/2025	CIA-5756-2025
PQRD_1442	EPMSC PASTO	25/02/2025	TUTELA	2025-00040	ARLEY CARVAJAL MARTÍNEZ	PARCIAL	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1450	EPAMS GIRON	27/02/2025	TUTELA	2025-00015	PPL FRANK FREDY FERNANDEZ TORRES	CERRADO	04/03/2025	CIA-5798-2025
PQRD_1451	CPAMSPY POPAYAN	27/02/2025	TUTELA	190013107204-2025-40020-00	EDUAR MAURICIO LEON PINTO	CERRADO	28/2/2025	CIA-5756-2025

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 19 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:

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	RESPUESTA	RAD. CIA
PQRD_1327	ESTACION DE POLICIA CHINCHINA	Solicitud de insumos, incidente de desacato Chinchiná - Caldas. ID-T2024-00232 Notificación Primer Requerimiento	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	07/02/2025	CIA-5373-2025
PQRD_1337	CPAMSPY POPAYAN	NOTIFICACIÓN AUTO ADMITE TUTELA 2025-00018-00	Personería	CERRADO	12/02/2025	CIA-5414-2025
PQRD_1342	TODAS	Solicitud Insumo R-2025-001645	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	14/02/2025	CIA-5473-2025
PQRD_1349	Estación de Policía del Municipio de Ginebra,	SOLICITUD DE INTERVENCIÓN URGENTE Y PRIORITARIA – PARA GARANTIA DE DERECHOS A PPL DEL MUNICIPIO DE GINEBRA. FEBRERO 2025.	Personería	CERRADO	12/02/2025	CIA-5404-2025
PQRD_1386	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Solicitud de insumos R-2025-005084	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	25/2/2025	CIA-5598-2025
PQRD_1387	COBOG BOGOTA LA PICOTA	Solicitud de insumos R-2025-005315	Personería	CERRADO	18/2/2025	CIA-5395-2025
PQRD_1402	TODOS	SOLICIUD INSUMO PROCURADURIA R-2025-005596 URGENTE	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	21/2/2025	CIA-5541-2025
PQRD_1413	CPAMSPY POPAYAN	2025-0579 PERSONERIA	Personería	CERRADO	03/03/2025	CIA-5786-2025
PQRD_1418	CPAMSPY POPAYAN	SOLICITUD INSUMO PROCURADURIA PQR R-2025-005042 " R-2025-000910	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	27/2/2025	CIA-5751-2025
PQRD_1423	EPMSC NEIVA	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005765, PERSONERIA - NEIVA	Personería	CERRADO	26/2/2025	CIA-5737-2025
PQRD_1431	CPAMSPY POPAYAN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005833, PERSONERIA - POPAYÁN	Defensoría del Pueblo	CERRADO	03/03/2025	CIA-5787-2025
PQRD_1432	CPAMSPY POPAYAN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005865, POPAYÁN	Personería	CERRADO	03/03/2025	CIA-5784-2025
PQRD_1433	CPAMSPY POPAYAN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005742, PERSONERIA - POPAYÁN	Personería	CERRADO	03/03/2025	-CIA-5783-2025
PQRD_1444	EPAMS GIRON	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-005761, PERSONERIA - GIRON	Personería	CERRADO	06/03/2025	CIA-5788-2025
PQRD_1445	CPAMSPY POPAYAN	SOLICITUD INSUMO CONTRALORIA NO. 2 AUF Oficio radicado CGR	Contraloría General de la República	CERRADO	04/03/2025	CIA-5794-2025

CIA_PQRD	ESTABLECIMIENTO	ASUNTO / ID Correo electrónico	ENTES DE CONTROL	ESTADO DE RESPUESTA	RESPUESTA	RAD. CIA
		2025EE0033543 del 26/02/2025				
PQRD_1452	CPAMSPY POPAYAN	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-006083 DEFENSORIA POPAYAN	Personería	CERRADO	06/03/2025	CIA-5917-2025
PQRD_1453	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	SOLICITUD INSUMO R-2025-006094 PROCURADURIA IUS-E-2025-039431	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	06/03/2025	CIA-5916-2025
PQRD_1457	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	URGENTE - Intervención del ministerio público frente acaso de PPL VALENTINA FORRERO ALVAREZ, SINPROC 17121	Personería	CERRADO	07/03/2025	CIA-5928-2025
PQRD_1458	EPMSC ANSERMA	SOLICITUD INSUMOS PARA RTA DEMANDA - ACCION POPULAR CARCELANSERMA	Defensoría del Pueblo	CERRADO	03/03/2025	CIA-5772-2025

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 octubre.

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 octubre 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. 3 y 4 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, faltando la aprobación del grupo 8.

Por otra parte, el consorcio Interalimentos 2024 realizó la verificación de las pólizas del otrosí 3, 4 Y 5 las cuales ya fueron aprobadas por la entidad.

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 la prestación del servicio de alimentación en los centros de reclusión transitoria y estaciones de policía, el otrosí n° 3 y 4 de modificación (prórroga) a los 17 contratos de fecha de 27 de diciembre de 2024, el cual se refirió, Modificar el parágrafo segundo de la cláusula segunda – alcance del objeto, en el sentido de prorrogar hasta el 10 de enero de 2025 .

De acuerdo a lo anterior en el mes de diciembre se presentaron los OTROSÍ N° 3 en los siguientes grupos:

OTROSÍ N°3 GRUPO 1, donde se evidencio la cesión del contrato.

OTROSÍ N°3 GRUPO 5, donde se evidencio modificación en uno de los representantes de la UT.

OTROSÍ N°3 GRUPO 16, MODIFICACIÓN Y ADICIÓN No. 2

OTROSÍ N°3 GRUPO 17, MODIFICACIÓN Y REDUCCIÓN No. 1

Por último, los días 8 y 9 de enero se presentaron los otros no. 4 y 5 DE MODIFICACIÓN (PRÓRROGA) Y ADICIÓN a los 17 contratos el cual se refirió, Modificar el párrafo segundo de la cláusula segunda – alcance del objeto, en el sentido de prorrogar hasta el 31 de marzo de 2025.

4.7 Recomendaciones de aplicar a los contratistas intervenidos, el Trámite de Incumplimiento Previsto en los Artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011

En el periodo de informe actual se presentaron por parte de la interventoría a la USPEC, el siguiente informe de Presunto Incumplimiento contractual, para el siguiente contratista:

1. Contrato 338-2023 **(ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA SAS- ORNUA SAS)** radicado mediante CIA-5760-2025 del 27/02/2025.

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 del contratista relacionado 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

Como se puede observar en los datos analizados para el periodo de corte del presente informe en la Regional Occidente, para los establecimientos Tipo ERON - CRM de Grupo 1, se presenta un aumento de 8,9 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior, en el porcentaje de cumplimiento a partir del ejercicio en campo de la interventoría técnica, en gran medida debido a la implementación de acciones correctivas implementadas por parte del contratista UT ANDINO COLOMBIANO, cesionario del contrato 327-2023 para los establecimientos del Grupo 1. Es importante anotar que la interventoría continúa haciendo presencia constante en campo con el fin de verificar la adecuada ejecución del contrato por parte del nuevo operador. Durante el periodo de febrero de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 81,2%, para los establecimientos, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de condiciones de saneamiento (categoría con un número significativo de hallazgos – 85), en menor medida las categorías de aseguramiento y control de la calidad- verificación documental y características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 1 Regional Occidente, es importante mencionar que los resultados de las evaluaciones realizadas, tipificadas como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC: CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS. Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE SANEAMIENTO, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN

DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. Incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC: EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Occidente del Grupo 1 verificadas en el mes de febrero de 2025, se alcanzó un 77,2% de cumplimiento, disminuyendo 2,6 puntos porcentuales en la calificación con relación al periodo anterior, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría Instalaciones físicas, la cual cayó 18 puntos porcentuales (100% en enero frente al 82% de febrero), sin embargo, la categoría de menor desempeño en la ejecución del contratista es la de Personal manipulador de alimentos con 56% de cumplimiento, de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, para los Tipo ERON, destaca DE POPAYAN, que con calificación del 90,2% de cumplimiento, se tipifica como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en EPMSC TUQUERRES, EPMSC TUMACO, EPMSC IPIALES, CPMSTUL TULUA, la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 y EPMSC PASTO, CPAMSPY POPAYAN y EPMSC EL BORDO tras alcanzar calificaciones entre el 71,7% y 89,5%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. Por último, no se evidencia que presentan porcentajes menores al 60% de cumplimiento, tipificado como Incumplimiento de la las Obligaciones del Contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en el periodo de corte informado.

Por su parte, para los establecimientos EP-UT-URI del Grupo No. 1 Regional Occidente, persiste el establecimiento crítico EP TAMBO, con un cumplimiento continuo del 0% al 20% en algunas de las categorías evaluadas, obteniendo porcentaje total de cumplimiento del 45 %, durante el periodo informado. En contraste a este resultado, se resalta el cumplimiento cabal de los aspectos evaluados en URI FISCALIA con el 100% de cumplimiento, tipificada como cumplimiento de las obligaciones.

En relación con el desempeño de los establecimientos tipo ERON – CRM en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 98.5% 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. El contratista incrementó 1.7 puntos porcentuales con respecto al periodo anterior. En relación con el desempeño de los establecimientos tipo EP – UT – URI en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 99.8% 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. Se puede observar que el contratista aumentó 0,3 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 por encima del 95% en las categorías evaluadas, evidenciando que la categoría con menor desempeño corresponde a **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%),** debido a que en los establecimientos tipo ERON-CRM, en las verificaciones

en campo se evidencia que siete establecimientos de los ochos que pertenecen al Grupo 2, no contaban con certificados de calibración por una entidad competente (ONAC) de sus instrumentos de medición. Es importante resaltar el cumplimiento del 100% por parte del contratista en las categorías **CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO, 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, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO,** siendo estos factores esenciales para garantizar calidad, inocuidad y presentación del producto final, así como también garantizar buena ejecución y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

En los establecimientos tipo EP-UT-URI de la Regional Occidente Grupo 2, el operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD cumple con un 100% en las obligaciones contractuales en las variables concernientes a **INSTALACIONES FÍSICAS, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** resaltando el buen desempeño del contratista en cuanto a la entrega oportuna en cantidad y calidad de los alimentos distribuidos, garantizando productos inocuos y minimizando el riesgo de contaminación y deterioro de los alimentos. Sin embargo, se observa que se presenta afectación en la categoría **CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO** con un porcentaje de cumplimento del 99%.

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 77%. Las condiciones de infraestructura no son las óptimas, enfatizando en establecimientos como EPMSC CAICEDONIA con 57%, EPMSC SEVILLA con 65% y EPMSC LA UNIÓN con 68%. 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 febrero de 2025 se alcanzó un 86.5% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas, presentando así una disminución del 1.2% en el porcentaje de desempeño respecto al mes anterior. Por otra parte, para los establecimientos tipo EP – UT – URI de la Regional, se alcanzó en el mes de febrero de 2025 un 98.5% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento del 4.7% 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 (99%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL

(98%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (97%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (95%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (92%), 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 INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (68%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (69%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (77%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (80%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (83%) y CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (86%).

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%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (97%) y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (93%), las anteriores tras obtener un cumplimiento superior al 90% se tipifican como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales.

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 SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con cumplimientos entre 100% y 91.8% , tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo fueron COJAM JAMUNDI con 78.8% y CPAMSPAL PALMIRA con 84.8%. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI se presenta como los establecimientos con mejor desempeño UT ARBUE, EP CARTAGO, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO, EP PUERTO TEJADA y EP MARTE BUENAVENTURA, todos con 100% de cumplimiento, seguido de EP LIMONAR, con 95.5 % y EP COMANDO SUR DE POLICIA con 94.7%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista

REGIONAL CENTRAL

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Central 1 para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas para el grupo 4 en las categorías CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (98%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%) Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%); para el grupo 6 las categorías CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (96%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (96%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (95%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (94%) Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS

MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%) y para el grupo 8 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (98%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (95%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD-VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (94%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (91%), Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (91%). 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 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) Y RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (97%), y para el grupo 8 INSTALACIONES FÍSICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (99%), y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (95%).

Para los establecimientos Tipo ERON de la Regional Central II, los grupos 5 y 7 obtuvieron calificaciones promedio de 93.1% y 92.5%, respectivamente, mientras que el grupo 9 se consolida como el de más bajo desempeño con 83.1%. Para el caso de las EP-UT-URI, grupo 5 también se consolida como el de mejor desempeño con 94.8%, mientras que grupo 7 obtuvo 84.8% y grupo 9 85%, calificaciones que de manera general evidencian un desempeño aceptable de los operadores. Se evidencia mejora en los desempeños generales obtenidos para el período del presente informe frente al anterior, para los establecimientos Tipo ERON, así: grupo 5 pasa de 90.8% a 93.1%, grupo 7 de 87% a 92.5% y grupo 9 de 76.5% a 83.1%, por el contrario, para EP-UT-URI, grupo 5 pasa de 96% a 94.8%, grupo 7 de 88% a 84.8% y grupo 9 de 43.8% a 85%, siendo este último el único que presentó mejora.

Para el caso de los establecimientos Tipo ERON, la categoría con mejor desempeño para los tres grupos de la Regional Central II corresponde a Cumplimiento de Horario y Concepto Higiénico Sanitario con 100% para grupos 5 y 7, y 95% para Grupo 9, por el contrario, Equipos, Utensilios y Menaje se consolida como la de desempeño más bajo, obteniendo 77% para grupo 5, 81% para grupo 7 y 61% para grupo 9. En cuanto a los establecimientos tipo EP-UT-URI, Personal manipulador alcanzó 100% para Grupo 5 y 95% para grupo 7, para grupo 9 la categoría no fue evaluada.
ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR del Grupo 9, vuelve a consolidarse como el único establecimiento de la Regional Central II que obtuvo calificación de No Cumplimiento de las Obligaciones, al alcanzar solo un 69% de cumplimiento en su desempeño general durante el tiempo de evaluación, a pesar de presentar una mejora del 22% frente al anterior. En cuanto a los establecimientos tipo EP-UT-URI, ESTACION DE POLICIA POLINAL FACATATIVÁ del Grupo 7 también alcanzó nuevamente dicha categorización con 32% de cumplimiento, 5% menos que el período anterior.
ERON EPMSC CHAPARRAL del grupo 5 con 97%, ERON CPMSGAC GACHETA y ERON EPMSC GUATEQUE del grupo 7 con 100% y ERON EPMSC DUITAMA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO del grupo 9 con 95% de cumplimiento, alcanzaron las mejores calificaciones generales de la Regional Central II.
ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, ERON EPMSC VILLETA y PLA PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ del Grupo 5; ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMSLME LA MESA, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC LETICIA del Grupo 7; y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPAMSCAS COMBITA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO del Grupo 9, obtuvieron calificaciones

en el apartado de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, con categorización de No Cumple por presentar reiteradamente falencias en la infraestructura de los establecimientos en los aspectos que tiene como responsabilidad la entidad.

REGIONAL VIEJO CALDAS

Durante el período del presente informe, el operador del grupo 10 presento una leve disminución en su cumplimiento porcentual, pasando del 97% a un 96% de desempeño de cumplimiento en las obligaciones de los establecimientos tipo ERON. El operador UT Calidad y Vida 23-24 a cargo del grupo 10, a pesar de su continuo trabajo por mantener y mejorar su calidad y efectividad, mostrando incremento de su calificación en características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes y dietas terapéuticas, condiciones de transporte y seguridad y salud en el trabajo, no obstante, fue evidente el descenso en la ejecución de las categorías de instalaciones físicas y sanitarias, almacenamiento de materias primas e insumos, equipos utensilios y menaje, condiciones de producción y producto terminado, personal manipulador y condiciones de saneamiento, con esto se genera una oportunidad de mejora para el próximo periodo a evaluar.

En cuanto al operador del Grupo 11, se observa que ha mantenido el cumplimiento de las obligaciones de su competencia, en relación con el objeto contractual y el contrato suscrito con la Entidad. Al comparar los resultados del mes anterior, podemos observar un panorama mixto en el desempeño del operador UT MACSOL USPEC 2024. A pesar de que se presentó una disminución en 2 de las 11 categorías evaluadas, el operador también ha logrado mejoras significativas en 5 de estas categorías, tanto en los establecimientos tipo ERON como en las Estaciones de Policía bajo su responsabilidad. Este avance sugiere que se están implementando acciones correctivas de manera gradual, lo cual ha contribuido al mantenimiento de las calificaciones alcanzadas previamente.

Es fundamental destacar que el hecho de que el operador haya experimentado avances en varias categorías, a pesar de las disminuciones en otras, refleja un enfoque proactivo hacia la optimización de procesos y la atención a las necesidades contractuales. Esto no solo es indicativo de un compromiso con la mejora continua, sino que también sugiere una respuesta efectiva a las observaciones realizadas en evaluaciones anteriores.

Con base en la información analizada, se recomienda seguir monitoreando el desempeño del operador UT MACSOL USPEC 2024, para así garantizar que las acciones correctivas se mantengan y se fortalezcan en el futuro, asegurando así el cumplimiento total de las obligaciones contractuales.

REGIONAL NOROESTE

El Grupo 12 asignado al contratista ORNUA SAS, en el mes de febrero 2025 presentó mejoría en su calificación final aumentando 1%, la categoría que presentó mayor mejoría fue CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con un aumento del 17%; sin embargo, se requiere continuar con un seguimiento exhaustivo en las categorías EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO que actualmente presenta incumplimiento, cabe resaltar que han venido presentando aumento en su calificación aunque ha sido insuficiente no pudiendo alcanzar un mejor porcentaje.

El Grupo 13 asignado al contratista UT ALIMENTACIÓN INTREGAL, en el mes de febrero 2025 no presentó variación en su calificación manteniendo un 85% de cumplimiento para enero y febrero de 2025; sin embargo, se presentaron variaciones negativas significativas en las categorías de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS disminuyendo un 11% e INSTALACIONES

FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA disminuyendo un 8%, cabe resaltar que ninguna categoría presenta incumplimiento, ya que todas se encuentran entre cumplimiento parcial y total, siendo la de menor porcentaje SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con un 67%.

El Grupo 13 en el periodo de febrero 2025 es el que presenta mejores resultados tanto para ERONES con un 85% de cumplimiento en comparación con el Grupo 12 con un 80%, y en EP-URI-UT con un 87% de cumplimiento en comparación con el Grupo 12 con un 81%, pudiéndose evidenciar que las acciones implementadas por el Grupo13 representan mejor efectividad en los seguimientos realizados en las visitas de seguimiento por parte de la interventoría.

.**REGIONAL ORIENTE**

Las categorías con menor desempeño del contratista UT MACSOL USPEC 2024 - Grupo 14 fueron: Equipos, Utensilios y Menaje; Seguridad y Salud en el Trabajo; y Personal Manipulador de Alimentos. En este sentido se hace necesario que se implementen planes de mejora específicos para cada uno de los hallazgos, con el fin de optimizar el desempeño y reducir la reincidencia de los mismos. Estos planes deben incluir acciones concretas y responsables, garantizando así un seguimiento adecuado para asegurar la mejora continua.

Las categorías críticas del contratista UT UNIDOS USPEC 2024 incluyen Equipos, Utensilios y Menaje; Seguridad y Salud en el Trabajo, Instalaciones Físicas Y Sanitarias – Contratista; y Condiciones de Saneamiento. Es fundamental que, a partir de los hallazgos identificados, se propongan mejoras inmediatas, dado que estas categorías son determinantes para la correcta prestación del servicio y la calidad del producto final. La implementación de dichas mejoras en el corto plazo resulta esencial para disminuir riesgos en la prestación del servicio.

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.

Los establecimientos poseen conceptos favorables y favorables con requerimientos dentro de los tiempos de vigencia inferiores a 12 meses, con excepción de Santa Marta, no existe medidas sanitarias sobre algunos de los establecimientos de la regional norte al cierre del presente informe.

PQR

Que, para el periodo del presente informe, el área de PQRD de está interventoría gestionó 132 PQRD, dando respuesta al 91% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de control y juzgados, el 9% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de febrero 2025 se recibieron el 29% 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, valoraciones nutricionales y falencias 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 31 seguimientos en campo para PQRD, los cuales fueron analizadas según cada caso en específico en relación a entrega de dietas terapéuticas, características generales de los alimentos, aspectos asociados a condiciones generales y entrega 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 28 febrero, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo a un total de 59 establecimientos, por lo que el cumplimiento total fue de 100%.

En el seguimiento microbiológico se encontró presencia del patógenos *E,coli*, en 11 alimentos listos para consumo como las ensaladas y quesos, dando como resultado deficiencias en los requisitos básicos de las BPM.
Con respecto a las muestras de indicadores de calidad, el grupo de alimentos relevante fueron los derivados cárnicos, especialmente las salchichas, por la presencia de aerobios mesófilos, en donde el porcentaje de su presencia fue del 7.05% del gran total de los 85 resultados no conformes para el periodo del 22 de enero al 21 de febrero.

Se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 13 muestras con cloro residual libre fuera de parámetros, 4 muestra no conformes por desviaciones en el pH, y 1 muestra con turbiedad.

Para las muestras de condiciones higiénicas se presentaron microrganismos como *Staphylococcus aureus* en las muestras de frotis de manos, mesófilos aerobios y levaduras en las muestras de ambientes, coliformes totales y *E. coli* en muestras de agua potable.

Durante el periodo del 22 de enero al 21 de febrero, cabe resaltar que, los grupos 6 y 13 fueron los que menos resultados no conformes presentaron con 1 y dos resultados respectivamente.

6 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

6.1 Recomendaciones a la USPEC

Es crucial que se priorice la inversión en infraestructuras críticas, arreglos a sistemas de drenaje y ventilación, así como en áreas de almacenamiento, para optimizar las condiciones de higiene y

seguridad. Asimismo, es fundamental asignar recursos adecuados para la actualización continua de equipos esenciales en la cocina y la manipulación de alimentos, fortaleciendo la capacidad operativa de los establecimientos. Establecer canales de comunicación efectivos entre la USPEC, los contratistas y los directores de establecimientos facilitará una respuesta ágil ante desafíos emergentes. La revisión y actualización periódica de políticas y normativas relacionadas con la higiene y el saneamiento garantizará el cumplimiento con los estándares más recientes. Además, asignar un presupuesto específico para el mantenimiento y mejoras de las instalaciones sanitarias y de cocina, asegurando la sostenibilidad a largo plazo. Un enfoque integral en la gestión de residuos, que incluya reciclaje y compostaje, articulado con un programa efectivo de control de plagas mediante inspecciones regulares y tratamientos preventivos y correctivos, completará estas recomendaciones para asegurar entornos sanitarios óptimos y seguros en todos los niveles de operación de la USPEC.

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

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.

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-2025, que pueden ser tramitadas por parte de la entidad con las respuestas brindadas.

Realizar auditorías a cada uno de los contratistas que podrán ser documentales (revisión de plan de trazabilidad, revisión de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, revisión de las buenas prácticas…) o in situ, que a su vez podrán ser anunciadas o no anunciadas, y durante las cuales se revisarán todos los procesos que afecten a las materias primas y los productos terminados.

6.2 **Recomendaciones al contratista**

Implementar un programa de mantenimiento periódico para reparar y mantener en buen estado las instalaciones físicas y sanitarias, priorizando áreas con humedad, corrosión y desprendimiento de pintura, y mejorando el drenaje para evitar estancamiento de agua. Instalar protección contra plagas en las puertas de ingreso y reemplazar utensilios deteriorados, asegurando que todos los equipos estén en buen estado y funcionando correctamente, gestionando la aprobación de la entidad competente para cualquier equipo faltante o alternativas propuestas. Lo anterior contemplado dentro

de los mantenimientos de menor cuantía establecidos por la OTM y demás documentos contractuales.

Asimismo, Implementar un control riguroso de proveedores y materias primas, asegurando que estos cumplan con lo establecido en la norma sanitaria vigente, de igual forma, control de inventarios para evitar productos vencidos, garantizando fichas técnicas y etiquetado adecuado, y aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para una rotación adecuada de productos. Asegurar el cumplimiento de las temperaturas adecuadas durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, manteniendo una buena organización en las áreas de producción y procesos. Implementar procedimientos claros para evitar la contaminación cruzada, especialmente en áreas de preparación de alimentos, y asegurar que el personal manipulador de alimentos reciba la capacitación necesaria y cuente con la dotación completa, incluyendo petos y calzado adecuado. Cumplir con los perfiles y número de personal requerido según la OTM, incluyendo ingenieros de alimentos, supervisores de mantenimiento y profesionales SST, y asegurar la rotación adecuada de jugos, frutas y otros alimentos según el ciclo de menús establecido, garantizando la entrega de gramajes correctos y la variedad en los menús, evitando intercambios no autorizados de proteínas. Implementar un programa de limpieza y saneamiento riguroso para todas las áreas, incluyendo campanas extractoras, estufas y áreas de lavado y desinfección de utensilios, manteniendo la organización y rotulación adecuada para un manejo higiénico de alimentos y utensilios, realizando auditorías internas periódicas para identificar y corregir deficiencias de manera oportuna, y estableciendo un sistema de seguimiento para asegurar la corrección de hallazgos y la implementación efectiva de recomendaciones.

Es crucial para garantizar inocuidad e higiene en las diferentes etapas de la cadena productiva, mantener instalaciones físicas adecuadas en los servicios de alimentación y la ejecución eficiente del programa de mantenimiento preventivo y correctivo tanto de equipos como carros transportadores y así mantener el buen funcionamiento de los diferentes implementos requerido y utilizados en el servicio 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, con miras a orientar las actividades hacia la optimización continua de los procesos. Asimismo, 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.

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.

Ejecutar acciones de mejora que conlleven al cierre de los hallazgos en un plazo no superior a los cinco días posteriores a la notificación del hallazgo para del plan de mejora. Proyectar las compras tanto en alimentos programados como en cantidades para dar cumplimiento a los menús establecidos, mejorar los procesos de pre alistamientos de materias primas, entre otros. Hallazgos reiterativos, así mismo 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.

Direccionar las acciones en el respectivo plan de mejoramiento y aplicarlo en cada establecimiento, plasmando en las observaciones de las actas de visitas acciones a ejecutar. Responder los hallazgos de interventoría en el respectivo plan de mejora, en los tiempos que corresponden. Enfocar esfuerzos del personal profesional de los establecimientos en el mejoramiento de los procesos en el servicio de alimentación.

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

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

Continuar con la ejecución de 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.

El operador UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO requiere fortalecer su proceso logístico, así como las actividades de aseguramiento y control de calidad, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones normativas y contractuales del programa, teniendo en cuenta que presenta el desempeño más bajo durante el período evaluado.

Los operadores de la Regional Central II deben priorizar las acciones de mejora en las categorías más afectadas como Equipos y Utensilios para los establecimientos Tipo ERON, garantizando disponibilidad de los equipos mínimos requeridos para la ejecución del servicio, fortalecer el programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, dotar y realizar lavado periódico de las trampas de grasa de los servicios de alimentación, y asegurar el uso de equipos, utensilios y menaje en condiciones que no afecten la calidad e inocuidad de los alimentos; y Condiciones de transporte de producto terminado para el caso de los establecimientos tipo EP-UT-URI, garantizando el monitoreo de temperatura durante el transporte, el plan de rutas para el seguimiento de los puntos de entrega, la documentación de los vehículos transportadores y las condiciones de estos para mantener las características de calidad e inocuidad de los alimentos.

El operador UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO debe planificar un cronograma para la intervención del ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, debido a los contantes incumplimientos evidenciados con base en los parámetros normativos y contractuales evaluados.
La entidad requiere priorizar los mantenimientos correctivos en los establecimientos ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT, ERON EPMSC VILLETA y PLA PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ del Grupo 5; ERON CPMS BOGOTA LA MODELO, ERON CPMSLME LA MESA, ERON EPMSC CAQUEZA y ERON EPMSC LETICIA del Grupo 7; y ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, ERON CPMSCHO

CHOCONTA, ERON EPAMSCAS COMBITA, ERON EPMS RAMIRIQUI, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO del Grupo 9, los cuales alcanzaron la categorización de No Cumple en la evaluación de INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – INFRAESTRUCTURA, con el fin de evitar una posible medida sanitaria, una vez estos sean visitados por las Entidades Territoriales de Salud.

En términos generales, los operadores deberán implementar acciones correctivas dentro de su ámbito de competencia y establecer medidas orientadas a reducir las desviaciones que impacten directamente la calidad del servicio. Esto es crucial, ya que mejorar la percepción del suministro contribuirá a disminuir la frecuencia de hallazgos.

Además, los operadores deben documentar las acciones correctivas que hayan tenido un impacto positivo, con el fin de replicarlas y garantizar mejoras continuas en la productividad. Es igualmente importante que utilicen los registros correspondientes para presentar los soportes de gestión necesarios.

Así mismo, los operadores deben enfocarse en establecer medidas concretas que reduzcan al mínimo las desviaciones en la cadena operativa, específicamente en los procesos de preparación, producción y distribución de raciones alimenticias a las Personas Privadas de Libertad (PPL). La correcta implementación de estas acciones es crucial para evitar retrocesos y así, sí se dificulta la subsanación de los hallazgos, mantenerse en el nivel que se encuentran, para la prestación eficiente, confiable y satisfactoria del servicio.

Plantear planes de mejora que sean acorde a la naturaleza de cada establecimiento con la finalidad de que su implementación sea exitosa y no presente retrocesos.

En el establecimiento COCUC Cúcuta, se debe revisar el proceso de entrega de las dietas en fondos, y búsqueda de alternativas junto con el INPEC para garantizar el cumplimiento efectivo de la entrega de la dieta terapéutica de manera individualizada. Este esfuerzo tiene como objetivo asegurar que las PPL con alteraciones en su salud o condiciones médicas especiales reciban una alimentación adecuada que cubra sus requerimientos nutricionales específicos, contribuyendo así a su bienestar y tratamiento integral.

En general se recomienda que los contratistas cumplan a cabalidad con lo estipulado de manera contractual en cuanto a la Prestación del Servicio de Alimentación por el sistema de ración, para la población privada de la libertad (PPL) en los diferentes establecimientos carcelarios del país, garantizándole así sus derechos fundamentales a los internos.

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	Carlina Domínguez	
Coordinador Regional Occidente	Carolina Abril Peñaranda	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Yuly Paola Feliciano Molano	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	