CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024

INFORME MENSUAL DE INTERVENTORIA

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 159-2024

PERIODO 1 AL 15 DE MAYO 2025

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

Contenido

1 Ficha técnica 5
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. 10
2.2.1 GRUPO 1 10
2.2.2 GRUPO 2 24
2.2.3 GRUPO 3 30
2.2.4 GRUPO 4 40
2.2.5 GRUPO 5 47
2.2.6 GRUPO 6 57
2.2.7 GRUPO 7 62
2.2.8 GRUPO 8 67
2.2.9 GRUPO 9 73
2.2.10 GRUPO 10 79
2.2.11 GRUPO 11 98
2.2.12 GRUPO 12 114
2.2.13 GRUPO 13 123
2.2.14 GRUPO 14 135
2.2.15 GRUPO 15 142
2.2.16 GRUPO 16 150
2.2.17 GRUPO 17 159
2.2.18 Consolidado de Planes de Mejora generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento 166
2.2.19 Consolidado de Requerimientos generados para los contratistas especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 170
2.2.20 Consolidado de PQRS atendidos durante el mes o durante la ejecución del contrato especificando seguimiento y estado de cumplimiento. 170
2.2.21 Consolidado de alertas o novedades evidenciadas durante el mes o durante la ejecución del contrato. 173
2.2.22 Consolidados cambios de menú solicitados por los contratistas. Intercambios Diarios: 174
2.2.23 Consolidado de análisis microbiológico y fisicoquímicos 178
2.2.24 Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 21 de abril al 12 de mayo 184
2.2.25 Consolidado de valoraciones nutricionales realizadas (presentadas por grupo y por establecimiento). 192
2.2.26 Consolidado de entrega de raciones terapéuticas. 194
2.2.27 Consolidado de entrega de raciones a gestantes. 197
2.2.28 Entregables 197
3 COMPONENTE FINANCIERO 213
3.1 Consolidado de ejecución presupuestal por contrato y grupo 214

3.2 Consolidado de facturas aprobadas detallando establecimientos que facturan y sus respectivos soportes de acuerdo con Oferta Técnica Mínima y Anexos Técnicos 217
3.2.1 Proyección de PAC 218
3.3 Consolidado de seguimiento de agotamiento presupuestal por contrato 219
3.4 Consolidado de raciones entregadas a la PPL por operación/contrato y grupo. 220
3.5 Consolidado de descuentos.....220
3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora. 220
3.5.2 Consolidado de descuentos microbiológicos. 222
3.6 Consolidado de seguimiento a ejecución de cada registro presupuestal que compone el contrato, detallando adiciones realizadas en los casos que aplique. 222
4 COMPONENTE JURÍDICO 223
4.1 Consolidado de PQRD con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo.....223
4.2 Consolidado de acciones constitucionales con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 227
4.3 Consolidado de solicitudes a entes de control con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo 229
4.4 Consolidado de informes COSAL con respuesta para la USPEC por establecimiento y grupo....231
4.5 Consolidado de contratos objeto de seguimiento, con las respectivas modificaciones contractuales realizadas durante la ejecución.....232
4.6 Consolidado de pólizas y aprobación de pólizas del contrato inicial y sus modificatorios.....232
4.7 Recomendaciones de aplicar a los contratistas intervenidos, el Trámite de Incumplimiento Previsto en los Artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011.....233
5 EMPALMES 233
5.1 Grupo 1.....233
5.2 Grupo 2.....10
5.3 Grupo 3.....18
5.4 Grupo 4.....27
5.5 Grupo 5.....32
5.6 Grupo 6.....43
5.7 Grupo 7.....47
5.8 Grupo 8.....56
5.9 Grupo 9.....61
5.10 Grupo 10.....70
5.11 Grupo 11.....90

5.12 Grupo 12. 108
5.13 Grupo 13. 113
5.14 Grupo 14. 119
5.15 Grupo 15. 123
5.16 Grupo 16. 131
5.17 Grupo 17. 135
6 CONCLUSIONES.... 1
7 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS 7
7.1 Recomendaciones a la USPEC....7
7.2 Recomendaciones al contratista....8

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
Fecha de inicio	3 DE MAYO DE 2024
Fecha finalización actual	15 DE MAYO DE 2025

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.

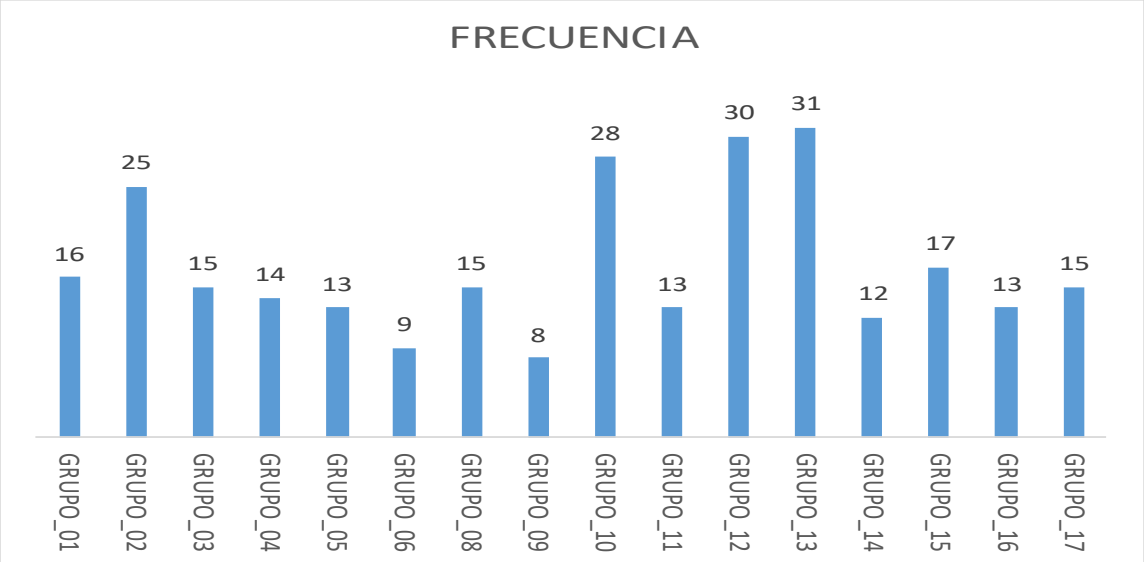
En virtud de la firma del otro si No. 1, en el cual en su CLÁUSULA PRIMERA – modificó El CONTRATO en lo correspondiente a las cantidades unitarias establecidas, de visitas para realizar seguimiento a los planes de mejora en los establecimientos carcelarios, así como el seguimiento de los planes de contingencia, 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 el tipo de instrumento de la siguiente manera:

A continuación, la interventoría detalla la ejecución de visitas según la frecuencia establecida en el anexo 23.

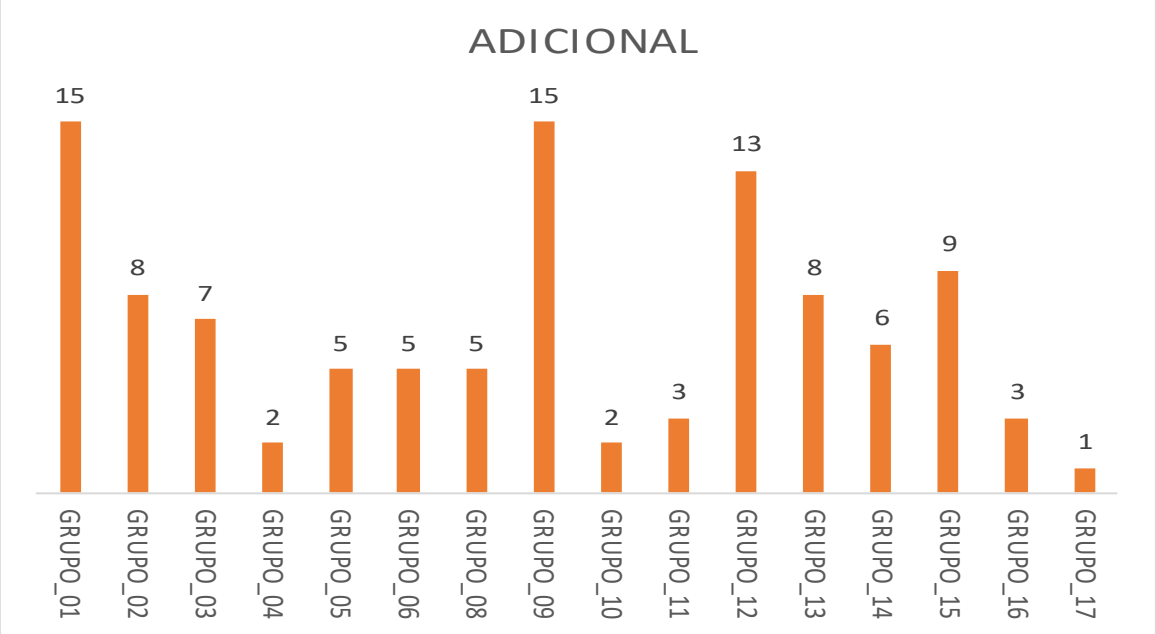
FRECUENCIA			
GRUPOS	**NO EFECTIVA**	**EFECTIVA**	**Total general**
GRUPO_01	1	15	16
GRUPO_02		25	25
GRUPO_03		15	15
GRUPO_04		14	14
GRUPO_05		13	13
GRUPO_06		9	9
GRUPO_08		15	15
GRUPO_09		8	8
GRUPO_10		28	28
GRUPO_11		13	13
GRUPO_12	1	29	30
GRUPO_13	1	30	31
GRUPO_14	1	11	12
GRUPO_15	1	16	17

FRECUENCIA			
GRUPOS	**NO EFECTIVA**	**EFECTIVA**	**Total general**
GRUPO_16		13	13
GRUPO_17		15	15
Total general	**5**	**269**	**274**



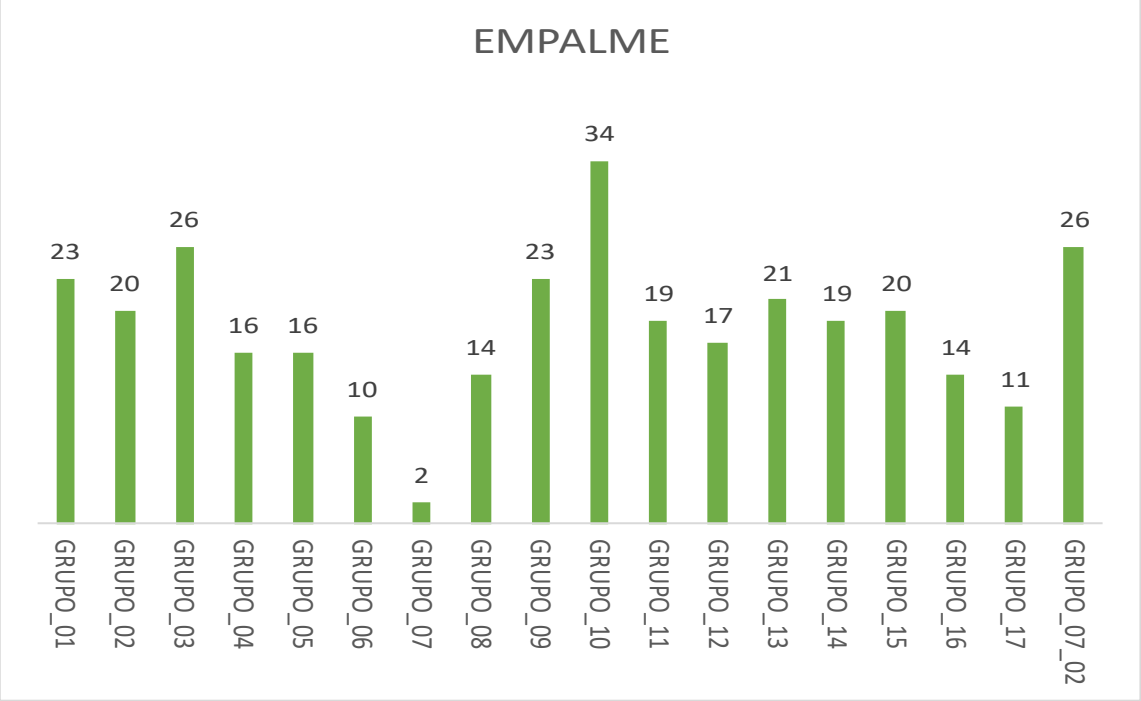
A continuación, la interventoría detalla la ejecución de visitas según la frecuencia establecida en el otro si No. 1.

ADICIONAL			
GRUPOS	**EFECTIVA**	**NO EFECTIVA**	**Total general**
GRUPO_01	15		15
GRUPO_02	8		8
GRUPO_03	7		7
GRUPO_04	2		2
GRUPO_05	5		5
GRUPO_06	5		5
GRUPO_08	5		5
GRUPO_09	15		15
GRUPO_10	2		2
GRUPO_11	3		3
GRUPO_12	12	1	13
GRUPO_13	8		8
GRUPO_14	6		6
GRUPO_15	9		9
GRUPO_16	3		3
GRUPO_17	1		1
Total general	**106**	**1**	**107**



Así mismo se presenta la ejecución de visitas de los acompañamientos de empalme en los establecimientos de Eron de los contratistas entrantes y salientes

EMPALME			
GRUPOS	**EFECTIVA**	**NO EFECTIVA**	**Total general**
GRUPO_01	23		23
GRUPO_02	19	1	20
GRUPO_03	26		26
GRUPO_04	16		16
GRUPO_05	16		16
GRUPO_06	10		10
GRUPO_07	2		2
GRUPO_08	14		14
GRUPO_09	23		23
GRUPO_10	34		34
GRUPO_11	19		19
GRUPO_12	16	1	17
GRUPO_13	21		21
GRUPO_14	19		19
GRUPO_15	15	5	20
GRUPO_16	14		14
GRUPO_17	11		11
GRUPO_07_02	26		26
Total general	**324**	**7**	**331**



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 OCTUBRE

REGIONAL	NO EXISTE PPL	NO PERMITEN INGRESO A LA INTERVENTORIA	NOVEDAD VA CERRADAS POR LLUVIA	NO SE PUDO INICIAR EL EMPALME EL DIA PROGRAMADO
OCCIDENTE	1	1		
CENTRAL				
VIEJO DE CALDAS				
NOROESTE	1	2	2	
NORTE				
ORIENTE	1			5
TOTAL	**3**	**3**	**2**	**5**

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 mayo 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	05/03/2025	Favorable	100%	**Sin observaciones**
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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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	4/4/2025	Favorable con requerimiento	89%	**Hallazgo 1.1:** Se evidencia en los alrededores del área, objeto en desuso (estufa industrial). **Hallazgo 1.2:** Se evidencia en el área de preparación de alimentos mesón con enchape deteriorado, en el área de lavado de utensilios, pared con presencia de grieta. Se evidencia desagüe sin protección. **Hallazgo 1.3:** Se evidencia en área de almacenamiento (bodega), techo con desprendimiento de superficie y sin iluminación. **Hallazgo 2.1:** Se evidencia en el área de preparación de alimentos, 1 estufa, boquilla la cual está generando Hollín. **Hallazgo 5.2:** No se evidencian registros de manejo de residuos – aceites. **Hallazgo 5.5:** Se evidencia en el área de preparación de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				alimentos, 1 balanza cubierta con vinipel, el cual presenta suciedad.
EPMSC IPIALES	13/9/2024	Favorable con requerimientos	86.5%	**Hallazgo 1.2:** Se observan pisos con grietas y paredes con desprendimiento de pintura en área de manejo de residuos sólidos y almacenamiento de tubérculos. **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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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	10/4/2025	Favorable	98%	**Hallazgo 1.1:** El área no permite un flujo adecuado de personal y materia prima. **Hallazgo 5.6:** El documento plan de saneamiento no se ajusta en su totalidad a las actividades 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Se observa que el ingreso al cuarto frio y congeladores cuenta con una pendiente en el piso el cual genera deslizamiento del personal. **Hallazgo 1.4:** Se observa bordes del área de lavado de utensilios con fracturas en baldosas, y desgaste en el fraguado, lo cual no permite realizar procesos adecuados de limpieza y desinfección. Además, se evidencia lavamanos sin accionamiento no manual para la realización del proceso de lavado de manos así mismo en el área de preparación de frutas, se evidencia grifo que no se encuentra bien instalado (fijación a la superficie del mesón). Se observa elementos personales y desuso en el área de lavado externa al área de preparación de alimentos y superficies metálicas con presencia de oxido. **Hallazgo 2.1:** Se observa ollas y tapas con abolladuras, quemaduras con acumulación de 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				numeral 4 y parágrafo de la resolución 683 de 2012 **Hallazgo 3.1:** Se observa manos de manipuladores de alimentos con heridas y afecciones en la piel **Hallazgo 4.1:**En el momento de la visita presenta como soporte adquisición de producto cárnico importado fichas técnicas del producto sin embargo no presenta soporte de legalidad de la adquisición de carne o pollo como factura o guía de transporte presenta algunas fichas técnicas de proveedores de los productos alimenticios utilizados en el año 2022 presenta conceptos sanitarios de vehículos de transporte de alimentos al año 2022 y 2023 en el momento de la visita no cuenta con el cumplimiento el ciclo de menos estándar mujeres y hombres (minuta) cómo Control de Calidad **Hallazgo 5.2:** Se observa desagüe de área de lavado y área de preparación de Carnes con rejilla mal instalada con orificios y con rugosidades los bordes del desagüe de la bodega de Fruver sin rejilla o protección en desagüe asimismo desagüe área de estufa sin continuidad lisa en su superficie externa el cual no garantiza el retiro adecuado de los líquidos del proceso de lavado se observa que el desagüe retiro de líquidos del cuarto frío no se encontraba en funcionamiento adecuado **Hallazgo 5.5:** Se observa deficientes procesos de limpieza desinfección en bordes de campana extracción los cuales cuenta

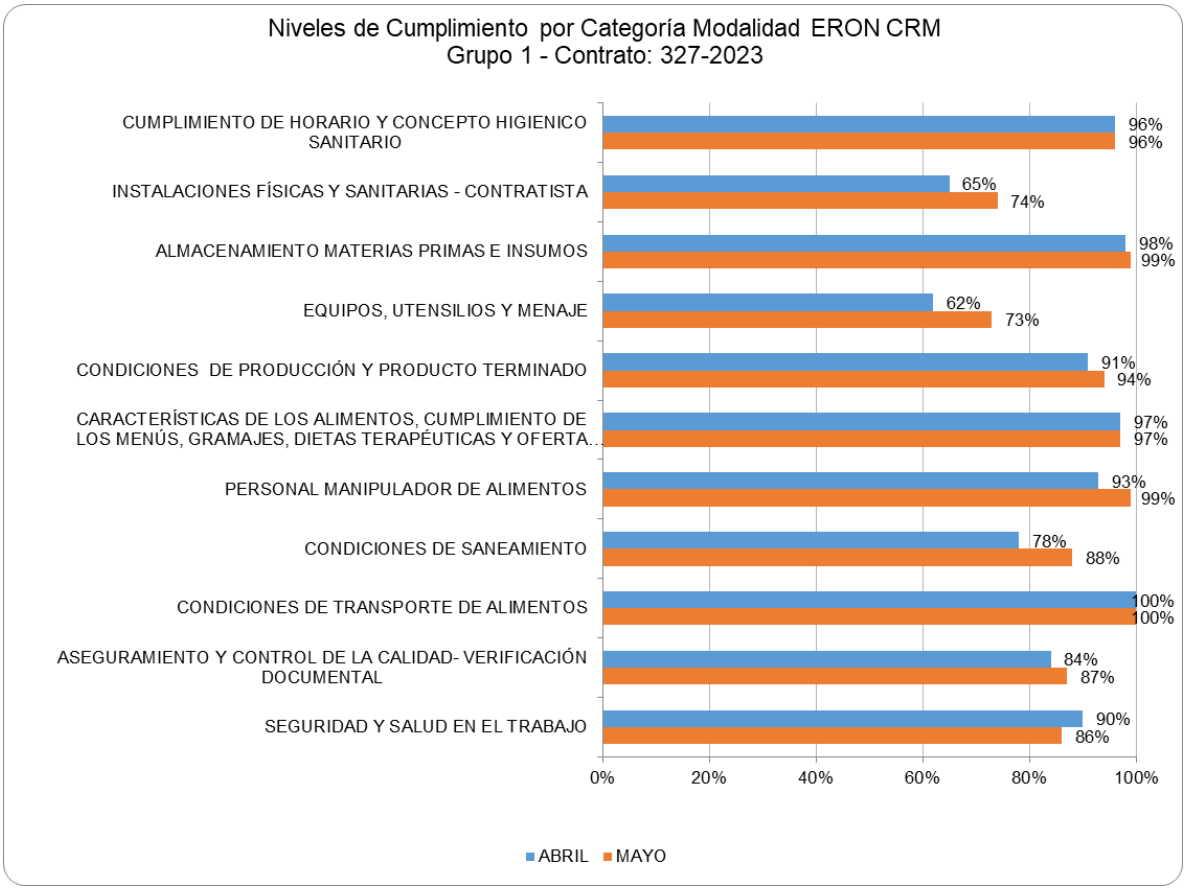
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				con acumulación de grasa además de superficie interna (reversa) de las mesas metálicas de apoyo del área preparación de alimentos debajo de las festivas de cuarto frío de Bodega de Fruver carros de servicio y distribución de alimentos en utensilios 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	11/03/2025	Favorable	95.5%	**Hallazgo 1.1** Se evidencia en área de lavado de menaje, lavadero con enchape tipo cerámico, bordes desprendidos. **Hallazgo 1.2** Se evidencia en área de lavado de menaje pared en material poroso. **Hallazgo 2.1** Se evidencia en área de congeladores para el almacenamiento de productos cárnicos (1) equipo en su parte externa con presencia de corrosión.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los nueve establecimientos visitados del Grupo G1, cinco han sido evaluados con un concepto FAVORABLE, estos son EPMSC EL BORDO, EPMSC TUQUERRES, CPMSTUL TULUA, EPMSC TUMACO y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. Por otro lado, tres establecimientos, han alcanzado concepto FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Estos son: CPAMSPY POPAYAN, ERON DE POPAYAN RM y EPMSC IPIALES. Ahora bien, persiste EPMSC PASTO con un concepto DESFAVORABLE.

Durante el periodo de ejecución en campo por parte de la Interventoría, se evidencia gestión ante el ente de control para renovación del concepto en EPMSC PASTO, EPMSC TUMACO y EPMSC EL BORDO.
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 abril y mayo 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 abril y entre el 1 de mayo al 8 de mayo 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 89,5% de cumplimiento, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, aumentando 2,5 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 (96%): Durante el mes de mayo, el resultado de la evaluación del cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario en los establecimientos del Grupo 1, mantuvo su desempeño con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% en esta categoría en los establecimientos CPAMSPY POPAYAN, ERON CPMSTUL TULUA, ERON DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, ERON EPMSC TUQUERRES y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1. 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.

2. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS - CONTRATISTA (74%): Para el periodo de mayo, se evidencia un aumento de nueve puntos porcentuales en el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo de abril, 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 EL BORDO con el 93% afectado por pisos y medias cañas con deterioro, seguido de la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con un porcentaje del 92%, afectado por lampara sin instalar en pasillo de bodegas. Por otra parte, en CPMSTUL TULUA y EPMSC TUQUERRES se obtiene un cumplimiento del 86%, relacionado con paredes del área de ensamble, producción, lavado de fondos, prealistamiento de tubérculos y área de jugos con desprendimiento de pintura y material, el piso del área de marmitas en mal estado y 5 puertas en mal estado con corrosión en área temporal de residuos, en área de Fruver y producción del CPMSTUL TULUA , así como en EPMSC TUQUERRES se encontró cables desprendidos en área de producción y marco de la puerta de ingreso al servicio en mal estado. DE POPAYAN con el 77% de cumplimiento por deterioro en pisos, paredes, lavamanos, mesones y lámparas del servicio de alimentación, EPMSC PASTO con el 64% de cumplimiento por conexión eléctrica en mal estado, sifón sin rejilla de protección, paredes con deterioro y lavamanos de accionamiento manual 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 35% de cumplimiento, por diferentes dificultades en infraestructura responsabilidad del contratista, entre las cuales se reportó sistemas eléctricos desprotegidos y en mal estado, pisos, paredes y techos con deterioro, puertas sin protección para evitar el ingreso de plagas y marcos en mal estado.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%): Se evidencia que el porcentaje de cumplimiento de la categoría frente al periodo anterior (abril) aumento 1 punto porcentual, principalmente por el cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en todos los establecimientos del grupo 1: CPMSTUL TULUA, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, EPMSC PASTO, EPMSC TUQUERRES y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento, mientras que en CPAMSPY POPAYAN se alcanza un cumplimiento del 95% afectado por cuarto frio con estibas en mal estado.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (73%): Se evidencia un aumento de once 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 cumplimiento parcial de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, encontrando que un establecimiento se encuentran en incumplimiento de las obligaciones, teniendo en cuenta la escala mencionada, siendo EPMSC TUQUERRES el único establecimiento que alcanza un cumplimiento del 100%. De mayor a menor porcentaje obtenido en la categoría en el periodo de corte informado, se tiene: La PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 83% de cumplimiento, afectado por faltante de equipos según lo establecido en el anexo 5,

DE POPAYAN con el 88% de cumplimiento afectada porque no cuenta con 1 sartén basculante y 1 refrigerador, EPMSC PASTO y EPMSC EL BORDO con un 71% por deterioro en los equipos y utensilios existentes, CPAMSPY POPAYAN con el 60% debido a faltantes en equipos y utensilios de acuerdo al requerimiento del anexo 5, de igual forma por deterioro en

los equipos y utensilios existentes, finalmente en CPMSTUL TULUA con el 57% porcentaje tipificado como incumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC debido a daño de caldera, cuarto frio sin funcionamiento, y utensilios en mal estado.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (94%): Para el periodo de mayo, se observa que la categoría obtuvo tres puntos porcentuales más en el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de producción y producto terminado en comparación con febrero, en los establecimientos del Grupo 1. Se resalta la ejecución al 100% en la categoría en DE POPAYAN, EPMSC TUQUERRES, CPMSTUL TULUA, EPMSC EL BORDO y EPMSC PASTO. En menor medida ubicándose en cumplimiento de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, se encuentra la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 en la cual se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 89%, por suministro de alimentación en fondos para estación de policía y en CPAMSPY POPAYAN un 82% por hallazgos relacionados con falta de utensilios estandarizados y distribución en fondos no isotérmicos.

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%): En mayo, se observa que mantuvo su cumplimiento respecto al periodo de abril, ubicándose en cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC. Se resalta el comportamiento de CPMSTUL TULUA, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, 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, en menor medida, pero en el mismo rango de cumplimiento, se encuentran EPMSC PASTO con el 94% de cumplimiento por distribución de bebidas de la dieta en fondos y CPAMSPY POPAYAN reportó un cumplimiento del 91%, debido a entrega de componentes de la dieta en fondos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (99%): Se observa que el porcentaje de cumplimiento para esta categoría aumento seis puntos porcentuales teniendo en cuenta el periodo anterior. Cabe resaltar el cumplimiento del 100% para los establecimientos de CPAMSPY POPAYAN, EPMSC PASTO, CPMSTUL TULUA, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO, y la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1, seguidos de EPMSC TUQUERRES con un 90%, debido a que la profesional de nutrición, no cumple con frecuencia de visita quincenal para el establecimiento.

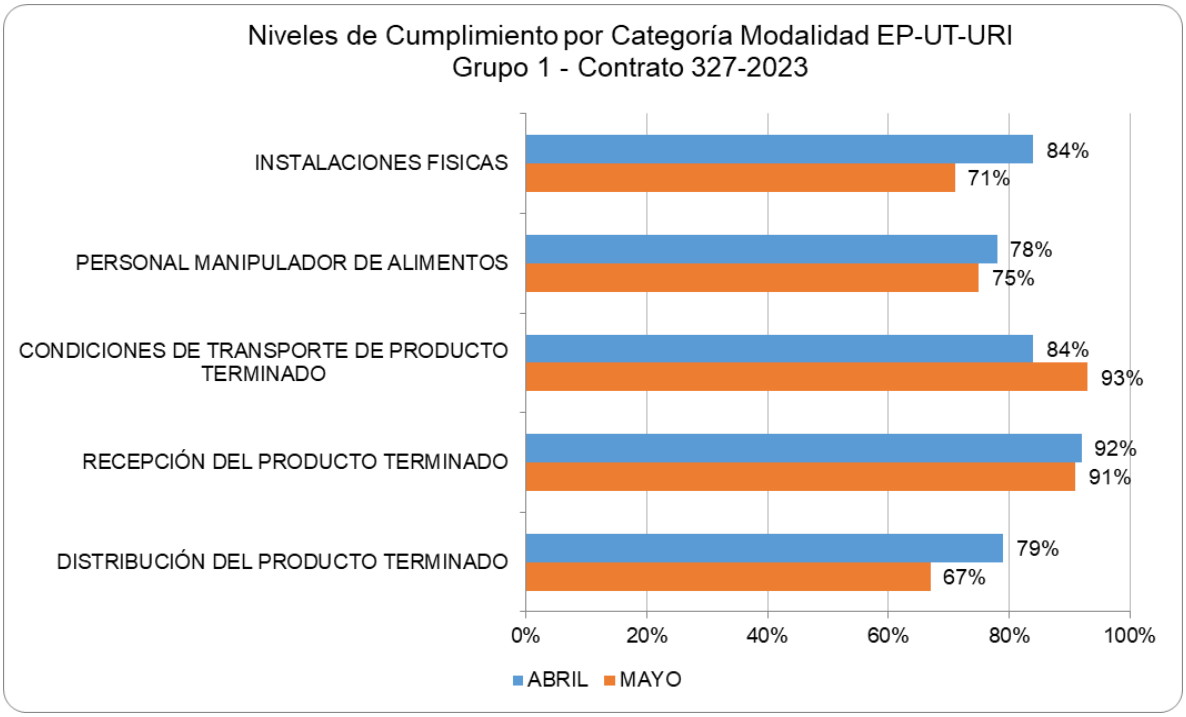
8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (88%): Durante el mes de mayo, se evidenció un aumento en el porcentaje de cumplimiento de la categoría de diez puntos porcentuales con respecto al mes anterior, destacando el comportamiento de la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 y DE POPAYAN con el 100% de cumplimiento, así como CPMSTUL TULUA con el 94% de cumplimiento por falta de recipientes para el manejo adecuado de residuos y EPMSC TUQUERRES con el 94% de cumplimiento por acumulación de hollín en 2 pailas. Por otra parte, con un 89% de cumplimiento, se encuentran EPMSC EL BORDO afectado por falta de recipientes para el manejo adecuado de residuos y techo con acumulación de suciedad y EPMSC PASTO por humedad en paredes del área de almacenamiento de fruver y abarrotes y acumulación de hollín en estufa y pailas. Finalmente, CAPAMSPY POPAYAN con el 63% 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 y falta de limpieza y desinfección de trampa de grasa.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría se mantiene estable en el porcentaje de cumplimiento, comparado con el periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% en los establecimientos objeto de verificación en el periodo de corte: CPAMSPY POPAYAN, 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 CPMSTUL TULUA, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO y EPMSC TUQUERRES.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (87%): En el mes de mayo se observa un porcentaje de cumplimiento tres puntos porcentuales mayor al evidenciado en el mes de abril. Se resalta el cumplimiento de las obligaciones del contratista en la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 con el 100% de cumplimiento, seguida de EPMSC TUQUERRES con el 94% de cumplimiento, por falta de certificados de calibración de los equipos de medición. DE POPAYAN con el 88% por falta de certificados de calibración de los equipos de medición y por falta de paz y salvo de proyectos productivos de los meses de octubre y noviembre, CPAMSPY POPAYAN con el 85% de cumplimiento por afectaciones en calibración de equipos de medición, además por no contar con paz y salvos de los proyector productos (panadería) del mes de marzo y abril 2025, EPMSC PASTO con el 84% por no ejecutar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y por falta de certificados de calibración de los equipos de medición, CPMSTUL TULUA con el 82% de cumplimiento, por no ejecutar programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y por no contar con certificados de calibración acreditados por ONAC, finalmente con el menor desempeño se encuentra EPMSC EL BORDO con el 79% por incumplimientos en los programas de mantenimiento de carros, calibración de equipos de medición, además, por no contar con paz y salvos de los proyector productos (panadería) para el mes de marzo.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (86%): Resultado de las inspecciones realizadas a los establecimientos correspondientes al Grupo 1 durante el mes de mayo, se evidenció una disminución de cuatro puntos porcentuales en el cumplimiento de esta categoría con respecto al mes de abril. Esto, debido a un desempeño del 67% en los establecimientos de EPMSC TUQUERRES, CPMSTUL TULUA y PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1 por falta de campana y/o extractores. Se resalta el comportamiento de CPAMSPY POPAYÁN, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO y EPMSC PASTO al haber obtenido el 100% de cumplimiento para esta categoría.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 abril y entre el 1 de mayo al 8 de mayo de 2025, aplicando el instrumento de verificación de establecimientos EP – UT – URI, el cual contempla cinco aspectos técnicos. El Operador alcanza un 84,9% de cumplimiento en el mes de mayo, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista, disminuyendo 1,4 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 (71%): Se evidencia que esta categoría baja trece puntos porcentuales la calificación, con respecto al periodo anterior, EP PERMANENTE y EP PERMANENTE 2 con el 50% de cumplimiento por almacenamiento de los alimentos temporalmente en el piso dentro de las EP. Se destaca el cumplimiento a cabalidad de EP DE ROLDANILLO y UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" con un desempeño del 100%.

2. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (75%):** Se evidencia en el periodo de corte de este informe, que el contratista muestra una disminución en el porcentaje de cumplimiento de tres puntos porcentuales con respecto al anterior, debido a que en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" con un 0%, el custodio, quien realiza la entrega de la alimentación, no cuenta con el certificado médico, ni de manipulación de alimentos, tampoco cuenta con dotación. Se resalta el comportamiento de EP DE ROLDANILLO, EP PERMANENTE y EP PERMANENTE 2 con el 100% de cumplimiento.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (93%): Se evidencia que la categoría aumenta nueve puntos porcentuales en su calificación, con respecto al mes de abril. Se resalta el comportamiento de EP DE ROLDANILLO y EP PERMANENTE 2, con un cumplimiento a cabalidad del 100% durante el mes de mayo, seguidas de EP PERMANENTE con un 80% afectada por no contar con planilla de temperaturas. Cabe aclarar que en el establecimiento UT BATALLÓN

DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" no se evalúa transporte, ya que los alimentos son elaborados en el restaurante del batallón.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (91%): 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 91%, comparado con el 92% registrado en el mes de abril. La caída en el porcentaje de cumplimiento de la categoría, se debe a incumplimientos registrados en UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA" con un 62%, ya que no se encuentra publicado los ciclos de menús, dado que el batallón maneja un menú propio, el cual no se ajusta al ciclo de menús establecidos por la USPEC y no se entrega el componente postre para el almuerzo. Finalmente se resalta el comportamiento de EP DE ROLDANILLO, EP PERMANENTE y EP PERMANENTE 2, las cuales alcanzan el 100% de cumplimiento en el periodo de corte informado.

5. DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (67%): Se evidencia que la categoría presenta un porcentaje de cumplimiento doce puntos porcentuales menor con respecto al periodo informado anteriormente (abril) para los establecimientos del Grupo 1. Se tiene un porcentaje del 50% de cumplimiento en EP DE ROLDANILLO debido a que el contratista suministra alimentación en fiambreras, no presenta documento de protocolo de limpieza y desinfección avalado por la USPEC y en EP PERMANENTE 2, relacionado con distribución de bebida en fondos. Por otro lado, en EP PERMANENTE con el 67% de cumplimiento, se evidencia la entrega de bebida en fondos sin tapas, el contratista hace uso de bolsa plástica para cerrar la boca de salida del galón, generando así una posible contaminación de la bebida. Se evidencia cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría para UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", obteniendo el 100% de cumplimiento en el periodo informado.

2.2.2 GRUPO 2

2.2.2.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente a mayo 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.

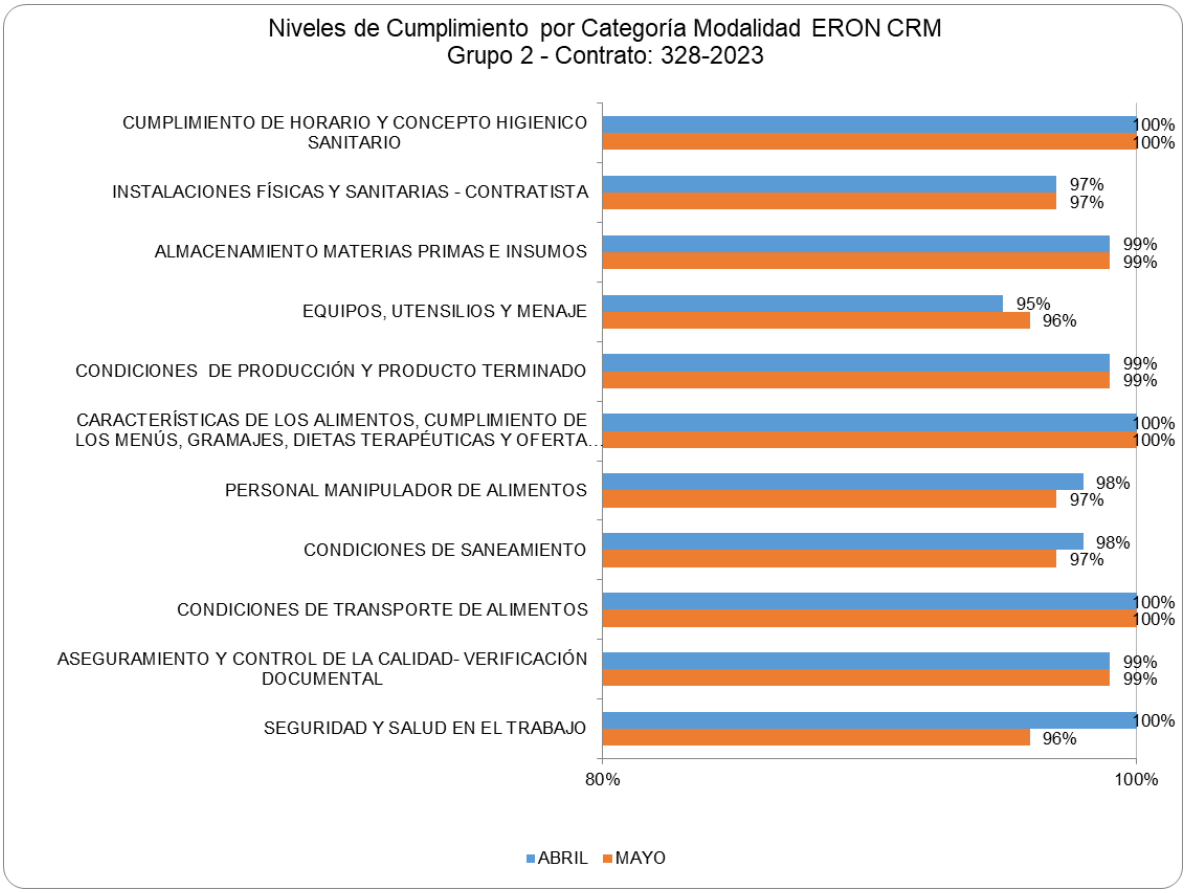
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC CALI	09/05/2025	Favorable	92%	**Hallazgo 1.2:** Se evidencian deficiencias locativas en pisos y paredes del área de proceso **Hallazgo 1.3:** Se evidencian deficiencias higiénicas locativas en techos **Hallazgo 4.4:** Se evidenciaron animales en laminas no adecuadas

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				que pueden permitir el ingreso de plagas **Hallazgo 5.2:** Se evidenciaron aguas estancadas en área de proceso, almacenamiento por pisos deteriorados**.**
PLANTA DE PRODUCCIÓN CALI	06/11/2024	Favorable	100%	Ninguna
EPMSC SEVILLA	08/05/2025	Favorable	94,5%	**Hallazgo 1.2**: Algunas paredes de bodega no son lisas, con rugosidades **Hallazgo 1.3**: Techos no lisos, difícil limpieza irregulares **Hallazgo 2.2:** Algunas estanterías en la zona de almacenamiento tienen desprendimiento de pintura y oxido
EPMSC CAICEDONIA	08/05/2025	Favorable	90%	**Hallazgo 1.2:** Pisos y paredes con desprendimiento de material, no lisos con rugosidades **Hallazgo 1.3:** Techos con humedad zona fría y no liso, dificultad de limpieza zona caliente **Hallazgo 1.4:** Baño sin techo, pisos y paredes no lisos sin continuidad. **Hallazgo 3.4**: No se observan evidencias de capacitación **Hallazgo 5.6:** No se observa el plan de saneamiento
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	09/04/2025	Favorable	100%	Cumple condiciones sanitarias.
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 abril y mayo 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 abril y lo comprendido entre el 1 de mayo al 8 de mayo de 2025, aplicando el instrumento de verificación de ERONES, el cual contempla once aspectos técnicos que son calificados al contratista. El Operador alcanza un 98.2% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, teniendo una disminución de 0.7% 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 marzo 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 mantuvo su calificación con respecto al mes anterior, se observa que los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION EPMSC SEVILLA y La Planta de Producción EP Cali G2 cumplieron

al 100% con los requisitos para esta variable; mientras que EPMSC BUGA con el 93% por luminarias sin protección en área de almacenamiento y EPMSC CALI con el 86% presentó afectación en la variable relacionada con el estado de las paredes del servicio de alimentación por presencia de humedad y sifón sin rejilla.

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (99%): Como se puede observar, el contratista mantuvo su calificación respecto al mes anterior. Los establecimientos que cumplieron al 100% son ERON EJECA, EPMSC BUGA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC SEVILLA, EPMSC LA UNION y La Planta de Producción EP Cali G2, garantizando óptimas condiciones de almacenamiento y cumpliendo a cabalidad con los requisitos de calidad, rotulación y etiquetado de la materia prima. El establecimiento que alcanzo el menor desempeño fue EPMSC CALI con el 97% debido a que se evidencia materia prima en almacenamiento, la cual no se encuentra dentro del listado de proveedores.

4. EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (96%): Se puede observar para esta categoría un incremento de 1 punto porcentual, respecto al mes de abril. Los establecimientos, ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC SEVILLA, EPMSC LA UNION y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría, alcanzando un cumplimiento del 100%. En lo que respecta al establecimiento EPMSC BUGA se presenta alteración en la variable relacionada con el 71%, debido a que el servicio no cuenta con los equipos mínimos requeridos según el anexo No 5, haciéndole falta una licuadora no industrial. Además de evidenciar una paila sin asa ocasionando riesgo de volcamiento en puesto de cocción al momento de vaciar producto terminado.

5. CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (99%): Se puede evidenciar que la calificación para esta categoría se mantuvo igual con respecto al mes anterior. Para el establecimiento EPMSC CALI, se observa una calificación del 97%, afectando la calificación en la variable relacionada con el incumplimiento en la temperatura de la proteína huevo cocido (29,9°C) del tiempo de comida verificado del desayuno, menú 3, ya que la temperatura evidenciada se encuentra fuera del rango requerido >60°C para alimentos calientes. Los demás establecimientos del grupo 2, como ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC SEVILLA, EPMSC LA UNION y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con el 100% en todas las variables de esta 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 (97%): Se puede observar un cumplimiento del 97% en esta categoría, disminuyendo el 1% en su calificación respecto al mes de abril, en las verificaciones realizadas en campo en el periodo de corte informado para los establecimientos del Grupo 2. Los establecimientos, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC LA UNION y La Planta de Producción EP Cali G2, cumplen a cabalidad con todas las variables de esta categoría, logrando el 100% en su calificación. Mientras que para los establecimientos EPMSC CALI con el 92%, se presenta afectación en la variable, debido a que se evidencian manipuladores con el delantal plástico en mal estado (roto) y EPMSC SEVILLA con el 90% por incumplimiento con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9 y Anexo 23, siendo que no se cuenta con un distribuidor.

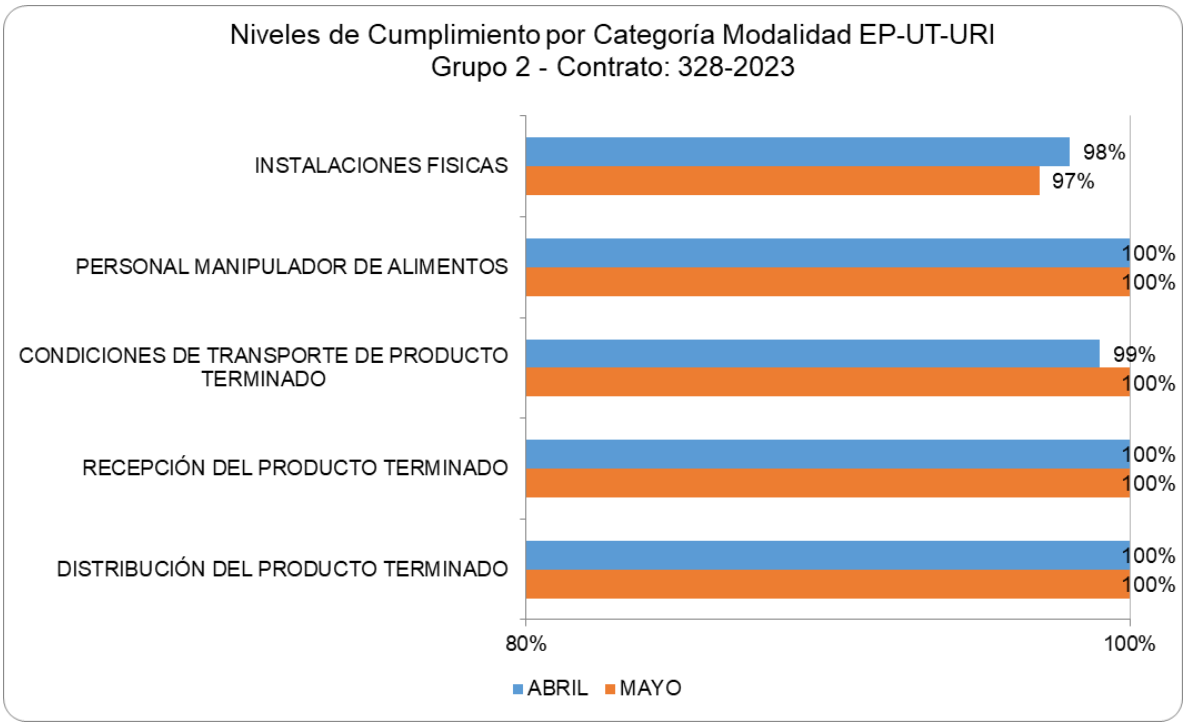
8. CONDICIONES DE SANEAMIENTO (97%): Para esta categoría se evidencia que el contratista disminuyo el 1% en la calificación con respecto al mes anterior. Es perentorio mencionar que los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA y EPMSC LA UNION cumplen al 100% en la totalidad de los requerimientos de la categoría. Para el establecimiento EPMSC CAICEDONIA se tuvo una calificación del 94%, se presenta afectación en la variable ya que el operador no cumple con el tiempo establecido de lavado de tanque cada 6 meses. En cuanto a EPMSC CALI se presenta afectación en la variable relacionada con la evidencia de extractores en deficientes condiciones de higiene (plumas y acumulación de grasa) con el 95%. El establecimiento EPMSC SEVILLA presento una calificación del 95% 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 y finalmente la Planta de Producción EP Cali G2 presenta una calificación del 94% por pailas con presencia de hollín.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Como se puede observar, el contratista ha logrado un desempeño superior en esta categoría, alcanzando una calificación del 100% para los establecimientos EPMSC CALI y la Planta de Producción EP Cali G2, los cuales cumplen plenamente con todos los requisitos de la categoría. Garantizando óptimas condiciones de transporte de la materia prima. Durante el periodo del presente informe, con respecto a los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC SEVILLA y EPMSC LA UNIÓN, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

10. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (99%): 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 ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC SEVILLA, EPMSC LA UNIÓN y la Planta de Producción EP Cali G2. Los establecimientos con menor desempeño fueron EPMSC CALI con un cumplimiento del 97% y EPMSC BUGA con el 94%, debido a que se evidencian carros transportadores en mal estado con corrosión y desprendimiento de pintura.

11. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (96%): Para el periodo de corte del presente informe, esta categoría disminuyo su calificación un 4% con respecto al periodo anterior. Se resalta el cumplimiento al 100% de las variables de la categoría en los establecimientos ERON EJECA, EPMSC BOLIVAR, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNION, EPMSC SEVILLA y la Planta de Producción EP Cali G2. Mientras que para EPMSC BUGA se obtuvo una calificación del 67% debido a que no se ejecutó la revisión y mantenimiento de dos extintores.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 febrero y lo comprendido entre el 1 de mayo al 8 de mayo 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 99.7% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, manteniéndose estable en 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 (97%): En las verificaciones realizadas por la interventoría en las Estaciones de Policía correspondientes al Grupo 2, el contratista disminuyó un punto porcentual en su calificación con respecto al mes anterior. Este porcentaje se ve afectado, debido a que, en la estación de policía Municipal con una calificación del 50%, por contenedor en el que se almacena la bebida en mal estado (sin tapas). Se destaca el cumplimiento total de esta categoría para EP Caicedonia, EP Desepaz, EP Diamante, EP Buga CAI Divino niño, EP Flora, EP Floresta, EP Fray Damián, EP Fray Damián - San Nicolas, EP Limonar, EP Meléndez, EP San Francisco, EP Sevilla, EP Sultana y EP Terron Colorado.

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 abril. Se refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador, para esta variable, dando cumplimiento a las BPM por parte de los manipuladores de alimentos (transportadores). De esta manera, los establecimientos obtienen un desempeño para esta categoría, de 100%.

3. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%): Se evidencia un porcentaje de cumplimiento del 100% para esta categoría en el periodo de corte informado. Con respecto al mes de abril, el contratista aumentó 1 punto porcentual, observando vehículos en adecuadas condiciones físicas y de higienes, con leyenda de transporte de alimentos, documentación requerida actualizada y con un plan de rutas con rangos de horarios, y placa del vehículo para el seguimiento

y puntos de entrega. Se observa el compromiso del contratista en cuanto a procedimientos implementados para garantizar canastillas, recipientes e implementos limpios y desinfectados para el transporte de los alimentos a las diferentes estaciones de policía, así como también un óptimo y oportuno diligenciamiento de las planillas de registro de temperatura de los alimentos distribuidos en cada tiempo de comida.

4. RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Para esta categoría el contratista mantuvo su calificación respecto al mes anterior, 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 en comparación al periodo de abril. 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 del 01 de mayo de 2025 al 15 de mayo 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.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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	19/03/2025	Favorable	91,5 %	**Hallazgo 1.2** Se evidencian paredes con desprendimiento y pisos con cerámicas astilladas y desgastes. **Hallazgo 1.3** Se evidencian humedades en unas partes del techo. **Hallazgo 1.4** Se evidencia humedad en la pared del servicio sanitario. **Hallazgo 2.1** Se evidencian dos congeladores en regular estado, oxido en las tapas. **Hallazgo 5.3** Se evidencia área para almacenamiento de residuos en lona verde-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. **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.

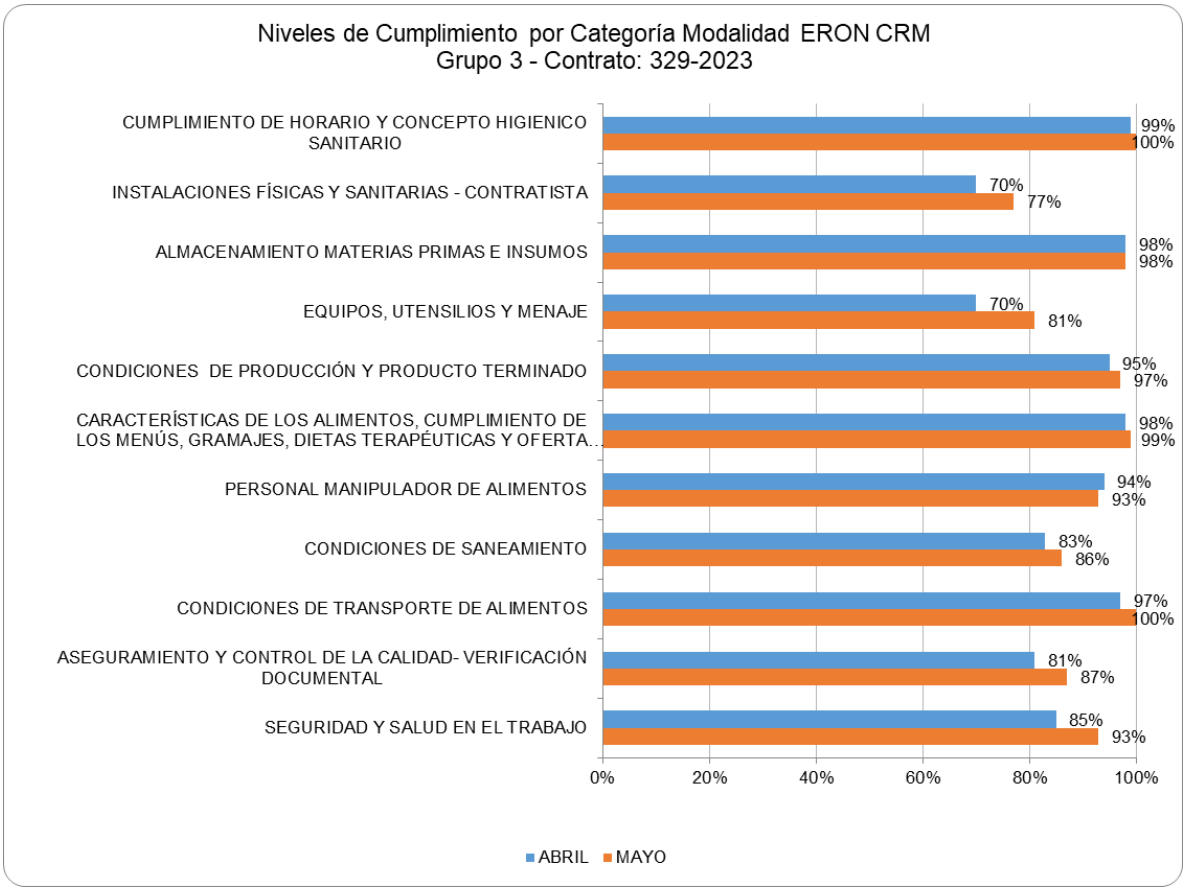
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Por parte de la autoridad sanitaria: Se realiza visita de IVC asociada a notificación de resultados de análisis microbiológicos.
CPAMSPAL PALMIRA - PAS	3/3/2025	Favorable con requerimientos	78%	**Hallazgo 1.1:** El área no tiene vestier. **Hallazgo 1.2:** Piso en mal estado, paredes con presencia de humedad y en mal estado **Hallazgo 1.3:** Techo con presencia de grasa en área de preparación **Hallazgo 2.1:** Equipos con presencia de suciedad, utensilios en mal estado. **Hallazgo 2.2:** Tablas de picado en mal estado, ollas y tapas con presencia de abolladuras. **Hallazgo 3.3:** Operadora con dotación de color diferente a blanco. **Hallazgo 4.4:** Manijas control de temperatura en cuarto refrigerador en mal estado. **Hallazgo 5.2:** Tubería de desagüe en lavaplatos de área de preparación con presencia de fuga de agua. **Hallazgo 5.5:** Reforzar proceso de limpieza y desinfección en el aseo en general.
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 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 junio de 2024 hasta marzo de 2025.

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 abril y mayo 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 abril y lo comprendido entre el 1 de mayo al 8 de mayo 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 91,0% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista, aumentando en 1.6% la calificación en relación al periodo anterior.

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

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

1. Cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario (100%): Corresponde a una de las categorías con mejor desempeño. Con respecto al mes de abril de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento incremento el 1% para el mes de mayo de 2025. Lo que conllevó al cumplimiento en el horario de entrega de los alimentos para los diferentes tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) en los siete establecimientos pertenecientes al Grupo 3. Además, es importante señalar que todos los establecimientos cuentan con concepto sanitario emitido por el ente correspondiente y se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

2. Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (77%): Corresponde a la categoría con menor desempeño durante el periodo objeto del presente informe. Se puede evidenciar un incremento del 7% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de abril de 2025. Los aspectos que favorecieron esta calificación corresponden a la gestión realizada por el contratista ante el INPEC, para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación; existencia de lavamanos de accionamiento no manual ubicados en el área de proceso, 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. Los aspectos negativos que afectaron la calificación general fueron: lámparas sin funcionamiento, instalaciones eléctricas en mal estado y cables expuestos sin ningún tipo de protección, sistema de evacuación de aguas residuales sin protección y/o con rejillas en mal estado; pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados; paredes agrietadas, con desprendimiento de pintura y/o material; techos en mal estado y medias cañas en mal estado. Cabe resaltar el 100% de cumplimiento de los aspectos evaluados para el establecimiento EPMSC PUERTO TEJADA, seguido del establecimiento EPMSC SILVIA con el 92%. Los establecimientos con menor desempeño en esta categoría fueron PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 83%, EPMSC CARTAGO con 77%, CPAMSPAL PALMIRA con 75% y COJAM JAMUNDI con 60%.

3. Almacenamiento de materias primas e insumos (98%): Con respecto al mes de abril de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de mayo de 2025. Los aspectos que afectaron la calificación general fueron: No se cumple con las distancias perimetrales donde se almacena la proteína cárnica, impidiendo la verificación del área y se evidencia materia prima almacenada en canastillas en deficientes condiciones de higiene (sucias). Con respecto a los aspectos positivos que favorecieron la calificación de esta variable para el periodo del presente informe, cabe mencionar la existencia de fichas técnicas de materias primas acorde al listado de proveedores ofertados; alimentos almacenados como materia prima destinada para el suministro, con fecha de vencimiento vigente, libres de cualquier tipo de contaminación biológica, química o física; los alimentos cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, implementación del método PEPS e identificación por rotulo de colores; materias primas almacenadas que han sido re envasada y/o fraccionada de su empaque original a otro recipiente, debidamente identificadas; no se observan aditivos alimentarios y saborizantes artificiales no permitidos y almacenamiento de producto evidenciado como no conforme en el área dispuesta para tal fin. Se resalta el desempeño de los establecimientos

CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILOCHAO con 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado, seguido de COJAM JAMUNDI con 98% y finalmente EPMSC PUERTO TEJADA con 91%.

4. Equipos, utensilios y menaje (81%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 11% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Entre los aspectos a destacar, cabe mencionar que los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasas en buen estado y funcionales; el menaje y/o equipos en desuso se encuentran identificados como "FUERA DE USO - OBSOLETO" y se cuenta con soportes de entrega de menaje para los PPL según lo estipulado en las especificaciones técnica descritas en la Oferta Técnica Mínima (OTM), los cuartos fríos (refrigeración-congelación) y/o neveras y/o congeladores se encuentran funcionando. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a equipos sin funcionamiento (caldera sin funcionar por daños de tubería, fuelle roto, impelentes y control de nivel de bujías en mal estado, extractores de aire, pela pala por daño en el motor, un difusor sin funcionamiento en cuarto de refrigeración, 3 marmitas sin funcionamiento por fugas de vapor en las tuberías que vienen de la caldera) utensilios y menaje no resistentes a la corrosión, en mal estado y con deterioro (estufas con quemadores en mal estado, puestos de cocción sin perillas, equipos y menaje con presencia de corrosión, pailas sin asas); servicios de alimentación con equipos mínimos faltantes y sin oficio de aprobación de alternativas por parte de la USPEC. También se evidenciaron carros transportadores en cantidad insuficiente y en mal estado (rodamientos sin caucho, puerta desajustada, presencia de corrosión y desprendimiento de pintura) y patinetas con deterioro (lamina deteriorada y óxido). Los establecimientos que presentaron el mayor porcentaje de cumplimiento con un 100% fueron EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, ERON EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILOCHAO. Los establecimientos con menor desempeño fueron CPAMSPAL PALMIRA con 76% y COJAM JAMUNDI con el 58%.

5. Condiciones de producción y producto terminado (97%): Con respecto al mes de abril de 2025, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 2% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. 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; procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, evitando el riesgo de contaminación cruzada; aplicación de procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas y verduras); 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; cumplimiento del protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras, el Contratista cumple con la totalidad de los equipos de medición básicos (termómetros, balanzas, grameras o básculas), de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima, se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno de los componentes suministrados. 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 aspecto que afecto la calificación fue que el ensamble y distribución del producto terminado se llevó a cabo en canastillas con bolsatina, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos como lo establece la OTM para la entrega en fondos. También se llevó a cabo el ensamble y distribución de los alimentos de las dietas en bolsas plásticas, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos como lo establece la OTM. El establecimiento con menor desempeño en esta categoría fue COJAM JAMUNDI con 92%. Los demás establecimientos EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC PUERTO TEJADA, PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO, CPAMSPAL PALMIRA y EPMSC SILVIA alcanzaron un cumplimiento del 100%.

6. Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (99%): Con respecto al mes de abril de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento incremento el 1% para el mes de mayo de 2025. En relación al hallazgo que afecto la calificación se destaca el ensamble y distribución de la bebida para

los adscritos a la dieta en bolsa plástica, omitiendo el uso de recipientes isotérmicos establecidos por la OTM para la entrega en fondos. 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; cumplimiento en la entrega la totalidad de los componentes del menú en cada tiempo de alimentación, 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 y remisiones, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima; desarrollo del programa de tamizaje nutricional de acuerdo a lo estipulado en la OTM; 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 durante el periodo del presente informe. Los establecimientos: CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC CARTAGO, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC PUERTO TEJADA, 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% de cumplimiento.

7. Personal manipulador de alimentos (93%): 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 abril de 2025. Entre los aspectos positivos que favorecieron la categoría se encuentra que el contratista cumple con el personal mínimo requerido, se da cumplimiento a lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM en relación a la entrega dotación completa al personal profesional y operativo, los manipuladores realizan lavado de manos con agua y jabón desinfectante según las frecuencias establecidas, el personal manipulador no presentó infecciones dérmicas, lesiones, infecciones gastrointestinales, respiratorias que puedan contaminar los alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con el certificado médico anual vigente y exámenes y el personal manipulador de alimentos y personal administrativo cuenta con capacitación continua en BPM acorde a lo establecido en la OTM. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a que los manipuladores de alimentos y/o distribuidores presentan dotación en mal estado e incumpliendo hábitos de higiene personal y practicas higiénicas. Se resalta el desempeño de los establecimientos EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUIICHAO y EPMSC SILVIA, que presentan cumplimiento del 100%; seguido de CPAMSPAL PALMIRA CON 96%, EPMSC CARTAGO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con un 90% y finalmente COJAM JAMUNDI el establecimiento con mejor desempeño con un 88%.

8. Condiciones de saneamiento (86%): Con respecto al mes de abril de 2025, se presenta un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento. 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; las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y dotadas con elementos de higiene personal, 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 sensibilización a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje; suministro de agua potable en el servicio de alimentación; 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; servicio de alimentación libre de huella, presencia o daño causado por plagas. Los hallazgos que se han identificado que afectan la calificación de esta variable, hacen referencia a malla y paredes altas

con acumulación de grasa, pisos en deficientes condiciones de higiene (presencia de hollín), angeos en deficientes condiciones de higiene (acumulación de grasa), empozamiento de agua en los pisos de área de producción, techos con acumulación de grasa y hollín, ductos de campanas y extractores con acumulación de grasa, pailas y ollas con acumulación de grasa y hollín. Es importante resaltar que las condiciones óptimas de saneamiento se evidenciaron en EPMSC SILVIA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con un cumplimiento del 100% en todas las variables evaluadas, seguido de EPMSC CARTAGO y EPMSC PUERTO TEJADA con 94% y finalmente los establecimientos con menor desempeño CPAMSPAL PALMIRA CON 83% y COJAM JAMUNDI con 75%.

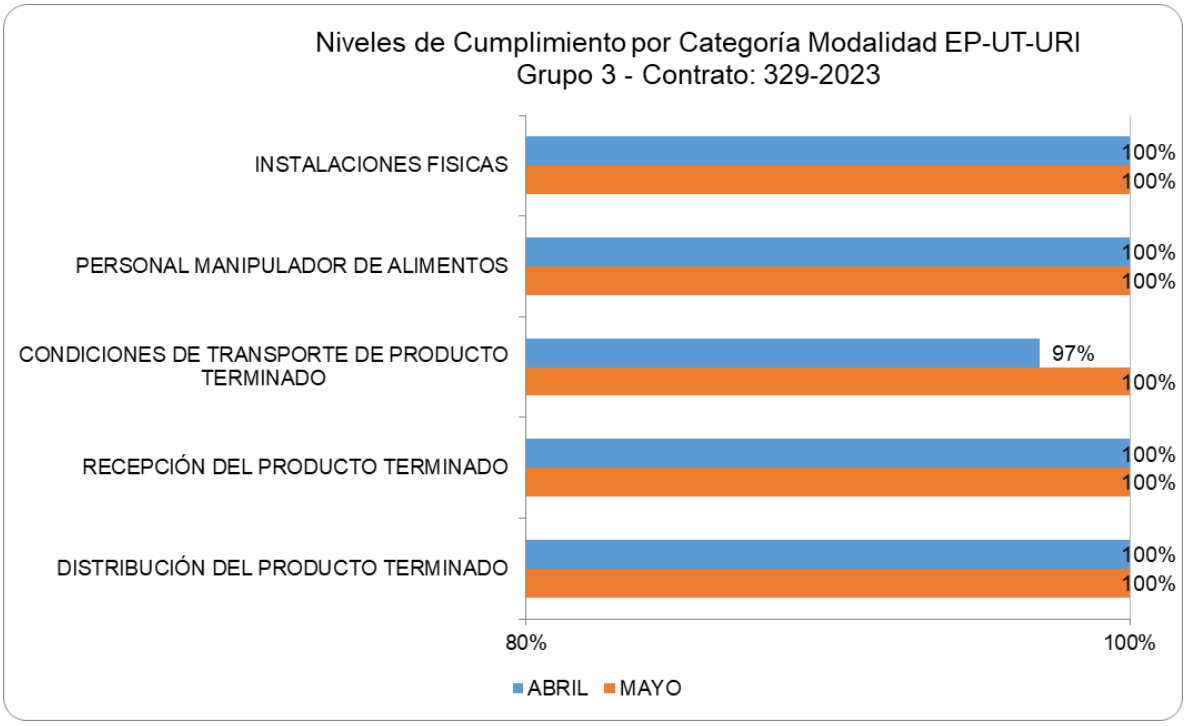
9. Condiciones de transporte de alimentos (100%): En comparación con el periodo anterior, se presentó un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de la variable de transporte de alimentos. Los aspectos que favorecieron la calificación general corresponden al recibo de materias primas, insumos y alimentos conforme a los lineamientos y horarios establecidos; vehículos transportadores de alimentos en adecuadas condiciones físicas, con la documentación requerida en la OTM (SOAT, Revisión técnico-mecánica (Si aplica), CHS, tarjeta de propiedad) vigente; 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 utilizando vestimenta adecuada según la normativa vigente. Así mismo, se evidencias vehículos transportadores de alimentos que llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Todos los establecimientos COJAM JAMUNDI, CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO Y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO presentaron un cumplimiento del 100%, permitiendo evidenciar condiciones óptimas del transporte interno y externo, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente. Durante el periodo del presente informe, con respecto a los establecimientos EPMSC CARTAGO y EPMSC SILVIA, no se evidenció transporte interno y/o externo de alimentos, insumos y/o materias primas.

10. Aseguramiento y control de la calidad - Verificación documental (87%): Con respecto al mes de abril de 2025, para esta variable se presentó un incremento del 6% en el porcentaje de cumplimiento. Los aspectos positivos que favorecieron la calificación, fueron: totalidad de los planes y programas requeridos en la Oferta Técnica Mínima ajustados a cada establecimiento; el contratista realiza recibo de materias primas aplicando los criterios de aceptación y rechazo, registros actualizados de formatos básicos de producción; los muestreos microbiológicos por ERON cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, el contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, de acuerdo a la frecuencia establecida en la OTM, en los equipos de frío se lleva control y registro de temperatura en un lugar visible, se cumple con la oferta de capacitación adicional a su personal de Buenas prácticas y hábitos en la cadena de producción de alimentos, se cuenta con programa de trazabilidad definido e implementado y no se observa el ingreso y/o retiro de elementos prohibidos en el establecimiento. La calificación de la variable se ve afectada debido a la falta de implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; no se cuenta con certificados de calibración de todos los instrumentos utilizados para la medición, no se cuenta con todos los resultados del muestreo microbiológico realizado, no se ha realizado mantenimiento a los carros transportadores, los cuales presentan oxidación y corrosión y falta de soportes de pago de proyectos productivos (panadería). Los establecimientos con mejor desempeño fueron EPMSC PUERTO TEJADA y EPMSC CARTAGO con el 94%. Cabe mencionar, que los establecimientos con menor desempeño fueron, COJAM JAMUNDI y PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 89%, EPMSC SILVIA con 88% y CPAMSPAL PALMIRA con 77%, con respecto al establecimiento EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO no se pudo realizar la verificación de la variable.

11. Seguridad y salud en el trabajo (93%): Para el presente periodo de informe, se evidenció un incremento del 8% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable con respecto al mes de abril de 2025. El contratista cuenta con registros actualizados del Manual de Seguridad y Salud en el trabajo y los manipuladores de alimentos están dotados y usan los

elementos de protección acordes con la actividad que realizan. Los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia a la ausencia de extractores de aire en servicio de alimentación, ventilación artificial insuficiente en el servicio, extractores de aire sin funcionamiento y campana sin extractor de aire. Se resalta el desempeño de los establecimientos CPAMSPAL PALMIRA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO y EPMSC SILVIA que presentan cumplimiento del 100%. Los establecimientos con menor desempeño fueron: PLANTA DE PRODUCCIÓN ERON SANTANDER DE QUILICHAO con 67% y COJAM JAMUNDI con 89%.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 abril y lo comprendido entre el 1 de mayo al 8 de mayo 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 100% de cumplimiento, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista, incrementando en un 0.6% 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%): Con respecto al mes de abril de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de mayo 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 EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

2. Personal manipulador de Alimentos (100%): Con respecto al mes de abril de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de mayo de 2025. 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. Los establecimientos EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

3. Condiciones de transporte de producto terminado (100%): Con respecto al mes anterior, de acuerdo a la gráfica se puede evidenciar un incremento del 3% en el porcentaje de cumplimiento de esta variable. Los aspectos que favorecieron la calificación son: El vehículo transportador cumple con la siguiente documentación: Concepto sanitario favorable, tarjeta de Propiedad del Vehículo, SOAT, certificado de Revisión Técnico-mecánica y de gases, los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, los vehículos transportadores de alimentos se encuentran en adecuadas condiciones físicas y de higiene, cuenta con recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponerlos sobre el piso del vehículo, se diligencian planillas de registro de la temperatura del transporte de los alimentos y se cuenta con un plan de rutas con placa del vehículo y rangos de horarios para el seguimiento en los puntos de entrega. Los establecimientos EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

4. Recepción del producto terminado (100%): Con respecto al mes de abril de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de mayo de 2025. Los aspectos que favorecieron la calificación corresponden a: se cumple con el horario establecido para la entrega, el contratista suministra la totalidad de los componentes del menú verificado, se cumple con el menú verificado según lo establecido en la minuta patrón y la OTM, se cumple con los gramajes y especificaciones técnicas de las preparaciones del menú verificado, de acuerdo a lo estipulado en la OTM, se entrega de bebida de acuerdo a las características y rotación estipuladas, se cumple con la temperatura y la calidad organoléptica del menú verificado.Los establecimientos EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

5. Distribución del Producto Terminado (100%): Con respecto al mes de abril de 2025, se evidencia que el porcentaje de cumplimiento se mantiene igual para el mes de mayo de 2025. El contratista hace entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos del PPL y son de material apto para tal fin, los alimentos son entregados en empaques individuales previamente ensamblados y sellados. Por otra parte, cabe indicar que en las verificaciones realizadas a las EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUIMICHAO-CENTRO Y EP PUERTO TEJADA, no se cuenta con PPL con prescripción dietaría ni PPL con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas. Los establecimientos EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA obtienen un desempeño del 100% de cumplimiento.

2.2.4 GRUPO 4

2.2.4.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

Para efectos del presente informe, el corte del tiempo de emisión de los Conceptos Sanitarios es al 15 de mayo de 2025, 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	13/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84%	Se sigue evidenciando porosidad en el servicio de alimentación, techo y pared con grietas. Se evidencia almacenamiento de Materia Prima Fruver Libre de contaminación Biológica, El servicio de alimentación cuenta con trampa de grasa adecuada.
EPMSC GARZON	21/12/2024	FAVORABLE	91.5%	Se sigue evidenciando techo sin protección (mallas o angeos) con presencia de oxido y con suciedad. Se realizó capación en BPM cadena de producción y hábitos saludables, se adecuaron sifones con protección.
EPMSC PITALITO	12/12/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	82%	En seguimiento se evidencia que en infraestructura se sigue observando las rejillas oxidadas, sifones sin protección en las diferentes áreas, pisos deteriorados, paredes y techos con presencia de humedad, en cuanto a conservación se siguen presentando temperaturas por encima del propósito inicial, evidenciando productos cárnicos en congelación. Cuarto frio con puerta deteriorada.
EPMSC FLORENCIA	11/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81.5%	Se evidencia infraestructura deteriorada: pisos con grietas, porosos, techos con acumulación de grasa, mesones deteriorados con grietas y porosos, estufas

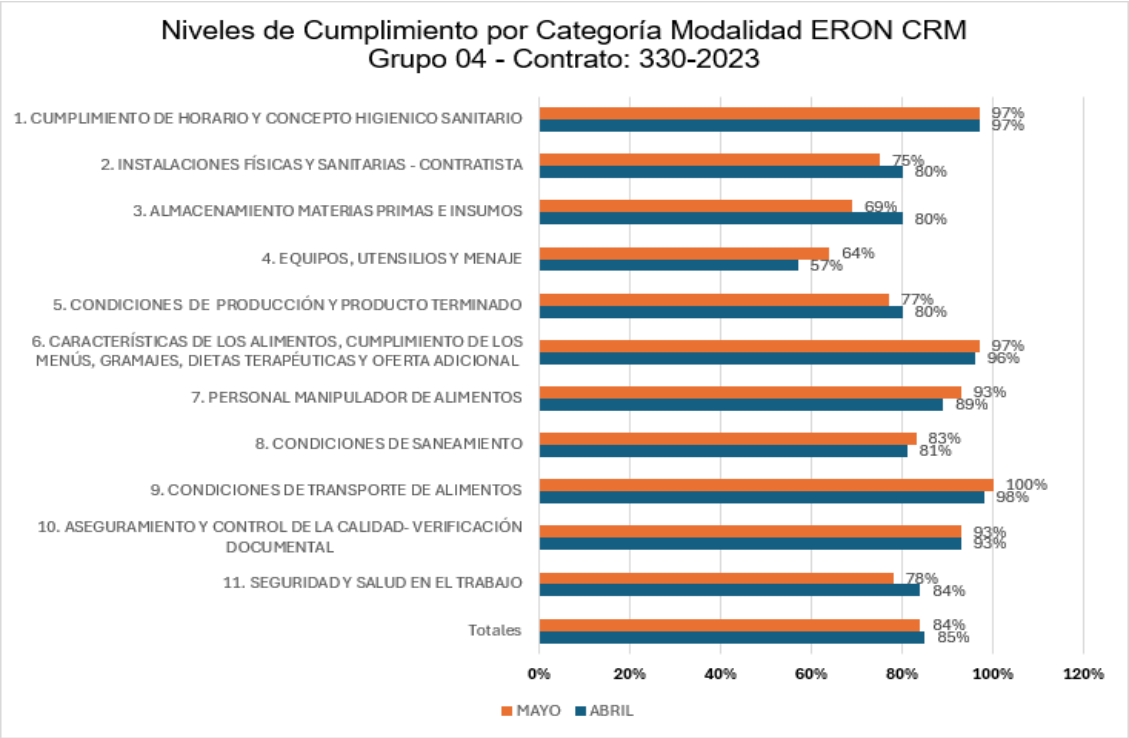
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				deterioradas. El personal cuenta con su dotación correspondiente
EP LAS HELICONIAS	21/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80%	Aún sigue evidenciando humedad en paredes con desprendimiento, pisos porosos y desgastados. Techos altos con acumulación de suciedad y grasa. Se evidencia puertas oxidadas y angeos deteriorados oxidada (área de pre alistamiento cárnicos). Aún se sigue evidenciando campana extractora en desuso con acumulación de grasa. Se realizó capacitación en cumplimiento de BPM, manejo y control de agua
EPMSC GUAMO	14/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	86.50%	Se sigue evidenciando hallazgos en cuanto a infraestructura, pisos y paredes con porosidad y grietas, puertas con presencia de oxido. Se observa congeladores deteriorados.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, un ERON visitado perteneciente al Grupo 4, presenta concepto higiénico-sanitario Favorable, el establecimiento EPMSC GARZON. Por su parte, cinco de los establecimientos presentan concepto Favorable con Requerimientos, de estos conceptos dos fueron emitidos en el año 2024 y cuatro en el año 2025.

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

2.2.4.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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.



Cumplimiento de horarios y conceptos sanitarios – Contratista (97%): Para el informe del periodo esta categoría en el mes de mayo del 2025 se observa que, en lo que corresponde a esta categoría el contratista mantiene su nivel de cumplimiento. Para el mes de mayo 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 FLORENCIA, ERON EPMSC GARZON, ERON EPMSC LA PLATA, ERON EPMSC NEIVA, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el periodo evaluado. Por otro lado, en el establecimiento ERON EPMSC EL GUAMO, se evidencia que la fecha de emisión del concepto sanitario por parte de la Entidad Territorial de Salud supera los 365 días y no se evidencia gestión por parte del contratista para que esta se lleve a cabo.

Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista (75%): En lo que respecta en esta categoría para el mes de mayo del 2025 presento una disminución de 5 puntos porcentuales en cumplimiento en su desempeño con respecto al mes de abril del 2025 donde se alcanzó un 80%. Para el informe del periodo esta categoría se vio afectada debido principalmente a las calificaciones asociadas a las locaciones en los establecimientos EPMSC EL GUAMO con 62%, ERON EPMSC FLORENCIA con 61%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 68%, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 85%, ERON EPMSC GARZON con 79% y ERON EPMSC NEIVA 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 y toma acciones correctivas en los aspectos evaluados para el establecimiento ERON EPMSC LA PLATA que obtuvo un 92% de cumplimiento y ERON EPMSC PITALITO con el 100% de cumplimiento durante el presente periodo evaluado.

Almacenamiento de materias primas e insumos (69%): Para esta categoría y según los resultados arrojados en comparación al mes de abril del 2025 mostro una disminución de 11 puntos porcentuales pasando del 80%, al 69% en el mes de mayo, viéndose afectado por los hallazgos relacionados con almacenamiento inadecuado de alimentos. Reflejado en los establecimientos con bajo porcentaje de cumplimiento, ERON EPMSC FLORENCIA CON UN 60%, ERON EPMSC LA PLATA con 56% y ERON EPMSC PITALITO con el 60% de cumplimiento, los hallazgos que conllevan a la afectación de la baja calificación hacen referencia al inadecuado almacenamiento, alimentos en cajas, guacales y costales, incumplimiento en las distancias perimetrales, faltantes de fichas técnicas de las materias primas acorde al listado de proveedores ofertados, Igualmente se evidencian alimentos sin el rotulado establecido en la OTM y normatividad vigente, se evidencia que no cuentan con la disponibilidad de diferentes componentes por tal razón se generan intercambios continuos incumplimiento el plan de compras. Los establecimientos que mostraron un desempeño estable son: PLANTA DE PRODUCCION NEIVA G4 con el 80%, EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 71% y ERON EPMSC EL GUAMO con el 67%. sin embargo, cabe resaltar el buen comportamiento de ERON EPMSC GARZON que obtuvo un con 90% de cumplimiento dado a su buen desempeño y acciones correctivas tomadas frente al plan de mejora realizadas por la interventoría.

Equipos, utensilios y menaje (64%): Teniendo en cuenta las variables evaluadas y respecto a esta categoría el operador presento un bajo nivel de cumplimiento con el 64%, más sin embargo frente al mes de abril mostro una mejora de 7 puntos porcentuales con un 57% de cumplimiento. Esta categoría se ve afectada por los establecimientos de ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS CON UN 50% de cumplimiento, EPMSC PITALITO Y ERON EPMSC NEIVA con un 0%. Para los demás establecimientos, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con el 86% de cumplimiento, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con el 75%, ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC LA PLATA ambos con él con 77% de cumplimiento, seguido de ERON EPMSC FLORENCIA con el 86%. Frente a los resultados arrojados el bajo porcentaje de cumplimiento se refleja en los hallazgos que se relacionan principalmente en el no cumplimiento del mantenimiento de equipos, menaje en mal estado en algunos establecimientos, los cuartos de refrigeración y congelación presentan fallas mostrando un inadecuado funcionamiento, el no cumplimiento de los equipos establecidos en ERON EPMSC LA PLATA. No se dispone de la cantidad suficiente en los carros transportadores según las particularidades y características en cada ERON entre ellos y ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC FLORENCIA Y ERON EPMSC NEIVA.

Condiciones de producción y producto terminado (77%): En comparación con el mes de abril del 2025 el porcentaje de cumplimiento disminuyo 3 puntos porcentuales de un 80% en abril del 2025. Cabe resaltar el buen comportamiento en los establecimientos de ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC LA PLATA con un 100% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 cada uno con 91%, donde se alcanzó el cumplimiento de la mayoría 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 y ERON EPMSC con el 80% de cumplimiento, seguido ERON EPMSC GARZON con 78%, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 75%, y con el porcentaje más bajo se encuentra ERON EPMSC FLORENCIA con 40%, 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 dado a que no se cuenta con utensilios estandarizados para garantizar el gramaje de cada uno los componentes suministrados y las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, lo que puede generar riesgo de

contaminación cruzada, adicionalmente no se cumple con el protocolo establecido en la OTM para la toma de las contra muestras.

Características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional (97%): En comparación del mes de abril esta categoría aumento 1 punto porcentual para el mes de mayo de 2025.Los establecimientos ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS, ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC GARZON, PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4, y ERON EPMSC LA PLATA alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. La calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, se supera el número de Intercambios permitidos a los menús suministrados de los diferentes tiempos de alimentación, no se cumple con las características organolépticas de los alimentos, bajo las condiciones estipuladas en la oferta técnica mínima. Lo anterior, evidenciado en los establecimientos ERON EPMSC FLORENCIA con un 94% y ERON EPMSC PITALITO con el 88% de cumplimiento. En el establecimiento ERON EPMSC PITALITO, se evidenciaron hallazgos relacionados con no cumplimiento en el número de intercambios permitidos y rotación en el ciclo de menús sin el aval por parte de la USPEC y/o Interventoría.

Personal manipulador de alimentos (93%): En lo que respecta en esta categoría y según resultados arrojados en la gráfica anterior de las variables evaluadas, en comparación del mes de abril del 2025 se evidencia que el porcentaje de cumplimiento aumento cuatro puntos porcentuales. Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, relacionado principalmente con los establecimientos ERON EPMSC EL GUAMO, ERON EPMSC NEIVA, ERON EPMSC FLORENCIA, ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC LA PLATA, que presentan cumplimiento del 100% y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 90%, 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, en los establecimientos, ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 80% y ERON EPMSC PITALITO con 78%, se encuentran hallazgos, 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 para el personal nuevo.

Condiciones de saneamiento (83%): Según resultados para esta categoría se observa un 83% de cumplimiento, aumentando 2 puntos porcentuales alcanzando un mayor cubrimiento en esta categoría, en el cual se evidencia que los establecimientos con menor desempeño durante el periodo evaluado son ERON EPMSC EL GUAMO con 69%, ERON EPMSC NEIVA con 75%, ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC FLORENCIA con 82%, LA PLATA con 83%, ERON EPMSC PITALITO con 88% y finalizando con PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 con 94% de cumplimiento, estos porcentajes se ven reflejados en la 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 para el caso de ERON EPMSC EL GUAMO quien obtuvo el porcentaje de cumplimiento más bajo en esta categoría dado a que no cuentan con fichas técnicas de los insumos utilizados para realizar las operaciones de limpieza y desinfección.

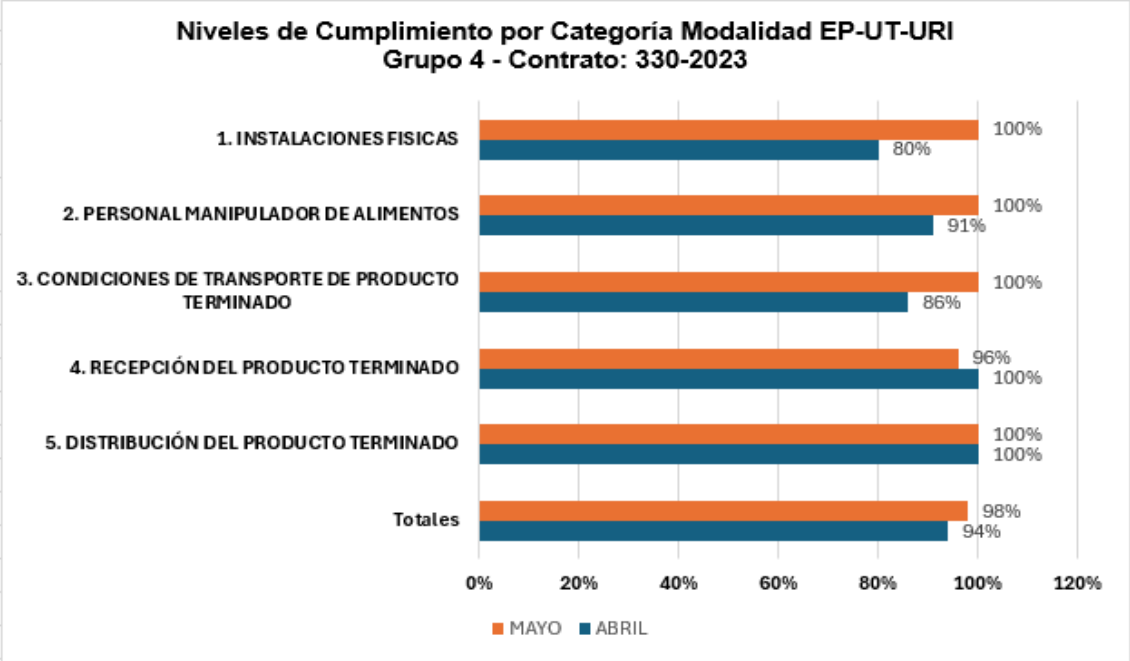
Condiciones de transporte de alimentos (100%): Esta categoría en el mes de abril del 2025 aumento el porcentaje de cumplimiento dado que en abril 2025 obtuvo un 98%. Evidenciándose cumplimiento total de los aspectos evaluados en ERON EPMSC NEIVA y PLANTA DE PRODUCCIÓN NEIVA G4 en los cuales se evidencian cumplimientos de 100%. El cumplimiento se encuentra asociado a condiciones óptimas del transporte, documentación del vehículo y personal manipulador, conforme a la norma sanitaria vigente, los alimentos se transportan sobre estibas, cuenta con la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS y el personal transportador cuenta con la dotación establecida en la normatividad vigente.

Es importante señalar que, durante el período del presente informe, se evidenció transporte de alimentos en dos establecimientos de los ocho visitados dado que en los demás establecimientos durante las visitas ejecutadas no se evidencio arribo de vehículo.

Aseguramiento y control de la calidad (93%): Para esta categoría, en general todos los establecimientos presentan porcentajes de cumplimiento por encima del 86%. 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 este para el caso de ERON EP FLORENCIA y ERON EPMSC NEIVA, no se les realiza mantenimiento preventivo trimestral que evite la presencia de óxido, daños mecánicos, falta de ruedas, entre otros. Sin embargo, se resalta que se cumple con los demás aspectos evaluados relacionados a planes y programas de obligatorio cumplimiento, registros de L&D, mantenimientos y trazabilidad. Calibraciones y verificación de equipos de medición. Asimismo, contramuestras, muestreos de gramajes, capacitaciones, concepto sanitario, entre otros, como también el incumplimiento en los muestreos microbiológicos ya que no cumplen con la frecuencia establecida en el Anexo 6 y los parámetros establecidos en el Anexo 7, este anterior para el caso de ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS.

Seguridad y salud en el trabajo (78%): Esta categoría en comparación disminuyo el porcentaje de cumplimiento alcanzado en el mes anterior del 84%. Para esta categoría los establecimientos de más bajo cumplimiento ERON EP FLORENCIA LAS HELICONIAS con 33%, ERON EPMSC GARZON y ERON EPMSC LA PLATA con 67%, 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, 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 abril y mayo 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 abril 2025 y mayo 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:

Instalaciones físicas (100%): En comparación con el mes de abril del 2025 donde se alcanzó un 80% aumento en el mes de mayo del 2025 alcanzando un 100%. Corresponde para esta categoría, un cumplimiento total de las variables evaluadas en los establecimientos EP TARQUI – HUILA, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, 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.

Personal manipulador de Alimentos (100%): En comparación del mes de abril del 2025, el porcentaje de cumplimiento aumentó, presentando un desempeño total del 100% para esta categoría en el mes de mayo, resaltando que la categoría evalúa tres ítems, los cuales presentan un desempeño del 100% durante este periodo en los establecimientos EP TARQUI – HUILA, EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE Y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO, 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. Esta mejora en esta categoría dado a que se tomaron las acciones correctivas a plan de mejora por parte del operador.

Condiciones de transporte de producto terminado (100%): En comparación del mes de abril del 2025 se evidencio un aumento en el porcentaje de cumplimiento, ya que en el mes de abril alcanzo un 86% de cumplimiento, Para el establecimiento EP ESTACION DE POLICIA GUAMO se alcanzó el 100% de cumplimiento en los aspectos evaluados

mostrando un desempeño optimo en el cumplimiento para esta categoría. es de aclarar que solo se evaluó este establecimiento ya que en la EP TARQUI – HUILA y EP GUADALUPE no se lleva a cabo.

Recepción del producto terminado (96%): Los establecimientos, EP TARQUI – HUILA, ESTACION DE POLICIA GUAMO presentan un cumplimiento del 100% debido al cumplimiento total de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros y para EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE con un porcentaje de cumplimiento del 89%, el hallazgo evidenciado en este establecimiento se debe a los intercambios de menú sin previa autorización.

Distribución del Producto Terminado (100%): En comparativo con el mes anterior se evidencia que se mantuvo el porcentaje de cumplimiento mostrando un buen desempeño en lo que lleva de este año al mes de mayo del 2025, en los EP ESTACION DE POLICIA DE GUADALUPE, EP TARQUI – HUILA y EP ESTACION DE POLICIA GUAMO obtienen un desempeño para esta categoría, de 100% de cumplimiento, al no presentarse los hallazgos en los procesos de distribución.

2.2.5 GRUPO 5

2.2.5.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMSFUS FUSAGASUGA	07/02/2025	FAVORABLE	95,5%	**Seguimiento realizado en visita del 05/05/2025:** 1.2. Se evidencian pisos y paredes en material sanitario, sin embargo, se observa algunas áreas sin protección, algunas partes no se observa uniformes. Seguimiento: se evidencia subsanación de paredes, limpieza constante y mantenimiento de diferentes áreas. Se verifica registro de visita de mantenimiento. 3.1. Se evidencia personal en buen estado de salud, sin embargo, no se observa plan de medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedad del personal manipulador. Seguimiento: se evidencia que el personal se encuentra en seguimiento constante de su estado de salud, se verifica registro de "Verificación de condiciones de salud manipuladores de alimentos", el cual reporta PPL con herida de manos y acción correctiva realizada.
EPMSC VILLETA PLANTA EXTERNA	03/07/2024	FAVORABLE CON COMPROMISOS	71%	**Seguimiento realizado en visita del 05/05/2025:** 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 continúa evidenciando que el establecimiento no está alejado de focos de insalubridad y áreas del establecimiento reducidas. 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 continúa evidenciando mal drenaje y pisos con grietas. 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				no manual, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Seguimiento: se evidencian baños con implementos para la higiene personal y cuentan con agua, sin embargo, en baño del primer piso el lavamos se encuentra partido. Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, este no cuenta con desagüe (tubería). 2.1. Cuenta con los utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, pero los contenedores de almacenamiento de agua no son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento. Seguimiento: se evidencian contenedores para almacenamiento de agua sin tapa. 2.2. Las superficies como mesón de trabajo que entran en contacto directo con el alimento no son de acabado liso, presentan porosidad, poseen defectos, grietas o espacios que puedan acumularse partículas de alimentos. Seguimiento: se evidencia mesón en área de cocina caliente, el cual no es de acabado listo, presenta porosidad. 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 evidencian capacitaciones reforzando temas de limpieza y desinfección. 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: se evidencia que el establecimiento dispone de agua potable, cuenta con un tanque de 2 mil litros y dos de 500 litros. 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 evidencian recipientes para la disposición temporal de los residuos. 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: se evidencian recipientes de almacenamiento de agua en inadecuadas condiciones de limpieza, con polvo.
PLANTA DE PRODUCION PARA ESTACIONES DE POLICIA CAJICA - ZIPAQUIRA	01/04/2025	FAVORABLE	94.5%	**Seguimiento realizado en visita del 05/05/2025:** 1.2 Se observa falta de continuidad de las uniones continuas piso pared del área de cocina caliente y área de porcionado de alimentos. Seguimiento: Se evidencia que a pesar de ello, en las áreas se garantiza la limpieza y desinfección continua y se tienen los registros actualizados de dichas actividades. 1.3 Se observa rugosidad en el techo del área de acondicionamiento de alimentos, área de almacenamiento y área de equipos de refrigeración. Seguimiento: se evidencian techos limpios y sin afectación por condensación de vapores.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				5.5 El área de utensilios (traperos) es de uso compartido con el área de recolección de residuos sólidos. Seguimiento: no se evidenciaron traperos en el área de residuos sólidos durante la visita.
EP GUADUAS LA ESPERANZA	12/08/2024	FAVORABLE	90%	Seguimiento realizado en visita del día 25/04/2025. 1.1 El diseño facilita el ingreso de plagas **Seguimiento**: Persiste: Se evidencia que a pesar de que el rancho cuenta con sus respectivas puertas, el diseño puede facilitar el ingreso de plagas, ya que se encuentra cerca a zonas verdes y con alcantarillas justo al ingreso del servicio. 1.2 Se evidencian enchapes rotos en el área de preparación. **Seguimiento:** Subsana: El operador realizó cambio de enchapes en paredes del área de preliminar y bodegas, así mismo realizo reparación de baldosas de las paredes en el área producción 1.3 Se observan techos de difícil limpieza **Seguimiento:** Persiste: La novedad continúa**,** el diseño de los techos no permite el acceso para realizar una adecuada limpieza, no se observan gestiones para corregir puesto que el rancho oficialmente se encuentra en contingencia. 2.1 Se evidencian equipos en deterioro con óxido. **Seguimiento:** Se evidencia marmita #3 con fisuras y fugas de vapor. 4.1 Se evidencian materias primas en contacto con superficies **Seguimiento:** Subsana: A pesar de que los espacios de almacenamiento no son proporcionales al volumen de las materias primas que se requieren almacenar, se observa almacenamiento de alimentos respetando las distancias con respecto a las paredes y el piso. 5.2 Se evidencia acumulación de agua, a pesar del constante aseo. **Seguimiento:** Subsana: Se observa que la pendiente con la que cuenta el piso no es la adecuada para evitar el estancamiento de agua, sin embargo, se observa personal manipulador que está constantemente escurriendo y secando los pisos.
EPMSC CHAPARRAL	30/04/2025	FAVORABLE	95,5%	Seguimiento realizado en visita del día 02/05/2025. **1.2** Se evidencia al momento de la visita ciertas manchas ciertas grietas y rugosidades en el piso y paredes que impiden el proceso de limpieza y desinfección en el área. **Seguimiento:** Con respecto a este hallazgo el operador realizó el emboquillado entre baldosas de las áreas de pela papa, estufas y aplicó pintura en las paredes del área de almacenamiento de frutas y verduras. No se puede hacer seguimiento en cuanto al tipo de mancha. Las condiciones de los pisos y las paredes no impiden los procesos de limpieza y desinfección, pero si los dificultan. **1.3** Se evidencia al momento de la visita ventanas y aberturas con mallas con cierto deterioro, las cuales deben de ser modificadas para evitar el ingreso de plagas al área de preparación de alimentos. **Seguimiento.** Se evidencia el cambio de mallas de las ventanas y la puerta de ingreso principal. **2.1** La verificación de temperatura se hace con termómetro análogo en cual exige apertura de los equipos para realizar lectura, ocasionando subjetividad en los mismos. Al momento de la visita uno de los

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				termómetros análogos se evidencia sin calibración por lo tanto la temperatura emitida no es exacta. **Seguimiento.** No se han realizado acciones de mejora.
EPMSC GIRARDOT	20/08/2024	FAVORABLE	93,5%	Seguimiento realizado en visita del día 2/05/2025. **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:** Este hallazgo continúa en las mismas condiciones, se considera mantenimientos de mayor cuantía. Sin embargo, se observa que, el operador aplicó pintura en las 5 columnas de producción, y en paredes de ingreso a bodega y al servicio, hasta el nivel asequible. **1.3** Techos: presentan desprendimiento de pintura. **Seguimiento**: Este hallazgo persiste en las mismas condiciones, se considera mantenimiento de mayor cuantía. **1.4** Instalaciones sanitarias: El lavamanos para uso de los manipuladores de alimentos, cuenta con pedal para accionamiento no manual, sin embargo, falta un ajuste de instalación para su respectivo uso. **Seguimiento**: Se evidencia lavamanos de accionamiento no manual, en funcionamiento. **4.1.** El establecimiento no cuenta con documentos que comprueben certificado de comercialización del pollo (registro sanitario) como alimentos de alto riesgo. **Seguimiento**: El operador aporta registro sanitario del pollo de marca Maprica. Se observa cumplimiento en el rotulado del pollo de la marca, puesto que se registra la dirección del fabricante. **4.1.** Alimentos conservados mediante congelación, no son descongelados gradualmente previo al uso. **Seguimiento**: Se evidencia adecuada descongelación de proteínas, usando el cuarto de refrigeración.
CPMS ESPINAL	21/05/2024	FAVORABLE	98%	Seguimiento realizado en visita del día 05/05/2025. **1.4** Se observa inodoro dañado. **Seguimiento:** Se evidencia inodoros en buen estado, tanto en el servicio por contingencia como en el servicio principal.
CPMSMEL MELGAR	01/04/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	66%	Seguimiento realizado en la visita del 22/04/2025. No se realiza el respectivo seguimiento teniendo en cuenta que el operador se encuentra dentro de los tiempos para ejecutar el plan de mejora respectivo. A continuación, se enumeran los hallazgos encontrados: 1.1. Se evidencia antes de ingresar al área de proceso, dos canecas con sobras de alimentos sin garantizar su debida protección. 1.2. Se evidencia fracturas de baldosa en piso en diferentes zonas del área de proceso, desprendimiento de baldosas en pared ubicada cerca a la estufa, se evidencia grietas en pared por escaleras, desprendimiento de pintura en pared parcialmente, se evidencia avería en rejilla de protección para el drenaje ubicado en área de proceso y esta rejilla no es anti plaga. 1.3. Se evidencia deterioro en techo ubicado en área de almacenamiento, distancia entre piso y puerta superior a 1 cm presencia de óxido y desprendimiento de material de la puerta de ingreso parte inferior, no se

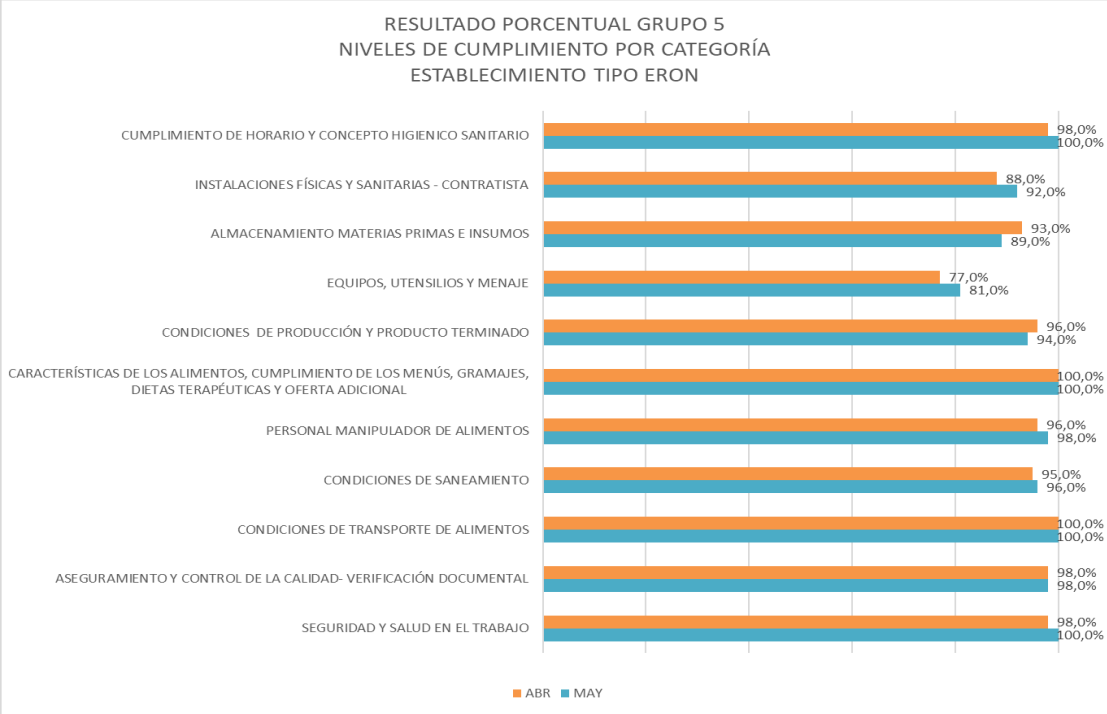
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				evidencia acceso al falso techo para operaciones de limpieza y desinfección. 1.4. No sé evidencia lavamanos de accionamiento no manual en área de proceso. 2.1. Olla o recipiente para almacenamiento de bebida, presenta fisuras en la parte superior. 2.2. Superficie de picado tabla para fraccionar color verde presenta deterioro. 3.2. Presentan certificado médico de aptitud para manipular alimentos y bebidas de solo 2 manipuladores de 4 que hacen parte de las actividades. 3.4. Presentan certificado de capacitación de 2 personas, y no presentan el desarrollo o plan de capacitación continua y permanente para el personal, 2 manipuladores no cuentan con un plan de capacitación continuo y permanente. 4.1. Se evidencia limones, cebolla y pimentón parcialmente en mal estado junto con los demás productos. 4.4. Almacenamiento de envases desechables en una canastilla donde se evidencian almacenamiento de cebolla y guantes, almacenamiento de ensaladas, zanahoria rayada sin garantizar su trazabilidad o información del producto, almacenamiento de color en un recipiente plástico sin garantizar su trazabilidad o información del producto. 5.1. No presentan soportes de mantenimiento de filtro de agua. 5.3. Recipientes para la disposición de residuos orgánicos sin protección, no se evidencia aislamiento del área donde se disponen los residuos orgánicos, se evidencia averiado el sistema de apertura de un recipiente para la disposición de residuos sólidos ubicado en área de proceso. 5.5. Suciedad en extractores, presencia de grasa, no cuentan con dosificador del agua y del agente desinfectante para la dosificación de los productos empleados para las actividades de limpieza y desinfección, canastillas presentan suciedad, residuos de sobra de alimentos sobre piso cerca del drenaje. 5.6. No se evidencia disposición final de los residuos sólidos en el programa de plan de saneamiento, no se evidencia fuente de captación del programa de abastecimiento del agua.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de mayo 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, evidenciando la actualización del documento para la PLANTA DE PRODUCION PARA ESTACIONES DE POLICIA CAJICA – ZIPAQUIRA y CPMSMEL MELGAR.

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 abril y mayo 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 **95%,** con concepto de cumplimiento de las obligaciones, presentando un incremento de 0,5% con respecto al mes anterior. El establecimiento que se ubica en el último puesto por su desempeño para este período corresponde al **ERON EPMSC GIRARDOT** al presentar un cumplimiento promedio del **91%**, mientras que el establecimiento con mejor puntaje se **ERON CPMSFUS FUSAGASUGA** con **99%** de cumplimiento de las obligaciones. A continuación, se describe lo evidenciando por la Interventoría en las visitas ejecutadas:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO: en esta categoría se evalúa al operador la entrega de los diferentes tiempos de comida en las franjas horarias establecidas en la OTM, el mantenimiento de concepto favorable o favorable con requerimientos de los establecimientos a su cargo, además de la implementación de acciones de mejora sobre las observaciones generadas por las Entidades Territoriales de Salud en las visitas de seguimiento a los servicios de alimentación; para el período del presente informe se presenta una 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.

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 **92%**, aumentando su puntaje en un 4,0%, con respecto al mes anterior. Los Erones que presentaron un cumplimiento del 100% son ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON EPMSC CHAPARRAL y la PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ. Las desviaciones se presentaron principalmente por hallazgos presentados en el siguiente establecimiento:

- **ERON CPMSMEL MELGAR (68%):** Debido a que se evidenció cable en la parte superior de la campana sin protección; el operador presentó el trámite para realizar la calibración del medidor del gas, pero no hay soporte de la calibración; adicional, se evidenció el piso del área de proceso con 21 baldosas dañadas, pared del área de proceso y escaleras con falta de pintura, las escaleras también presentaron corrosión, puerta de acceso con huecos, oxidación y falta de protección entre piso y puerta. No se observó lavamanos en el área de proceso.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: En este aspecto la Interventoría verifica tanto la cantidad como la calidad (fechas de vencimiento, características organolépticas, registro de temperaturas de ingreso, rotulado y etiquetado entre otros aspectos) de los insumos alimentarios con los que cuenta el operador, para la preparación y suministro de alimentación a la PPL, entre otros aspectos que hacen parte de lo contemplado en los documentos contractuales, que son de obligatorio cumplimiento por parte del operador; de forma general y en promedio, el operador alcanza un puntaje del **89%**, presentando un decrecimiento del 4% en la calificación con respecto al mes anterior, donde los establecimientos responsables con menor calificación son:

- **ERON EPMSC GIRARDOT (80%):** Durante visitas de verificación de interventoría se observó que no se contaba con los 1042 unds de néctar para el refrigerio del menú 5, ni con los 105 kilos de papa criolla requerida para el almuerzo del menú 4, por lo que se cambió por papa común, incumpliendo el plan de compras. Se evidenció almacenamiento de cerdo del proveedor JH recibido el 30/04/25 (8 cajas), en bodega de almacenamiento de fruver y en la caja de cartón "material no sanitario", que no se encontraba en óptimas condiciones físicas, se observaron desgastadas lo que no hace fácil su almacenamiento lo cual puede generar contaminación.

- **ERON EPMSC VILLETA (80%):** En visita del 5 de mayo, se evidencia salchicha de la marca Verona del proveedor Industria Alimenticia Verona SAS y el proveedor Lácteos Roger del queso, no se encuentran dentro del listado de proveedores ofertados para el grupo 5; también se evidencia faltante de arepas para el desayuno del menú 8 del día 06/05/2025, faltante de carne de res para la cena del menú 8 del 06/05/2025 y el almuerzo del menú 9 del 07/05/2025, se evidencia faltante de yuca para el almuerzo del menú 9 del 07/05/2025 y néctar para refrigerio del menú 9 del 07/05/2025, incumpliendo con la proyección del plan de compras de los alimentos requeridos para el suministro de los menús establecidos.

- **PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ (80%)**: En visita del dá 5 de mayo de 2025 se evidencia que para el tiempo de comida refrigerio nocturno, menú 7, el operador suministra pan integral de establecimiento comercial cercano a la planta, no proviene de ninguno de los proveedores reportados a la Interventoría. Se evidencia que el operador no cuenta con arepas para el tiempo de comida desayuno, menú 8. El establecimiento no cuenta con campana extractora en área de cocina caliente.

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 81**%** en la categoría, indicando cumplimiento parcial de las obligaciones, además de representar un aumento en la calificación de 4,0% con respecto al mes anterior. Los ERONE EPMSC VILLETA y ERON CPMSMEL MELGAR corresponden a los establecimientos con mejor calificación, al alcanzar el 100%, mientras que los siguientes se consolidan como los servicios de alimentación con los desempeños más bajos:

- **ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA (57%):** Se evidenció faltante de 3 sartenes basculantes de los 4 requeridos por el establecimiento de acuerdo al parte de 2545 PPL (mínimo de 80 L), al igual no se observó aprobación para intercambio de estos equipos por parte de la entidad. Se observó marmita #3 fuera de servicio presenta fugas de vapor y fisuras, sartén basculante no funciona adecuadamente presenta daño en tornillo sin fin, se evidenciaron 2 planchas, 2 estufas industriales con funcionamiento inadecuado (presencia de llama amarilla), caldera identificada con serial 051077106 fuera de servicio, 5 cuchillos que presentaron desgastes, 1 caneca azul empleada para el empaque de sopas en estado de deterioro (rota). Se evidenciaron carros de transporte interno de los patios 1-2,3-4,5-6,7-8 con deterioro desprendimiento de pintura, llantas en mal estado.

- **ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (83%):** Se evidencia condensación de agua por aire acondicionado en áreas de almacenamiento de fruver y cuarto de refrigeración.

- **ERON CPMS ESPINAL (86%):** Se evidenció cuarto de congelación del servicio principal fuera de servicio por daño.

- **ERON EPMSC CHAPARRAL (80%):** Se evidenció 1 olla, en el área de pre-alistamiento en mal estado, con abolladuras.

- **ERON EPMS GIRARDOT (86%):** Se observaron perillas de encendido y apagado de la estufa de dos puestos número 5, en mal estado. Así mismo, como 2 congeladores blancos de 535 L, sin identificación.

- **PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ (80%)**: Se evidencia que el establecimiento no cuenta con procesador de alimentos según lo requiere el anexo 5, realiza picado manual ya que el procesador de alimentos se encuentra en desuso.

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 el cumplimiento de las temperaturas de preparación y distribución, el uso de utensilios estandarizados en el servido, el cumplimiento de la rotulación de las fiambreras para dietas terapéuticas, y el protocolo de las contra muestras de alimentos. En el período del presente informe, se evidencia que el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **94%,** presentándose una disminución de 2% frente al tiempo de evaluación anterior. Los establecimientos destacados por su cumplimiento del 100% son ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSFUS FUSAGASUGA, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC VILLETA y la PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ, mientras que el ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA
obtuvo la calificación más baja con 82% de cumplimiento,

- **ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA (82%):** se evidenciaron tablas de colores en estado de deterioro: 1 verde, 2 amarillas, 3 blancas, las cuales dificultan la limpieza y desinfección lo cual puede causar una contaminación a los alimentos. Se observó faltante de 7 recipientes isotérmicos de los 33 que se requieren para el empaque adecuado de todos los componentes del tiempo de comida almuerzo; los alimentos son transportados en canastillas a los patios, lo cual no garantiza la inocuidad y la conservación de temperatura segura para estos.

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, el operador presenta cumplimiento de las obligaciones en un **100%**, manteniendo el mismo desempeño del período anterior.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: la Interventoría verifica que los operadores cumplan con el talento humano y tiempo de dedicación establecidos en los Anexos 10, 11 y 23, y evalúa 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 **98%**, aumentando 2,0% frente a lo obtenido en el periodo anterior. En esta ocasión de los 8 establecimientos evaluados, solo la PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ presento cumplimiento del 89% al evidenciar un manipulador con delantal(peto) en mal estado, roto y con suciedad; los otros 7 establecimientos presentaron cumplimiento por encima del 90%. El establecimiento con puntaje de 90% fue **ERON EPMSC GIRARDOT,** evidenciando que no se cumplió con el personal mínimo requerido, según anexo 9 y 23, y número de PPL atendida (1042), faltando 2 manipuladores de alimentos de los 14 requeridos, y un distribuidor de los 7 requeridos. De otro lado, la señora Danna Lozano, quién es la que realiza la visita del SG-SST para el mes de abril, según se puede observar en los soportes de visita firmados, como: inspecciones, pausas activas y capacitaciones con fecha del 22/04/25, No cumple con el perfil requerido de "profesional", ya que aporta certificado de tecnóloga en SST.

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 **96%**, 1% por encima del desempeño del período anterior. Los establecimientos con cumplimiento por encima del 90% son La PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ (93%), ERON CPMS ESPINAL (94%), ERON CPMSFUS FUSAGASUGA (100%), ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA (100%), ERON EPMSC CHAPARRAL (100%) y ERON EPMSC VILLETA (100%). Además, los Erones que afectaron el desempeño es esta categoría se relacionan a continuación:

- **ERON EPMSC GIRARDOT (83%):** Se evidenció presencia de grasa y suciedad, en el techo del área de fritos y ductos de la campana extractora; 2 recipientes blancos usados para el servicio y distribución de jugos a los patios, que presentaron manchas y falencias de limpieza y desinfección por acumulación de suciedad internamente; adicional, se observaron canecas de color verde y negra en el área preliminar, con el pedal dañado.

- **ERON CPMSMEL MELGAR (88%):** Se evidenciaron productos de aseo sin separación física de estos con el área de almacenamiento y recipientes para residuos sólidos para el almacenamiento temporal exterior sin tapa.

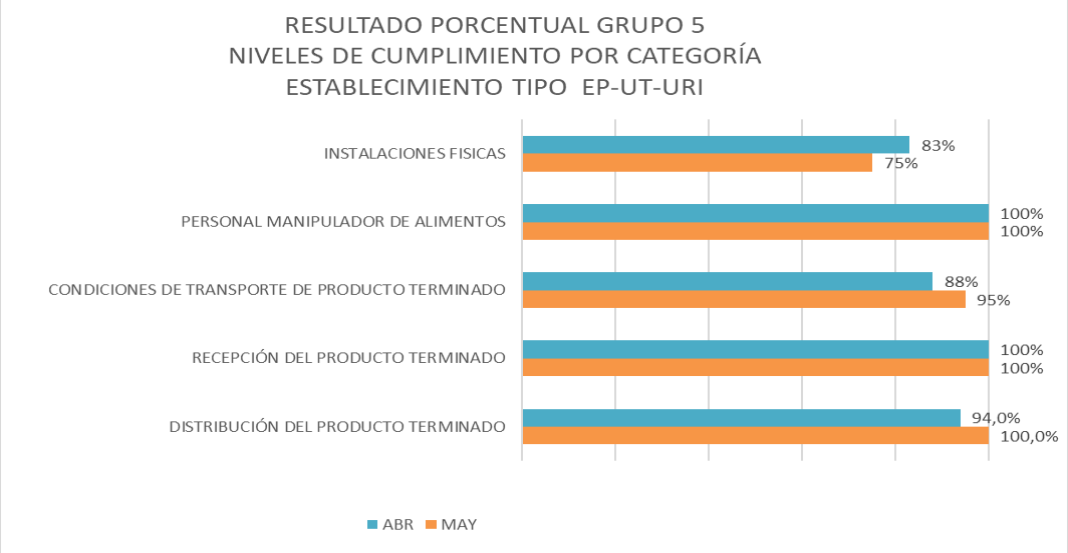
CONDICIONES DE TRANSPORTE: en esta categoría se evalúa el recibo de insumos y materias primas conforme a los horarios establecidos, estado y condiciones higiénicas de vehículos transportadores de alimentos, así como la documentación requerida, manejo adecuado de alimentos, monitoreo de temperatura durante el transporte, y personal transportador aplicando buenas prácticas y con certificación de aptitud y capacitación en manipulación de alimentos. Para el presente periodo se realizó la verificación de esta categoría en 3 (ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA, ERON EPMSC VILLETA y PLANTA PRODUCCION EP CAJICA – ZIPAQUIRÁ) de los 8 establecimientos visitados, donde se evidenció cumplimiento del 100%.

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 mantiene un desempeño de **98%**, el mismo obtenido el mes anterior**.** Los 8 establecimientos verificados presentaron cumplimiento por encima del 90% manteniendo las condiciones de aseguramiento y control de la calidad e inocuidad, se presentan oportunidades de mejora en los establecimientos con el puntaje más bajo

de 94% para ERON EP GUADUAS LA ESPERANZA al observar faltante de pintura y deterioro en los carros identificados con los números 1-2, 3-4, 5-6, 7-8.
y ERON EPMSC CHAPARRAL al evidenciar que no se cuenta con los soportes de la calibración del termómetro análogo del congelador para contramuestras.

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 las obligaciones en un **100%**, presentando una mejora del 2,0% respecto al período anterior. Los 8 establecimientos verificados presentaron cumplimiento a cabalidad de las variables evaluadas por la Interventoría.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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, 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 **97%** en su desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas, evidenciando impacto positivo en la calificación de 4% frente al período anterior. Cabe destacar que las EP SUBESTACION LA PAZ y EP SUBESTACION PUERTO BOGOTA, presentaron cumplimiento del 100%, mientras que las EP ESTACION DE POLICIA SAN JUANITO- ZIPAQUIRA EP y EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL presentaron un cumplimiento del 95%, evidenciándose globalmente un buen cumplimiento.
A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas del periodo:

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 75**%**, la cual constituye una disminución de 8% frente a lo obtenido el mes anterior. En este periodo evaluado, se evidencia que 2 de las 4 estaciones de policía visitadas se pudo realizar la verificación, en donde la EP SAN JUANITO- ZIPAQUIRA obtuvo un cumplimiento del 50%, esto debido a evidenciar almacenamiento temporal de los alimentos directamente sobre el piso, presentando posible riesgo de contaminación; mientras que la EP ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL presento cumplimiento del 100%.

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.

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 presente periodo, el operador tuvo un aumento de 7%, respecto al desempeño con el mes anterior (88%). La estación con el menor puntaje fue: EP ESTACION DE POLICIA ESPINAL, con un porcentaje de cumplimiento del 80%, para lo cual se presentó la siguiente desviación, donde el vehículo de placas TGU828, que transporta los alimentos desde el ERON a la estación de policía de espinal, no contaba con revisión técnico mecánica vigente, la cual se venció el 16/04/25

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO: frente a esta categoría el instrumento de evaluación establece la verificación de los horarios estipulados en la OTM, publicación y socialización 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 **100%** para todos los establecimientos evaluados, representando cumplimiento total de las obligaciones.

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 100**%** de cumplimiento en las 4 estaciones de policía verificadas, evidenciando mejora en los procesos con respecto al periodo anterior donde se evidenció cumplimiento del 94%.

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 15 de mayo 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.

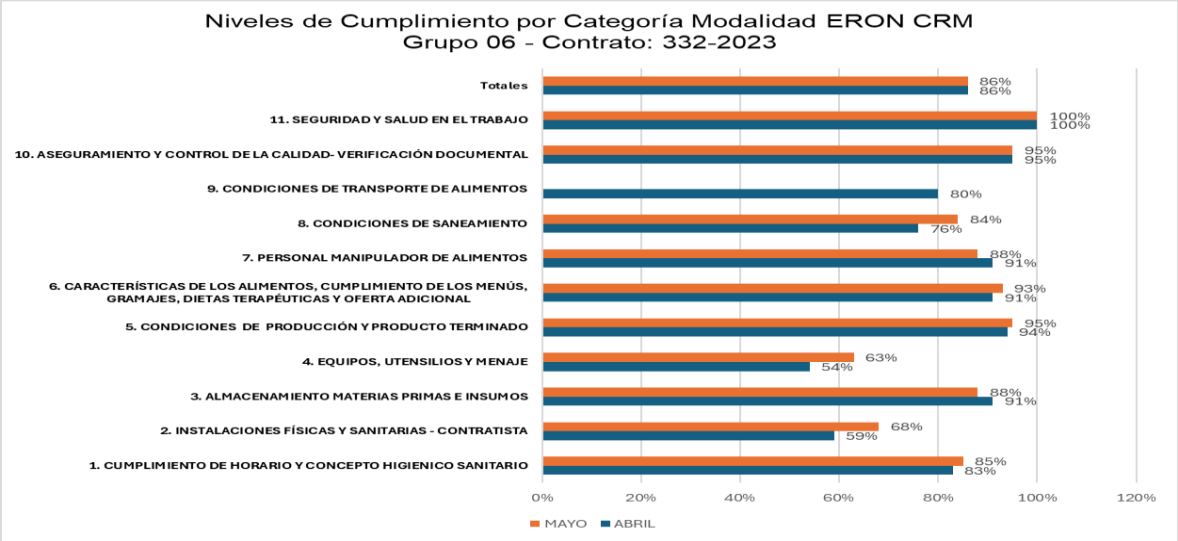
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	SEGUIMIENTO
CPAMS EJEPO	09/09/2024	Favorable	94.5%	Se observa techo de almacenamiento de abarrotes presenta techos rugosos y no se cuenta con separación física entre las áreas de producción y ensamble.
EJART (BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 13 GR FERNANDO LANDAZÁBAL REYES)	17/06/2024	Favorable con requerimientos	84.5%	Se evidencia mesón en buen estado, no se observan utensilios, menaje o equipos deteriorados. En el seguimiento se observa capacitación reforzando buenas prácticas de manufactura. Se cumple con los procesos de pre -alistamiento y preparación. Las instalaciones y los utensilios Se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 1 PENAL	21/11/2022	Desfavorable	17%	El día 21/01/2025 la Secretaría de Salud hace visita con acta MH08E 720354 donde realizan seguimiento a la medida sanitaria e indican que esta se mantiene hasta garantizar que los hallazgos que generaron la medida inicial sean subsanados. Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, infraestructura, equipos deteriorados, limpieza y desinfección y en general todos los hallazgos. Se evidencia área con aplicación de medida sanitaria como depósito temporal de manejo de residuos. No se evidencian heces de roedores durante las verificaciones realizadas. Los manipuladores presentan reconocimiento médico.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 3 ERON	22/08/2024	DESFAVORABLE	52.5%	Se mantienen los hallazgos referentes a los mantenimientos locativos, falta de rejillas en sifones, luminarias fuera de servicios saneamiento, presencia de plagas (moscos) en área de jugos, no se cuenta con deposito temporal de residuos sólidos.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA ERE 3	21/01/2025	Favorable con requerimientos	70.5%	Se mantienen hallazgos de instalaciones físicas, infraestructura, limpieza y desinfección, no se evidencia recipientes para el manejo de residuos aprovechables, no se cuenta con un adecuado depósito temporal de residuos, los equipos de refrigeración no tienen manijas y se observa menaje deteriorado.
COBOG LA PICOTA ESTRUCTURA 2 PAS	21/01/2025	Favorable con requerimientos	73.5%	Para las condiciones de infraestructura se evidencia medias cañas desgastadas. Por otro lado, se muestra una mejora en los procesos de limpieza y desinfección, no se observan neveras de almacenamiento con residuos de sangre durante las visitas de seguimiento.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERON visitados pertenecientes al Grupo 4, uno presenta 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 uno fue emitido 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 abril y mayo 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:

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 81%, debido a que en la Estructura 3 ERON se presentó la novedad de entrega del tiempo de comida almuerzo fuera de la franja establecida.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (68%): 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 55%, 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 llevó a cabo adecuaciones de paredes, techos, instalación de sifones y cierre de las bodegas de almacenamiento. Por parte del operador para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con 93%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron: 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.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (88%): 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 84% 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.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (63%): Los establecimientos que presentan mejor cumplimiento son el ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) con una calificación de 100% y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) con 83%, debido a que los equipos de refrigeración no se encuentran funcionando adecuadamente. Esta categoría se ve afectada en el ERON COBOG BOGOTA LA PICOTA con un 53%, evidenciándose que los hallazgos principalmente están relacionados con el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5, con el no 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 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. 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.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%): Cabe resaltar el cumplimiento de 100% de las variables evaluadas para el establecimiento ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA), al cumplir a cabalidad con temperaturas, pre-alistamientos higiénicos de los alimentos, cumplimiento de código de colores de tablas de corte, adecuado almacenamiento de contra muestras, en sí, cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos y adecuadas condiciones de higiene y calidad del producto terminado. Para los ranchos del establecimiento ERON COBOG LA PICOTA con 93%, evidenciándose hallazgos relacionados con que los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas no evitan el riesgo de contaminación cruzada y los alimentos no mantienen la temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (**93%):** Los establecimientos ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES) y ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE

MOSQUERA) alcanzaron cumplimiento del 100% en esta categoría, ya que cumplen a cabalidad las características de los alimentos, cumplimiento de menú, cumplimiento de temperatura, suministro de dietas. Para el ERON COBOG LA PICOTA con 92% la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación del ciclo de menú y se supera el número de intercambios permitidos,

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (88%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en todos 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) ambos con 90%, viéndose afectado por incumplimiento por parte del contratista con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional - Anexo 9. Por otro lado, para el ERON COBOG LA PICOTA con el porcentaje de cumplimiento del 87%, 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 adicionalmente para el establecimiento COBOG BOGOTA LA PICOTA se debe contar con 4 profesionales en nutrición, pero durante el periodo se evidenciaron 3 nutricionistas. 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.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO (84%): Se resalta el cumplimiento del 100% para el establecimiento ERON EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA) y en el ERON EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES). 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 78% 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 no se lleva a cabo un adecuado y eficaz control de plagas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: Para el mes de mayo no se logró evaluar este aspecto debido a que durante las visitas ejecutas en el presente mes no hubo arribo de vehículos.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (95%): 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 93% 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 debido a que a la fecha no presentaron soportes de los mismos.

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 comprendido entre el 1 al 31 de noviembre de 2024 no se presentan resultados para los establecimientos tipo EP – UT – URI.

2.2.7 GRUPO 7

2.2.7.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS BOGOTÁ LA MODELO	14/11/2024	Favorable con requerimientos	88%	**1.3** Se evidencia en el área de procesos techos rugosos no lisos de difícil limpieza y desinfección Lampara suelta en el área de almacenamiento de abarrotes. **Seguimiento**: Se evidencia en área de proceso techos rugosos no lisos de difícil limpieza y desinfección. Las lámparas del área en mención se encuentran bien sujetadas al techo. **2.1** Se evidencian equipo de frio al ingreso de área de proceso fuera de uso, estanterías de almacenamiento de alimentos con desprendimiento de pintura, empaques de puertas de cuartos con desprendimiento de pintura y óxido. **Seguimiento**: el equipo de frio fue retirado se realiza mantenimiento a estanterías y cauchos de cuartos fríos. **4.4** Se evidencia el contenedor de almacenamiento de alimentos congelados ubicado en un lugar el cual no garantiza una adecuada hermeticidad. Alimentos preelaborados almacenados en neveras no identificados por fecha de ingreso y salida. **Seguimiento**: en contenedor de almacenamiento de alimentos aún se encuentra fuera del establecimiento, se observa que los alimentos almacenados en neveras se encuentran identificados con sus respectivas fechas. **5.2.** Se evidencia tapa de aguas no herméticamente adecuada a la salida de cuarto de basuras. **Seguimiento**: se evidencia correctivo. **5.5**. Pisos en área de bodegas de almacenamiento con acumulación de suciedad. Formatos de limpieza y desinfección no acordes a lo evidenciado. **Seguimiento**: se evidencia pisos limpios y registros de soporte de las actividades al día. **5.6.** No se ejecuta en su totalidad programa de limpieza en áreas. **Seguimiento**: se evidencia aplicación de procesos de limpieza con sus respectivos registros en las áreas.
CPMS CHIQUINQUIRA	4/7/2024	Favorable	92%	**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. **Seguimiento**: las paredes se arreglaron realizando aplicación de pintura y poceta se recubre con material sanitario. Se subsano. **2.1.** Se observan estufas en área de preparación con falta de mantenimiento. Se observan stands metálicos deteriorados en área de almacenamiento de mercado. **Seguimiento:** las estufas están funcionando correctamente, se realizó el correspondiente mantenimiento (pintura a estanterías). **2.2.** Se observan tablas de picar con deterioro y desgaste. Se observa desgaste en sartenes en áreas de preparación. **Seguimiento:** las tablas y sartenes se encuentran en buen estado. **5.6.** No se aplican algunas actividades de protocolos descritos en plan de saneamiento básico evidenciado. **Seguimiento:** contratista subsano, se refiere a la realización de plan de choque el cual se encontraba escrito para el CPMS CHIQUINQUIRA, este no corresponde al ERON sino al laboratorio por tal motivo se corrigió en el plan de saneamiento aplicado al servicio de alimentos.
CPMSMOQ MONIQUIRA	23/7/2024	Favorable	94.5%	**1.2.** Techo del área de preparación presenta rugosidades. pared del área de preparación y almacenamiento de fruver presenta signos de humedad. **Seguimiento**: se evidencia que persiste techo del área de preparación con rugosidades y se observa mantenimiento de las paredes del área de preparación y almacenamiento de fruver, ya que, se observan sin signos de humedad.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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, se cuenta con dispensador de agua por ozono en funcionamiento, no se presentan soportes de mantenimiento del filtro, ni ficha técnica.
CPMSGAC GACHETA	27/8/2024	Favorable	94,5%	**1.1**. No se evidencia flujo entre áreas en forma adecuada entre bodega y área de preparación. **Seguimiento**: no hay separación entre las áreas y que no hay flujo adecuado del personal y actividades entre bodega y área de preparación. **1.2.** Desprendimiento de pintura en pared y desgaste de baldosas. **Seguimiento**: el contratista ha subsanado cambiando las baldosas, realizando arreglo en el techo y paredes. **1.3** Techos no protegidos en material impermeable que facilite su limpieza. **Seguimiento**: EL contratista realizó mantenimiento requerido. **2.1.** Se evidencia desgaste, manchas, golpes y hendiduras en calderos y sartenes. **Seguimiento**: Se evidencia los calderos y sartenes en buen estado.
EPMSC LETICIA	02/05/2024	Favorable con requerimientos	82%	**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. **Seguimiento**: se evidencia que se realizó mantenimiento del piso del fruver, realizando cambio de baldosa. En cuanto a pre-alistamiento se evidencia deterioro de piso y paredes **1.3.** Techos área fraccionamiento de verdura con cuerdas colgando, extractor con cartón y desajustado en la cocina. **Seguimiento**: se evidencia que se realiza mantenimiento y limpieza del techo de pre-alistamiento y del extractor del área de preparación. **2.1.** Se evidencia horno con corrosión, rallador con corrosión. **Seguimiento**: se evidencia que el contratista dio de baja el horno y el rallador en el 2024. No se evidencia horno en el área de preparación y el rallador fue reemplazado por un procesador de alimentos. **2.2** Mesón externo parcial con baldosas deterioradas, mesón interno presenta grietas. **Seguimiento**: se realiza mantenimiento de los mesones, realizando cambio de las baldosas de pre-alistamiento y preparación. **4.4.** Huevos ubicados directamente sobre el piso. **Seguimiento**: se evidencia que los huevos son almacenados en estibas, evitando el contacto directo con el piso. **5.2.** Se evidencia en la bodega fruver, aguas provenientes del aire acondicionado. **Seguimiento**: se instala una manguera con el fin de evitar estancamiento de agua en la parte interna del área de fruver. **5.3.** Área de almacenamiento de los residuos sólidos, deteriorados pisos y paredes. **Seguimiento**: Se evidencia piso y paredes deterioradas en el almacenamiento de residuos, sin embargo, se observa condiciones aceptables de limpieza y desinfección, canecas limpias con bolsa y tapa. **5.5**. Pisos, paredes, techos, mesón, alberca del área de porcionamiento de alimentos, no hay aseo. **Seguimiento**: Se evidencia que las paredes y el piso de pre-alistamiento se encuentran deterioradas, construidas en material de difícil limpieza y secado, sin embargo, se observa que el área se encuentra limpio.
CPMSUBA UBATE	14/08/2024	Favorable con requerimientos	72,50%	**1.1.** El establecimiento de preparación no permite el flujo adecuado de materia prima, producto personal. **Seguimiento**: se evidencia adecuado flujo de distribución de suministro a patio. El operador adjunta oficio de logística del ingreso de la materia prima para los miércoles de cada semana, donde el PPL distribuidor se encarga

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de la recepción de la materia prima y los PPL manipuladores se encargan del suministro a patio. **1.2.** Se evidencia desgaste del piso del área de preparación de alimentos. **Seguimiento**: se evidencia algunas baldosas con deterioro del material, desprendimiento de baldosas, grietas y superficies porosas en área de procesos. **1.3.** Se evidencian techos con ruptura en el área de preparación, presencia de suciedad. Seguimiento: se evidencia techo sin ruptura y limpios en el área de preparación. **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. **Seguimiento**: se evidencia baño fuera del área de preparación compartida con funcionario del INPEC, Se evidencia lockers del personal manipulador fuera del área de preparación, se encuentra ubicado en el área de la oficina de administración. **2.1.** Se evidencian algunos elementos como ollas con desgaste por el nivel de trabajo. **Seguimiento**: se evidencia utensilios en buen estado, ollas en óptimas condiciones para su uso. **2.2.** Se evidencia poceta de agua y lavado de utensilios con ruptura de baldosas, en donde se acumula agua y residuos. **Seguimiento**: se evidencia área de lavado de utensilios y poceto de agua sin acumulación de residuos orgánicos, se evidencia cronograma de aseo semanal del área de preparación. **3.4**. Se evidencia solamente un certificado por cada manipulador sin cumplir los temas, cronograma, educación de conceptos dentro del plan de capacitación. **Seguimiento**: se evidencia capacitaciones con temas, horas y el cronograma capacitaciones y la ejecución de esta. **4.1.** Se evidencia falta de soporte de trazabilidad y procedencia de materias primas como para productos perecederos (carne). **Seguimiento**: se evidencia soporte de trazabilidad y procedencia de la materia prima utilizada para el suministro de tiempo de comida cena del menú 14, donde el alimento fue carne de res dorada de la distribuidora SANTA FE, con Lote: 18/03/2025, Fecha de vencimiento: 25/04/2025 y Fecha de ingreso: 26/03/2025. 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. **Seguimiento**: se evidencia formatos y control de temperatura donde especifica el número de equipo donde se realiza la medición. **4.4.** Se evidencia almacenamiento de elementos de aseo y de alimentos sin separación física del área con el fin de evitar la contaminación química o física. **Seguimiento**: se evidencia elementos de aseo fuera del área de preparación, los elementos de aseo se encuentran almacenados en el área de la oficina administrativa. **5.2.** Se evidencia falta de desnivel en pisos, evidenciándose empozamiento de agua dentro del área de preparación. **Seguimiento**: se evidencia falta de nivelación en los pisos del área de preparación, se observa limpieza constante del área de preparación evitando empozamiento de agua. Se evidencia la implementación del programa de limpieza y desinfección. **5.5.** Los desinfectantes no son preparados bajo lo indicado por el fabricante o el instructivo de desinfección. **Seguimiento:** se evidencia instructivo de preparación del detergente liquido SOAP PLUS en el área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas. Con relación de 40 ml en un (1) Litro de agua, con su respectivo modo de uso. El contratista adjunta ficha técnica de diluciones de productos de L & D. **5.6.** Se evidencia plan de saneamiento y formatos de control, pero falta la aplicación del plan de limpieza y desinfección a lo realizado

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				en el área de preparación. **Seguimiento**: se evidencia la implementación del programa de limpieza y desinfección.
CPAMS-EJECO	11/03/2024	Favorable	91%	**1.2.** Falta de Mantenimiento en pisos. **Seguimiento**: se evidencia que el piso se encuentra en adecuadas condiciones de mantenimiento. **4.1.** Falta rotulación de víveres. **Seguimiento**: se evidencia rotulación de materia prima. **4.4.** falta de rotación de materia prima. **Seguimiento**: se evidencia aplicación del modelo PEPS. **5.5** Falta de limpieza por detrás de los equipos. **Seguimiento**: se evidencia limpieza y desinfección del área detrás de los equipos.
CPMSLME LA MESA	3/09/2024	Favorable con requerimientos	85,5%	**1.1.** Se evidencia facilidad de ingreso de plagas en el servicio de alimentación. **Seguimiento**: se evidencia establecimiento reducido y se instaló angeo metalizado en ventana. **1.2.** Se evidencia enchapes roto en el piso y deterioro en las paredes. **Seguimiento:** se evidencia piso con adecuación, resanados, no se evidencia deterioro en paredes. **1.3**. Se evidencia mal estado de techos. **Seguimiento**: los techos continúan en la condición descrita. **1.4**. No poseen instalaciones sanitarias propias. **Seguimiento**: continúa esta condición descrita. **3.3.** En el momento del ingreso al establecimiento no poseían dotación completa. **Seguimiento**: al momento de la visita se evidencia al personal usando la dotación completa, la cual se encontraba limpia y en buen estado. **4.4.** Deficiencia de espacios y producto en contacto con paredes. **Seguimiento**: se evidencia espacio reducido, operador garantiza limpieza y desinfección de áreas. **5.2.** Se evidencia que, a pesar del constante aseo y limpieza, se acumula la humedad. **Seguimiento**: se evidencia acumulación de humedad, no hay aún correctivo.
EPMSC CAQUEZA	16/09/2024	Favorable	92,50%	**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. **Seguimiento**: se evidencia que el sifón en pared se encuentra tapado con tapa y no se observa el espacio entre puerta y piso en el área de preparación y lavado de materia prima. **2.1.** No se cuenta con nevera para la refrigeración de los alimentos. La estufa presenta ahumado y algunos fogones con poca llama. El horno presenta desprendimiento de quemadores. **Seguimiento**: se evidencia que se cuenta con un refrigerador y dos congeladores y que las estufas y horno se encuentra en buen estado y están funcionando correctamente. **4.4.** Se evidencian canastillas de productos frescos (verduras y frutas) directamente contra la pared. **Seguimiento**: las canastillas continúan ubicándose contra la pared, ya que el espacio es muy reducido, el contratista mantiene el área limpia. **5.2.** Se evidencian sifones de desagüe en la caja interna sin rejillas de protección. **Seguimiento**: se evidencia en la visita que el desagüe de la caja interna si cuenta con rejilla y se verifica la caja externa y no se perciben o generan malos olores de este.
PLANTA LA SPEZIA G7	17/03/2025	Favorable con requerimientos	71%	**1.1** Flujo de procesos. No es claro en las áreas de recepción de materias primas y producto terminado – área de despacho. **1.2** Alrededores de cárcamos, se observa piso partido y con deterioro, al igual que piso del área de recepción y área de despacho el cual se observa rugoso y con deterioro. -Se observan algunas tabletas de pared en área de alistamiento y ollero partidas. -Se observan 2 tubos en pared sin protección en área social. **1.3** Se observa espacio abierto en techo de área de almacenamiento de huevos. **1.4** Se observan locker del personal manipulador con deterioro y algunas sin puertas.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				2.1 Se observa estufa en mal estado y deterioro. -Se observan algunas maletas isotérmicas con cremallera en mal estado -Cuartos fríos con capacidad insuficiente de acuerdo con el volumen de producción evidenciado. -Desagüe de plateros, ubicados en cocina caliente. Se observan con fugas y en mal estado. -Piso de ingreso a cuarto de congelación, se observa con desprendimiento de material. **2.2** Se observan canastillas en diferentes áreas con procesos deficientes de limpieza y desinfección. - Carecen de utensilios suficientes en la línea de ensamble. -Recipientes plásticos para limpieza de alimentos, se observan con deterioro. **3.3** Personal manipulador se observa con dotación completa, tono claro y en buen estado. -Personal carece de utensilios suficientes en la línea de servido. **4.1** Registro de entrega de raciones de alimentación o estaciones de policía se observan, incompletos en su diligenciamiento en hora de salida, hora de entrega y temperatura de entrega, afectando seguimiento a trazabilidad. **4.3** Se observan registros de control de temperaturas en materias primas, alimento ensamblado y entregados incompletos. **4.4** El área de almacenamiento de Fruver es compartida con área de recepción de materias primas. **5.3** Recipientes plásticos insuficientes para la recolección de residuos son insuficientes para el volumen evidenciado en visita. **5.5** Se evidencian en distintas áreas canastillas con procesos deficientes de limpieza y desinfección, al igual que en algunos utensilios. **6.6** Plan de saneamiento no se encuentra documentado en su totalidad.
EPMSC GUATEQUE	NA	NA	NA	El establecimiento no cuenta con concepto higiénico sanitario debido a que es un espacio nuevo, se le refirió al contratista que debe realizar solicitud a la entidad de salud para una visita al establecimiento. Se realizará seguimiento en el próximo mes de visita.
CPMMSFFA PONAL	25/07/2024	Favorable con compromisos	75%	**1.3.** Iluminación en baños, cambiar bombillos. **Seguimiento**: en visita bombillos en baño en mal estado, no funcionan. **1.4.** Falta aviso correcto lavado de manos y llave de accionamiento manual. **Seguimiento**: se evidencia aviso alusivo al correcto lavado de manos, no se evidencia llave de accionamiento no manual. **2.1**. Mesa de disposición de menaje, falta soporte del lado derecho para prevención de caída. **Seguimiento**: se continúa evidenciando mesa de lavado sin soporte adecuado, operador implementa soporte un vaso, se evidencia mesa de papelería con soporte de madera. 3.2. Falta actualizar certificados médicos de uno de los rancheros. Seguimiento: se evidencia exámenes médicos de todo el personal vigentes. 3.3. Mantener botas limpias. Seguimiento: se evidencia botas y dotación en general limpia y en buen estado. 3.4. Falta calificar evaluaciones y que se encuentren firmadas por los PPL. Seguimiento: se evidencian capacitaciones con firmas de PPL. 5.2. Se recomienda entregar (el aceite vegetal usado) a una empresa para darle un buen fin. Seguimiento: operador entrega aceite vegetal usado (AVU) a empresa encargada. 5.3. Mantener tapa en canecas. Seguimiento: se evidencia canecas para la disposición de residuos con tapa.

Durante el periodo del presente informe, al mes de mayo 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 del caso indicar que durante el periodo comprendido entre el 1 al 8 de mayo, no se realizaron visitas de supervisión, en vista de la terminación del contrato, para lo cual se reciben las argumentaciones y del operador frente a los hallazgos del mes inmediatamente anterior abril de 2025. Es así que para la vigencia del periodo evaluado, se considera importante relacionar en el cuadro que antecede, 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, detallado el porcentaje de cumplimiento obtenido, en la emisión del documento y concepto por parte de la DTS, encargada de tal visita sanitaria.

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 15 de mayo 2025 y comparativo con el mes de abril 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	02/12/2024	Favorable	90%	El operador realiza mantenimiento a rejillas de evacuación. Se evidencia pisos en mal estado, paredes con baldosas partidas. Los reconocimientos médicos están actualizados.
EPMS VILLAVICENCIO	29/02/2024	Favorable con requerimientos	77.5%	El contratista realizó solicitud de visita para la emisión de concepto, pero la entidad sanitaria aún no ha realizado la visita. Se observa que la infraestructura como paredes, pisos y techos se encuentra deteriorada y en material no sanitario. Se observan equipos deteriorados (estufas) Se evidencian ollas en buen estado.
EMPSC YOPAL	22/01/2025	Favorable con requerimientos	63.5%	Se evidencia pisos con grietas, rugosos y con baldosas rotas. Los techos de las áreas de abarrotes y de equipos de refrigeración y congelación son de material no sanitario. Mallas que protegen las rejillas de evacuación de agua son en material no sanitario.
CAMISACS ACACIAS ALCARAVÁN	03/10/2024	Favorable	90%	Se evidencia techos en material no sanitario (concreto). Se evidencia bisagras de congelador oxidadas. Pisos de cuarto frío deteriorados. Se evidencia ollas en buen estado.
CAMISACS ACACIAS SARDINATA	02/10/2024	Favorable con requerimientos	89.5	Se observan techos en material no sanitario y paredes con humedad y desprendimiento de pintura.

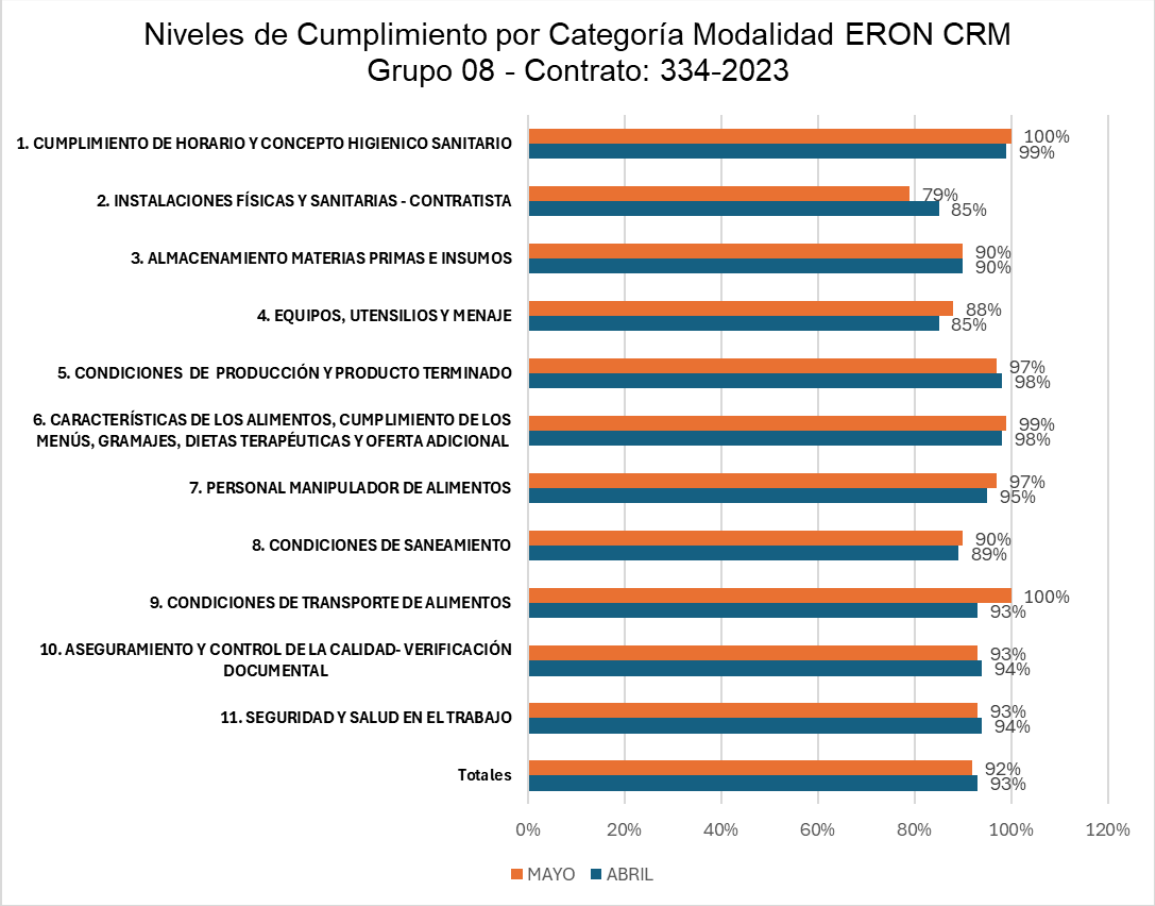
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Los recipientes para la disposición de los residuos se encuentran en buen estado.
CAMISACS ACACIAS COLA DE PATO	02/10/2024	Favorable	93.5%	Se evidencia pisos con grietas y pared con desprendimiento de pintura y material.
CAMISACS ACACIAS CENTRAL	21/03/2025	Favorable	98%	Se evidencia desprendimiento de baldosa en el piso al ingreso del cuarto de refrigeración #1. además, paredes con desprendimiento de pintura.
EPMS GRANADA	20/02/2025	Favorable con requerimientos	85.5%	No hay área física para almacenamiento, están utilizando un área del patio, No hay un lugar para adaptarla para este fin. El operador implemento acciones correctivas se evidencian utensilios y recipientes para recolección de residuos en buen estado y adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. Se utiliza agua del acueducto y hay un recipiente de 2000 L como tanque de almacenamiento.
CPMSPDA PAZ DE ARIPORO	11/12/2024	Favorable	95.7%	Se continúa observando que el área de almacenamiento de alimentos perecederos se comparte con la oficina de papelería.
CPAMS EJEYO	22/04/2024	Favorable	93.5%	Se evidencia paredes en área de servicio de alimentación con desprendimiento de pintura y hongos. Se observa el contratista implementa plan de mejora en paredes, techos y reemplazo de estufa.

De acuerdo con lo evidenciado en la tabla anterior, de los establecimientos ERONES visitados pertenecientes al Grupo 8, seis presentan concepto higiénico-sanitario Favorable, los establecimientos CAMISACS ACACIAS ALCARAVÁN, CAMISACS ACACIAS COLA DE PATO, CAMISACS ACACIAS CENTRAL, ERON ACACIAS ALA A Y B, CPMSPDA PAZ DE ARIPORO y CPAMS EJEYO. Por su parte, cuatro de los establecimientos EPMS VILLAVICENCIO, EMPSC YOPAL, CAMISACS ACACIAS SARDINATA y EPMS GRANADA presentan concepto favorable con requerimiento, de estos conceptos dos tienen más de un año de su emisión y tres fueron emitidos en el año 2025.

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 abril y mayo 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 15 de mayo de 2025 y comparativo con abril 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:

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 CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL, ERON EJEYO, y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con el 100% de cumplimiento, durante el periodo evaluado, se cumple con los horarios de entrega acorde con lo establecido por la OTM o lo aprobado por parte de USPEC, se cuenta con concepto Sanitario Vigente acorde con lo establecido en la OTM y el servicio se encuentra libre de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial. Por otro lado, en los establecimientos ERON EJEYO y EPMSC VILLAVICENCIO se evidenció que realizaron ante la Entidad Territorial de Salud la solicitud de la visita debido a que el concepto sanitario tiene más de un año de emisión.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA (79%): 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 CPMSPDA PAZ ARIPORO con 71%, ERON EC YOPAL con 75%, ERON EPMSC GRANADA con 79%, ERON

CAMISACS ACACIAS con 79%, los aspectos que afectaron la calificación general fueron:, rejillas de drenajes deterioradas, techos en mal estado, pisos porosos, en mal estado, agrietados, deteriorados, puerta con oxido y reja de ingreso sin protección. Por otro lado, se resaltan los establecimientos ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EJEYO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 86% de cumplimiento cada uno.

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%): Los establecimientos con mejor desempeño en el periodo fueron ERON CAMISACS ACACIAS con 100%, ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 100%, ERON CPMSACS ACACIAS con 96%, ERON EJEYO con 91% y ERON EPMSC GRANADA con 91% 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 CPMSPDA PAZ ARIPORO con 73%, ERON EC YOPAL con 77% fueron los establecimientos con cumplimiento más bajo, los hallazgos que conllevan a la afectación de la calificación hacen referencia al incumplimiento en el rotulo de colores y rotulo de abertura en materia prima, los alimentos no cuentan con el etiquetado y rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente, al almacenamiento sin distancia perimetral dificultando procesos de limpieza y desinfección y no aplicación de método PEPS.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (88%): Esta categoría se ve afectada en todos los establecimientos que conforman el grupo, el establecimiento que presenta el desempeño más bajo son ERON EPMSC GRANADA con 71%, seguido de ERON CPMSACS ACACIAS con 85% y ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 86% cada uno. Se evidencia que los hallazgos principalmente están relacionados con los equipos, utensilios y menaje se encuentran en mal estado, presentan deterioro, los cuartos fríos (refrigeración- congelación) no se encuentran funcionando adecuadamente, se evidencian equipos en desuso. Por otro lado, se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON EJEYO y ERON EC YOPAL con un 100%. Por otra parte, se evidencia el no cumplimiento de los equipos establecidos en el Anexo 5 en el ERON EPMSC GRANADA, debido a que no se cuenta con sartén basculante instalado y habilitado para su uso, el contratista soporta solicitud de cambio de equipos (sartén basculante por estufa enana), sin embargo, falta correo de aprobación por parte de la USPEC**.**

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (97%): Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON EJEYO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO alcanzaron 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 EC YOPAL con 96% y ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO con 83%, se evidenció hallazgos relacionados con no aplicación del protocolo de contra muestra en la OTM, no disponer de un área independiente para servir las dietas bajo condiciones que evite el cruce de flujos de producción, adicionalmente el hielo no presentaba color característico.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (**99%):** Los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO, ERON EPMSC GRANADA y ERON EPMSC VILLAVICENCIO 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 EC YOPAL con 98% y ERON EJEYO con 92%, la calificación se ve afectada por el no cumplimiento de la rotación de menús establecidos, superando el número de intercambios permitidos.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%): Se evidencia en esta categoría un buen desempeño, en cada uno de los establecimientos, destacándose ERON CPMSACS ACACIAS, PAZ ARIPORO, ERON EC YOPAL y ERON EJEYO, 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 EPMSC GRANADA con 90% debido a que se evidenció falencias en las buenas prácticas de manipulación por parte de manipuladores, EPMSC VILLAVICENCIO con 90% en donde se evidenció personal con dotación en mal estado y ERON CAMISACS ACACIAS con 95% debido a que dos distribuidores no contaban con certificado médico y exámenes clínicos para manipular alimentos.

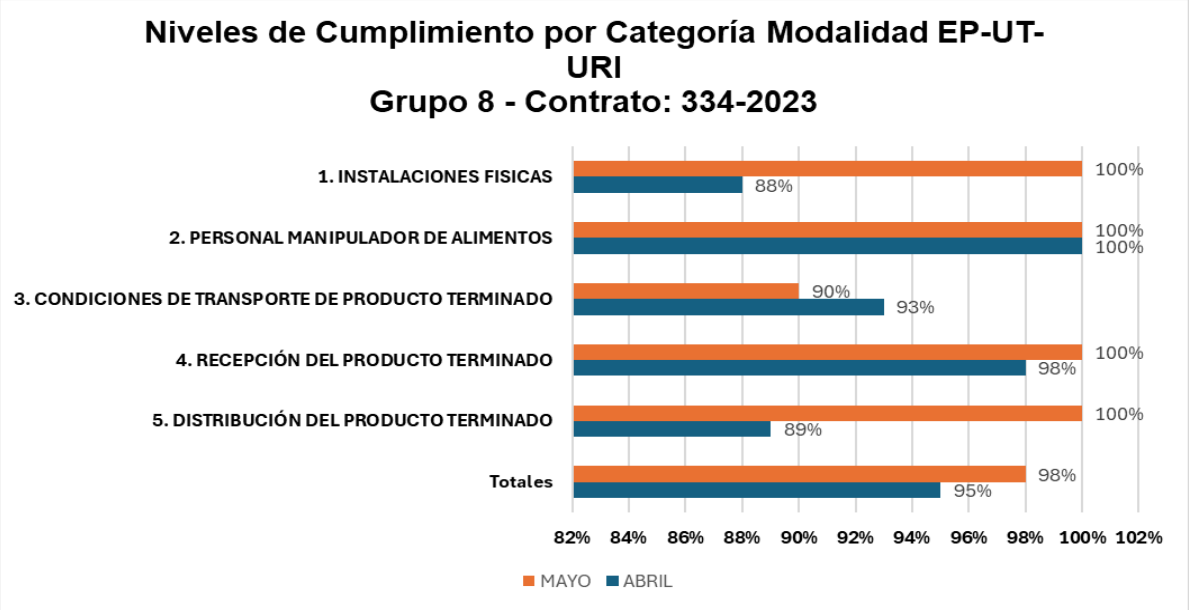
CONDICIONES DE SANEAMIENTO (90%): Se resalta el cumplimiento para los establecimientos ERON EJEYO con 100%, ERON EPMSC GRANADA con 94% y ERON EC YOPAL con 92%, presentando un cumplimiento adecuado de las condiciones de limpieza, desinfección y organización de las diferentes áreas y se cuenta con recipientes 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 CPMSPDA PAZ ARIPORO con 89%, ERON CAMISACS ACACIAS y ERON EPMSC VILLAVICENCIO con 88% cada uno y ERON CPMSACS ACACIAS con 83% se evidenció falta de limpieza en los paredes, pisos y techos, campanas y extractores, no se garantizan las actividades de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, y no se aplican los procedimientos establecidos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%): Es importante señalar que, durante el período del presente informe se evidencio por parte de la Interventoría los vehículos de transporte en los establecimientos ERON CAMISACS ACACIAS, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EJEYO, presentando cumplimiento en el recibo de materias primas, en las condiciones y documentación de los vehículos transportadores de acuerdo a la normatividad vigente, los recipientes se evidenciaron en adecuadas condiciones de limpieza garantizando las condiciones de los alimentos y el personal manipulador cumplía con la documentación y dotación. Por otro lado, para los demás establecimientos no se evidenciaron vehículos transportadores durante las visitas de interventoría.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD (93%): Para esta categoría todos los establecimientos alcanzaron porcentajes del 84% al 95%. Para estos establecimientos restantes presentan afectación debido a que el contratista no presenta soportes de paz y salvos de los productos adquiridos en los proyectos productivos de los diferentes establecimientos, adicionalmente no presenta certificado de calibración vigente del equipo de control para hacer control de gramaje. Por último, el contratista no implementa de manera adecuada el programa de mantenimiento preventivo de los diferentes equipos y no se cuenta con los registros de las actividades realizadas.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%): Se resalta para esta categoría que los establecimientos, ERON CPMSACS ACACIAS, ERON CAMISACS ACACIAS, ERON EPMSC GRANADA, ERON EPMSC VILLAVICENCIO, ERON CPMSPDA PAZ ARIPORO y ERON EJEYO se alcanzó un cumplimiento del 100%. Para esta categoría en el ERON EC YOPAL con 67% presentó el cumplimiento más bajo, debido a que la campana extractora de aire se encuentra fuera de servicio.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 15 de mayo 2025 y comparativo de abril 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:

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 GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO, 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.

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), CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, lo cual, refleja el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador durante el periodo, debido al cumplimiento de BPM por parte de los manipuladores de alimentos, los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico (apto para manipular alimentos) y certificado de manipulación en BPM vigente y evidencia de recurso humano adicional, 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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (90%): Para los establecimientos CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA y EP ESTACION DE POLICÍA YOPAL cumplen al 100% con las variables evaluadas en esta categoría. Por otro lado, los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA) y EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO con un 80% cada uno, se evidenció que no se da cumplimiento a las condiciones de higiene de las canastillas donde se transportan los alimentos y los vehículos transportadores no cuentan con la documentación requerida en los documentos contractuales.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Se destaca que en los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CPAMS CPMSCACOM 2, EP ESTACION DE POLICIA GRANADA, EP ESTACION DE POLICIA PAZ DE ARIPORO y EP ESTACION DE POLICIA YOPAL, presentan un cumplimiento cabal de las variables evaluadas en la categoría, asociadas al cumplimiento de calidad organoléptica, publicación del ciclo de menú, entre otros.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): Los establecimientos CPAMS EJAPI (BATALLÓN DE A.S.P.C. NO 22 CR BENEDICTO TRIANA), CPAMS 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

A continuación, se presenta la información derivada de la visita sanitaria realizada por la Dirección Departamental y Distrital de Salud (DTS), la cual emite el concepto higiénico sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios, ERONES, y el seguimiento a las acciones implementadas por parte del operador:

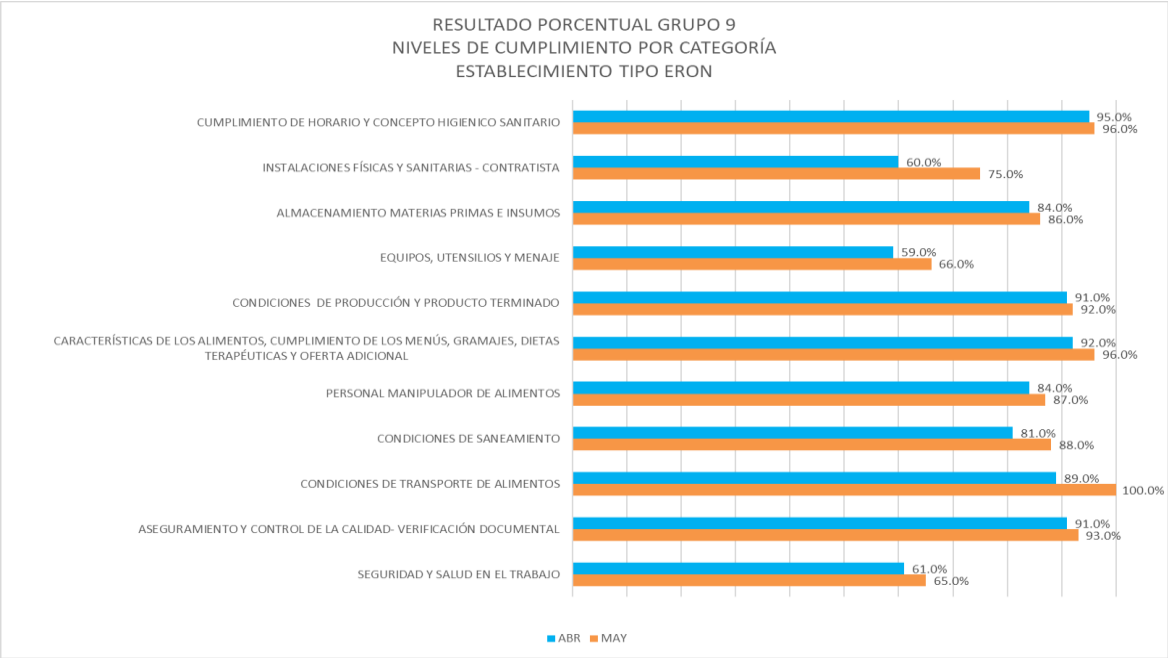
ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
CPMS TUNJA	24/07/2024	Favorable	91,5%	**Seguimiento realizado en visita del 05/05/2025:** 1.3. Se evidencian paredes rugosas en área de proceso y almacenamiento, y signos de corrosión en puerta. Seguimiento: se evidencian paredes en adecuadas condiciones de mantenimiento. 1.5. Instalaciones sanitarias, corrosión en lockers. Seguimiento: el servicio de alimentos no cuenta con lockers, fueron retirados del servicio. 2.1. Se evidencia corrosión en soportes de mesón y estantes de almacenamiento de fruver, olleta con magulladura. Seguimiento: mesones y estantes en adecuadas condiciones y no se evidencian ollas en mal estado. 3.1. Un manipulador no cuenta con examen médico y de laboratorio. Seguimiento: el personal manipulador de alimentos cuenta con los exámenes médicos y de laboratorio. 4.4. No se garantiza el distanciamiento de estibas de pared en área de almacenamiento. Seguimiento: no se da cumplimiento a distancias perimetrales, sin embargo, se mantienen condiciones de higiene.
CPMSCHO CHOCONTA	13/8/2024	Favorable	97,00%	**Seguimiento realizado en visita del 07/05/2025:** 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: persiste, no se ha realizado redistribución del servicio. 1.2 Se evidencian pisos con desgaste. Seguimiento: persisten baldosas rotas y desgastadas en área de procesos. 1.3 Se evidencia que algunas áreas no cuentan con suficiente ventilación. Seguimiento: capacidad de extracción insuficiente de la campana extractora, se percibe inadecuada circulación de aire.
EPMSC SOGAMOSO	18/09/2024	Favorable con requerimientos	78%	**Seguimiento realizado en visita del 05/05/2025:** 1.2. Se evidencian paredes en material no sanitario. Seguimiento: se evidencian paredes en general del servicio en material sanitario.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DEL CONCEPTO	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.3. Se evidencian angeos rotos en puertas y aberturas no garantizando hermeticidad. Seguimiento: se evidencian angeos garantizando hermeticidad, no se observan espacios en puertas. 1.4. Se observan elementos personales en las diferentes áreas (guantes de caucho y zapatos). Seguimiento: se evidencian elementos personales dispuestos únicamente en oficina. 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: se observan estufas sin presencia de óxido, congeladores con manijas y en adecuadas condiciones de limpieza, cargadores con residuos de alimentos, horno limpio, poceta de agua con baldosa quebrada, no se observan tapas partidas de fiambreras, sin embargo, sí se observan fiambreras sin tapa. 2.2. Se observan tablas de picar en mal estado. Seguimiento: se evidencian tablas de picar en buen estado. 3.4. No se presentan capacitaciones del personal manipulador. Seguimiento: se presentan soportes de capacitación completos para todos los manipuladores del servicio. 4.1. Se observan chorizos con pérdida de vacío, se observan productos en mal estado. Seguimiento: no se evidencia chorizo en almacenamiento para su verificación, durante la visita se observa adecuado prealistamiento y productos almacenados en óptimas condiciones. 4.4. Se evidencian cargadores en baño. Arroz almacenado en inadecuadas condiciones en área de producción (con lona abierta, no cuenta con recipiente hermético.). Seguimiento: se observa disposición de cargadores en área de producción, además, se evidencian alimentos reempacados con la hermeticidad requerida. 5.1. Análisis de calidad de agua tratada (filtro de ozono) no cumplieron lo establecido en la Resolución 1107 /2022. Seguimiento: se presentan últimos análisis de agua con cumplimiento de Resolución 1407/2022, ya que se tomó agua de grifo. 5.3. Ausencia de recipientes de disposición de residuos de accionamiento no manual. Seguimiento: se evidencian contenedores de residuos de pedal y de vaivén.

Durante el periodo del presente informe, correspondiente al periodo del mes de mayo 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.

2.2.9.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 **95.3%**, el cual aumenta un 14.6% con respecto al mes anterior. El establecimiento de menor puntaje continúa siendo ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 70%, el cual presentó una caída de puntaje de 6% frente al período anterior, y como el de mejor calificación se consolida nuevamente ERON CPMS TUNJA con 98% de cumplimiento. A continuación, se describe el comportamiento de las variables evaluadas para los 6 establecimientos verificados en el período:

- **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 **96%**, 1% más que el período anterior, y viéndose afectada la categoría nuevamente por incumplimiento de los horarios concertados en ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual obtuvo 67% de cumplimiento, frente al 100% obtenido para los demás ERONES del grupo.

- **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 **75%**, con un aumento de puntaje de 15%, con respecto al mes anterior. El establecimiento con mayor puntaje en la categoría corresponde a ERON CPMS TUNJA con 100% 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 (57%):** lámpara con un (1) tubo led sin funcionamiento y con presencia de grasa en área de cocina caliente, bombillo del baño de hombres, lámpara en el ingreso del servicio y lámpara del área de jugos sin funcionamiento, lámpara en el área de lavado de utensilios desprendida, sistema eléctrico sin protección en área de preparación de jugos, en pasillo de cuarto frio y en la caja eléctrica de baños, en área de recepción de materia prima y en área de área de porcionado sistema eléctrico desprendido, sifón en área de jugos sin protección, pisos, paredes, techos y medias cañas con deterioro, desprendimiento de material (baldosa) en cuarto de congelación y en el área de lavado de utensilios, puertas de baños con óxido, puerta del área de materia prima con desprendimiento de pintura y óxido, depósito temporal de residuos sólidos sin protección y depósito temporal externo sin identificación.

- **ERON EPAMSCAS COMBITA (59%): RANCHO ALTA:** en área de calderas luminaria sin funcionamiento, tomacorrientes partido en el área del procesador y tomacorrientes sin tapa en el área del pelador de papa, en área de lavado de utensilios pared que separa los hornos con desprendimiento de pintura, con grietas y rota, media caña de cuartos fríos en mal estado, puertas de las áreas de pre-alistamiento de carnes, bodega de abarrotes, recepción de materias primas, calderas e ingreso al servicio con desprendimiento de pintura (presencia de óxido), aberturas de las puertas de pre-alistamiento de carnes y zona caliente (hornos) presentan angeos deteriorados (rotos) y sin la debida protección, abertura piso-puerta del área de recepción sin la debida protección, desprendimiento de la barrera piso-pared de la bodega, uso del área de calderas para la recolección de los residuos sólidos, la cual no cumple con ventilación ni protección. **RANCHO BARNE:** en área de producción, cerca de basculantes, área de ingreso, área de pasillo shut de basuras sifones sin rejilla fija, en áreas en general del servicio, área de ingreso, área de jugos, área de lavado de utensilios, pasillos y cuartos fríos, desprendimiento de pintura y grietas en baldosas de las paredes, así como uniones techo-pared desprendidas en área de ingreso al rancho, mesón del área del pre-alistamiento de tubérculos con rueda suelta y presencia de óxido, puertas del área de carnes (pre-alistamiento) se encuentran deterioradas con signos de corrosión.

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 **86%**, con una mejora del 2% respecto al mes anterior, y sobresaliendo ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO, establecimientos con 100% en la categoría. Por otro lado, los siguientes corresponden a los establecimientos con mayor afectación:

- **ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (45%):** uso de materias primas de proveedores no incluidos dentro del listado ofertado del grupo 9, no cumplimiento en la proyección del plan de compras al no contar con materias primas requeridas de conformidad con el ciclo de menús, empaques primarios con información incompleta en el rotulado, uso de estibas rotas durante el almacenamiento, inadecuadas condiciones de limpieza en áreas de almacenamiento, materias primas con deterioro en características de calidad, incumplimiento en condiciones de conservación de proteico crudo, rotulado PEPS ausente o con información no correspondiente a la reportada por el producto.

- **ERON EPMS SOGAMOSO (82%):** incumplimiento en la proyección del plan de compras y no disponibilidad de materia prima conforme a la rotación del ciclo de menús, materias primas con información faltante o ilegible en rotulado primario.

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 **66%** en la categoría, con un aumento de puntaje de 7% con respecto al mes anterior, consolidándose nuevamente como la categoría con el más bajo desempeño. A pesar de ello, los establecimientos ERON CPMS TUNJA y ERON CPMSCHO CHOCONTA alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que los siguientes se consolidan como los de más bajo desempeño en el período:

- **ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (57%):** estufas con fistos tapados y con mala combustión, cortinas plásticas al ingreso del servicio con ruptura, ollas con deterioro y hendiduras, horno con faltante de la mitad de la lámina en la parte interna de la primera bandeja, cuarto de congelación con desprendimiento de material (baldosa) y tubo con goteo de agua, generando acumulación de hielo en el piso; una hidro lavadora sin funcionamiento por daño, carros transportadores sin identificación y con desprendimiento de pinturas y oxido.

- **ERON EPAMSCAS COMBITA (47%): RANCHO ALTA:** faltante de una hidro lavadora, una licuadora de 2 litros y una gramera, estufas en mal estado con generación de hollín, marmitas sin tapas (se encuentran desprendidas), estibas rotas, cuarto de refrigeración, bodega de fruver y abarrotes presentan estanterías con ondulaciones, ozono sin funcionamiento ya que el botón de encendido presenta daño, uno de los dos hornos se encuentra sin funcionamiento, carros transportadores 1 y 4 con presencia de óxido. **RANCHO BARNE:** faltante de una hidro lavadora, ollas rotas y sin manija, equipo de ozono se observa que no tiene enchufe para conectar, por tanto, no está en funcionamiento, estibas rotas, licuadora industrial con desprendimiento de la base, pela papa sin tapa, caja de ventiladores del cuarto de congelación con desprendimiento de lata, carros transportadores de alimentos con barandas en material no sanitario (madera), trampa de grasa portátil del área de lavado se observa sin tapa y sin funcionamiento.

- **ERON EPMSC SOGAMOSO (33%):** no se cuenta con la licuadora casera de capacidad de 2 litros, ollas en mal estado con ondulaciones y rugosidades, trampa de grasa portátil con manguera de desagüe en mal estado (rota) en área de producción.

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 1% frente al tiempo de evaluación anterior. ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR obtuvo la calificación más baja con 73% de cumplimiento, esto debido a que en la visita del 07/05/2025 se evidenció incumplimiento de temperatura del producto terminado, jugo de naranja en 13 °C y ensalada en 13.8 °C, para el tiempo de comida almuerzo, fuera de límites 4 +/- 2 °C; el operador dispuso las canastillas de fiambreras de dietas y los fondos directamente en el piso; no se dio cumplimiento al protocolo de custodia de contra muestras establecido por la OTM, se evidenciaron pesos inferiores a 200 g de las tres (3) contramuestras del derivado del cereal para el tiempo de comida desayuno, pesos tomados: 181 g, 188g y 175 g, además de observar contramuestras abiertas, no se garantiza el selle hermético de éstas.

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 **96%**, aumentando en un 4% frente a la calificación del período anterior. ERON CPMS TUNJA, ERON CPMSCHO CHOCONTA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO y ERON EPMSC SOGAMOSO obtuvieron la calificación máxima de 100% de cumplimiento en la categoría, por otro lado, ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 79% se consolida como el establecimiento con la calificación más baja, al evidenciar en visita del 07/05/2025 ejecución de tres (3) intercambios, los cuales no fueron reportados: para tiempo de comida desayuno queso campesino en lugar de huevos cocidos, para el tiempo de comida almuerzo por arroz tigre entregan arroz blanco y para el tiempo de comida cena por papa salada entregan plátano maduro cocido; para dieta hipercalórica e hiperproteica del tiempo de comida almuerzo el contratista entrega dos porciones de proteína y una porción de cereal, siendo lo establecido 1 porción más el 20 % de proteína y dos porciones de arroz; entrega de dietas terapéuticas en fiambreras y recipientes desechables sin rótulo o con rótulos ilegibles; además de diligenciamiento no oportuno de los registros de control diario de entrega de dietas.

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 **87%**, aumentando 3% frente a lo obtenido en el periodo anterior. Cabe resaltar que ningún establecimiento obtuvo 100% de cumplimiento, se evidenció en ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 90% uso inadecuado del tapabocas al no cubrir nariz y boca, en ERON CPMS TUNJA con 90% faltante de un distribuidor y no se cuenta con soporte de visita de profesional de mantenimiento, en ERON CPMSCHO CHOCONTA con 90% no se cuenta con soporte de visita de profesional de mantenimiento, en ERON EPAMSCAS COMBITA con 85% faltante de manipuladores y personal con dotación en inadecuadas condiciones de limpieza en RANCHO ALTA y faltante de una nutricionista adicional, un auxiliar de proceso y manipuladores por aumento del parte, así como personal con dotación en mal estado en RANCHO BARNE, en ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO con 90% no se cuenta con soporte de visita de profesional de mantenimiento y en ERON EPMSC SOGAMOSO con 80% faltante de un manipulador de alimentos y el supervisor de mantenimiento, así como jefe de cocina haciendo uso de pantalón de color oscuro y manipuladores con petos en mal estado (rotos).

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 **88%**, aumentando 7% la calificación obtenida el período anterior. ERON EPMSC SOGAMOSO y ERON CPMS TUNJA obtuvieron calificaciones de 100% en sus verificaciones, caso contrario de ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR, el cual con 67% de cumplimiento se consolida como el establecimiento con mejor puntaje obtenido, esto al evidenciar en visita del 07/05/2025 paredes, pisos y medias cañas con suciedad en área de cocina caliente, techos de área de proceso, área de preparación de jugos y área de lavado con suciedad o grasa, campanas y extractores de aire con suciedad, grasa y presencia de oxido, estufas con exceso de hollín, sartenes y ollas con acumulación de grasa y hollín, fecha de vencimiento caducada del kit de cloro, faltante de canecas y canecas sin tapas en área de proceso, en shut de basura externo se evidencian residuos en el piso y contenedores azules sin tapar y generando malos olores

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, el operador obtuvo una calificación de **100%**, representando una mejora de 11% frente al mes anterior, sin embargo, es importante mencionar que solo en ERON EPAMSCAS COMBITA se puedo evaluar etapa de transporte, de los 6 establecimientos visitados durante el período.

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 **93%**, con una mejora de 2% frente al período anterior. ERON CPMS TUNJA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO obtuvieron calificaciones de 100%, mientras que los puntajes más bajos lo obtuvieron ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 85%, ya que no se evidencian mantenimientos preventivos y correctivos en cuarto de congelación por tubo con fuga de agua y baldosa desprendida, carros transportadores del contratista sin identificación y con desprendimiento de pinturas y oxido, además, no se cuenta con paz y salvo de proyectos productivos de los meses de marzo y abril de 2025. Por otro lado, en ERON CPMSCHO CHOCONTA con 89%, el carro transportador continúa con presencia de óxido, no se ha realizado mantenimiento, y no se cuenta con soporte de paz y salvo de proyectos productivos del mes de marzo de 2025.

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 **65%**, presentando un aumento de puntaje de 4% respecto al período anterior. ERON CPMS TUNJA y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO alcanzaron el 100% de cumplimiento, mientras que ERON EPAMSCAS COMBITA con 38% se consolida como el establecimiento más afectado, al evidenciar faltante de la manta anti-fuego, campana extractora fuera de funcionamiento y guante de malla roto en área de porcionado de carne en RANCHO BARNE y solo un par de guantes de malla de acero para los tres manipuladores del área de carnes de RANCHO ALTA; además, en CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR (67%) tampoco se cuenta con manta anti-fuego, en CPMSCHO CHOCONTA (67%) la campana extractora presenta capacidad baja, lo cual genera que la extracción de vapores en el área sea mínima, y en ERON EPMSC SOGAMOSO (67%) tampoco se cuenta con manta anti-fuego.

Durante el período del presente informe no se realizó programación de la ESTACION DE POLICIA CHOCONTA, único establecimiento de este tipo asignado y operativo del Grupo 9.

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 065/05/2025 **1.2** En área de cocina se observa perforaciones en diferentes puntos de las paredes. En área de utensilios pared con desprendimiento de pintura.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Se evidencia 1 perforación en la baldosa de pared del área de disposición de residuos orgánicos, se evidencia mantenimiento de paredes en área de utensilios y área de almacenamiento de fruver. **1.3** Uno de los extractores de la parte posterior no enciende. **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 productos almacenados con presencia de hongos.
EPMSC ANSERMA	2024-11-07	FAVORABLE	97 %	Seguimiento realizado en visita del día 05/05/2025. **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, el día 22 de noviembre de 2024; el operador ha ido gestionando mantenimiento y reparación de las mismas **5.3** Saneamiento. No se cuenta con recipiente para disposición temporal de residuos en área de procesos. **Seguimiento:** se implementa un área y consecución de recipiente para la disposición temporal de residuos dentro del área de proceso, al día de hoy se están utilizando
EPMSC ARMENIA	2025-04-02	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	79 %	Seguimiento realizado el día 06-05-25 Se evidenció visita por parte de la Secretaría de salud del Quindío con fecha del 02-04-2025 bajo acta número 9 68-20 25 donde se evidenciaron los siguientes hallazgos: **1.1** acumulación de material vegetal en exteriores que facilita posible entrada de suciedad y plagas. **Seguimiento**: En visita de Interventoría del 06/05/202 se evidencia espacio cubierto con lonas y tejas de zinc donde se ubican cajas de cartón. Recipientes plásticos estibas siendo este un foco de insalubridad realizado cambio a menaje deteriorado. **1.2** Se evidencian paredes con humedad en zona de almacenamiento, preparación y ensamble. **Seguimiento**: se evidencia en paredes en pasillo, hacia áreas de almacenamiento bodegas de Fruver. Víveres con desprendimiento de pintura humedad **1.3**. Roturas en mallas, cortinas y Barrera. **Seguimiento:** las cortinas de ingreso al rancho servido y preliminares fueron cambiadas. Los anjeos se encuentran deteriorados con exceso de grasa en una esquina superior del área de producción. Despegados 2.1 se evidencia equipos de frío con desgaste ollas y fogones seguimiento se evidencia deterioro exterior en tres congeladores ollas y la totalidad de las estufas con alto grado de deterioro 2.2 superficies con desgaste y desprendimiento de pintura. Seguimiento: se evidencia deterioro de paredes en pasillo y bodega de

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				almacenamiento con presencia de humedad, desprendimiento de pintura **3.3**. Se evidencia dotación de los manipuladores con desgaste seguimiento: se evidencia entrega de dotación completa la totalidad del PPL 5.5 y 4.4. Se evidencia a la alta sociedad en zona de almacenamiento de Abarrotes, se presume presencial de hongos en la esquina de la bodega **Seguimiento:** se evidencian adecuadas condiciones de almacenamiento en bodegas de Fruver y víveres. Se emite concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos con un porcentaje de cumplimiento del 79%.
EPMSC CALARCÁ	2024-05-31	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	Seguimiento realizado en visita del día 6/05/2025: **1.2** Se evidencia pisos con desprendimiento de pintura no se cuenta con acabados lisos presentan grietas que dificultan procesos de L y d se evidencia área de cocina caliente las paredes tienen desprendimiento **Seguimiento**: los pisos paredes en general presentan alto grado de deterioro y paredes con exceso de grasa. **1.3** se evidencian techos en material no sanitario que no permite realizar la limpieza y desinfección **Seguimiento:** los techos en general 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, sistema de descarga de 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 de con viscosidad adecuada, el tanque de agua no es usado exclusivamente para el servicio de alimentación se comparte con batería sanitarias. **2.1** se evidencian utensilios como ollas, tapas, tablas y cuchillos en estado de deterioro de igual manera se evidencian ollas con grietas irregularidades de se evidencia estantería en estado de oxidación si dificultan los procesos de lyd **Seguimiento:** se evidencian ollas congeladoras y estufa altamente deteriorada no se utiliza estantería en área de producción y almacenamiento. **2.2** se evidencian planchas de cocción en estado deterioro y con deficientes procesos de lyd

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: se evidencian planchas deterioradas por uso se encuentran en adecuados procesos de lyd **3.3** se evidencia personal manipulador con dotación deteriorada **Seguimiento:** se evidencia renovación de dotación para el personal. **4.1** se evidencia control de materia prima e insumo por medio de registros, pero no son diligenciados oportunamente **Seguimiento:** se evidencian formatos actualizados **4.4** se evidencia bodega almacenamiento con humedades desprendimientos de pintura **Seguimiento:** se evidencia bodega externa con alto grado deterioro **5.1** se evidencia que el tanque de almacenamiento no es utilizado de uso exclusivo **seguimiento:** el tanque de agua no es utilizado el uso exclusivo para el uso exclusivo para servicio alimentación. **5.5** se evidencian algunas áreas como bodega almacenamiento preliminares almacenamiento provisional rancho con dificultades deficientes procesos de lyd en Bodega externa **Seguimiento:** se evidencia deficientes procesos de lyd en Bodega externa.
EPMSC MANIZALES	2024-05-20	FAVORABLE	92,5 %	Seguimiento realizado en visita del día 08/05/2025: **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 anjeos en las ventanas y en las puertas se tiene instalado protectores que evitan el ingreso de plagas. **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; ha ido corrigiendo parte de la humedad en el área de abarrotes. **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 extractores (tipo turbina) en buen estado y en funcionamiento. **1.4** Se evidencia falta de Vestier y lockers para el personal manipulador. Se evidencia falta de unidades

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				sanitarias exclusivas para manipulador de alimentos. **Seguimiento:** se evidencia falta del área de vestidores 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 durante la ejecución del contrato ha realizado cambio de menaje como ollas, utensilios y sartenes.
EPMSC PACORA	2025-02-28	FAVORABLE	94 %	Se realiza seguimiento el día 05/05/2025. 1. Edificaciones e Instalaciones **1.2** Condiciones de Pisos - Pared: Uniones Pared - Pared no tienen acabado liso: **Seguimiento:** Se realizó la construcción del terminado liso pared en el área de preparación, el día 21 de marzo de 2025. 5. Saneamiento **5.5** Limpieza de áreas, equipos y utensilios. Personal manipulador no tiene claridad como es la limpieza y desinfección de alimentos, superficies y concentraciones a utilizar, se maneja jabón sólido para el lavado de menaje lo cual puede ser foco de contaminación: **Seguimiento:** El Operador ha capacitado desde el 5 de marzo al personal manipulador en Limpieza y Desinfección, así mismo se implementó el uso de jabones líquidos en lavado de menaje. **5.6** Soportes documentales de Saneamiento. No se tiene registro de limpieza y desinfección de la trampa de grasa. **Seguimiento:** Se evidencia la actualización del formato de limpieza y desinfección de la trampa de grasa, la cual se diligencia semanalmente
EPMSC PENSILVANIA	2025-03-10	FAVORABLE	94 %	Seguimiento realizado en visita **02/05/2025.** **1.2** Falta unión de forma redondeada piso y pared almacenamiento, piso área caliente deteriorada **Seguimiento:** Se evidencia faltante de unión con forma redondeada de pared a pared y pared a piso en área de almacenamiento del servicio. El piso del área de cocina caliente se encuentra en buenas condiciones se evidencia desgaste de emboquillado de las baldosas de esta área **1.3** Se evidencia techo con abertura, faltante unión de forma redondeada. **Seguimiento:** Se evidencia que no se presenta ninguna abertura entre el techo y la pared del servicio. **1.4** No se cuenta con vestidores y casilleros, se utiliza baño del patio 3. **Seguimiento:** Se evidencia que el servicio no cuenta con espacio para vestidores, lockers y tampoco cuenta con servicios sanitarios independientes. **5.3** Se evidencia recipientes de almacenamiento residuos sólidos con función manual

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				Seguimiento: Operador cuenta en el servicio con canecas de accionamiento manual (levantar la tapa) para almacenamiento de residuos sólidos.
EPMSC PEREIRA	2025-05-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	82 %	Seguimiento realizado en visita 12/05/2025. **1.2** Se evidencian baldosas en mal estado al igual que Paredes en la sección de preparación y almacenamiento **Seguimiento:** sin seguimiento por llevar menos de un mes **2.1** Se evidencian ollas abombadas con filtraciones, se evidencian neveras en mal estado con óxido y daño en sus puertas **Seguimiento:** sin seguimiento por llevar menos de un mes **2.2** Se evidencia utensilios como ollas y demás, con secciones porosas y daños notables **Seguimiento:** sin seguimiento por llevar menos de un mes **4.4** Se evidencian materias primas en condiciones de almacenamiento, inadecuadas, donde se encuentran secciones en mal estado y presencia de mosquitos. **Seguimiento:** sin seguimiento por llevar menos de un mes
EPMSC RIOSUCIO	2024-07-21	FAVORABLE	93.5%	Seguimiento realizado en vista 05/05/2025. **1.2** Condiciones de pisos y paredes: Se evidencia rugosidad en la media caña **Seguimiento:** El 1 de 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:** el día 19 de diciembre de 2024, Se evidencia que la estantería donde se almacena los huevos fue pintada con pintura anticorrosiva.
EPMSC SALAMINA	2025-03-20	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	88 %	Seguimiento realizado en visita del día 21/04/2025. **1.1** El área de la bodega no tiene el tamaño adecuado para la circulación del personal, para el traslado de materias primas y productos. **Seguimiento:** El área de almacenamiento de alimentos no es proporcional al volumen de insumos que requiere el servicio, es una falencia de infraestructura continua. **1.2** Las uniones entre las paredes y el piso no son redondeadas, se evidencia falta de continuidad en el piso, lo cual facilita la acumulación de suciedad, se evidencia asperezas y rugosidades en paredes. Se observa óxido en el piso por cilindro de gas y por estantería metálica. **Seguimiento:** Se evidencia que las uniones entre pared y piso no son redondeadas el piso sigue presentando desnivel las rugosidades de las paredes

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				el Contratista ha realizado mantenimientos locativos de menor cuantía, sobre los óxidos de pisos se colocan sobre estibas plásticas las pipas de gas y la estantería metálica. **2.1** Se evidencian defectos en parte interna de la licuadora industrial. Congelador blanco donde se almacena pollo presenta deterioro. Banda magnética deteriorada de nevera gris donde se encuentra el queso. **Seguimiento:** El defecto en la parte interna de la licuadora fue subsanado se evidencia totalmente limpia, el congelador blanco el contratista resanó y pintó partes deterioradas y se hizo colocación de empaque en el equipo requerido. **4.4** No se garantiza la distancia requerida entre los equipos y la pared. **Seguimiento:** Se continúa con la falencia de infraestructura de espacios reducidos. **5.5** Se evidencia residuos de pintura en menaje y equipos, se evidencia acumulación de suciedad en los puntos muertos, se evidencia suciedad en empaque externo donde está almacenada el azúcar. **Seguimiento:** No se evidencian rastros de pintura en ninguno de los equipos ni en los menajes, el contratista hace operaciones de limpieza constantes en cada área del servicio, no se evidencian suciedades en los empaques primarios de los alimentos. **5.6** La frecuencia de la inspección para evidenciar presencia de plagas, no es suficiente de acuerdo a los registros evidenciados. **Seguimiento:** El formato de inspección de presencia de plagas es un documento aportado por la USPEC, el cual no es modificable por el Contratista.
EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	2025-03-12	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	90 %	Seguimiento realizado en visita el día 24/04/2025. **1.1** Se evidencia que la construcción no impide el ingreso de plagas, se observa aberturas entre 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 área de preparación deteriorada, con baldosas 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. Se evidencian paredes con pintura altamente desgastadas con desprendimiento de partículas en área de lavado de manos al ingreso y en áreas de preparación. **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,

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				sobre la cercha metálica en el área de preparación. Se observan vigas en madera en la parte alta. Sobre cercha metálica en el área de preparación. Se observa viga en madera y pintura desgastada, manchas. Se observa teja transparente sobre el área de lavado de ollas mal instalada con agujero, dice la persona que atiende la visita que no ingresa agua porque más arriba hay otro techo, pero posiblemente se pueda ingresar plagas por el tamaño del orificio **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. **2.1** Se observan estufas con bases deterioradas oxidadas, neveras y congeladores despintados, oxidados algunos inclusive en la parte interna, puerta en mal estado. **Seguimiento:** Las estufas se les realiza mantenimiento, pero por el uso continuado se deteriora rápidamente, el congelador deteriorado fue retirado y cambiado por otro, a los demás se les realiza mantenimiento, pero por su uso se deteriora rápidamente, se les instalan rodachinas para poderlos mover más fácilmente. **2.2** Se observa tabla de picar en alto estado de deterioro, así como el menaje en el cual se realiza la entrega de los alimentos a los PPL, evidenciándose con las tapas quebradas y manchadas. **Seguimiento:** Se evidencia que no se realiza cambio de las tablas de picar ni del menaje deteriorado ya que la PPL daña constantemente las fiambreras ya no se tienen para reposición.
ERON MANIZALES RM	2024-06-12	FAVORABLE	90 %	Seguimiento realizado en vista 25/04/2025. **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 viga de techo. **Seguimiento:** El operador ha realizado mejoras de pintura en el techo donde se presentaba humedad, se sigue presentando la humedad en las paredes. **1.3** Se evidencia deterioro cielo raso en área cocina caliente. **Seguimiento:** Se sigue evidenciando deterioro del cielo raso. **1.4.** Se evidencia que el lavamanos de accionamiento no manual está fuera del servicio. **Seguimiento:** Desde el pasado mes de noviembre 2024 el operador ya cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual en funcionamiento. **2.1.** Se evidencia deterioro en sartenes y ollas **Seguimiento:** El operador ha gestionado la adquisición de nuevos sartenes y ollas, pero no se han realizado cambios de los elementos. **4.1.** Se evidencia pérdida de trazabilidad de alimentos congelados

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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, se adquieren dos congeladores más para garantizar la cadena de frío de los productos almacenados.
ERON PEREIRA RM	2025-03-06	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	74 %	Seguimiento realizado en visita 06/05/2025. **1.2**. Paredes del área de almacenamiento, producción, área de procesos, área de preparación, área, preliminares, área de almacenamiento, de materia prima, presentan humedades y desprendimiento de la capa superficial, pisos con fisuras y grietas. **Seguimiento:** el operador realiza mantenimiento de pintura y adecuación a las paredes, y mejora las condiciones de los pisos en las diferentes áreas del servicio alimentación, sin embargo, se sigue presentando paredes con presencia de humedad en el área de canastillas, área de almacenamiento de materia prima y paredes externas de los cuartos fríos. **1.3** techos área de almacenamiento, producción, presentan desprendimiento de la capa superficial. Angeo de protección del área de baños con desprendimiento y en ventanas del área de cocina. **Seguimiento:** el operador ha realizado mantenimiento de pintura en los techos del área de almacenamiento y producción. se evidencian que continúa angeos del área del baño y del cuarto de equipos en desuso, con desprendimiento sin una fijación hermética, que no evite el ingreso de plagas. **1.4.** Se evidencia mal funcionamiento del baño. Recipiente de disposición de residuos sin funcionalidad y mal accionamiento. **Seguimiento:** se evidencia que las baterías sanitarias funcionan adecuadamente, el operador realiza cambio de recipiente de disposición de residuos en el cual funciona adecuadamente el pedal de accionamiento. **2.1.** Equipo de preparaciones, estufas con oxidación, ruptura de lámina frontal, base estructural con desprendimiento de la capa superficial, estibas y canastillas con rupturas. **Seguimiento:** se evidencia cambio de estufa por una nueva, se retiran las estibas y canastillas dañadas y se cambian por unas en buenas condiciones. **2.2**. Se evidencia en recipientes de cocción, sartenes, recipientes plásticos, con oxidación, ruptura, fisuras. **Seguimiento:** Se evidencia que el operador realiza cambia de utensilios plásticos como ensaladeras, sin

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				embargo, aún se evidencia sartenes con rupturas y fisuras **3.2** no se presenta concepto médico apto para manipular alimentos. Sólo se presentan exámenes de laboratorio. **Seguimiento:** se evidencia que todo el personal manipulador de alimentos cuenta con exámenes de laboratorio, sin embargo, no cuenta con el certificado médico anual (apto para manipular). **3.4** El personal manipulador, no tiene conocimientos claros de los rangos de temperatura para los productos que regulan en ambiente frío. **Seguimiento:** Se evidencia capacitación sobre el manejo de temperaturas, del 26 de marzo de 2025, realizada por el ingeniero de alimentos Sebastián Buitrago. 4.1 Se evidencia ubicación de productos de diferente tipo sin una adecuada disposición, confían a rangos de temperatura. Se evidencian productos sobre madurados **Seguimiento:** se evidencia productos cárnicos almacenados en canastillas debidamente rotulados en cuarto de congelación. Durante la visita no se evidencian productos sobre madurados. **5.2** La acometida de manguera de lavaplatos sin hermeticidad. Rejilla, área de lavado, adjunto a cuarto de disposición de residuos, con obstrucción, y empotramiento. **Seguimiento:** se evidencia acometida de lavaplatos sin hermeticidad, la rejilla del área de lavado adjunto al cuarto de disposición de residuos no presenta obstrucción y empotramiento **5.3** área de ubicación de recipientes de residuos sólidos, con fugas, desprendimiento superficial, puertas con averías. **Seguimiento:** se evidencia en el área de disposición de residuos, canecas con bolsas y tapas, se evidencia desprendimiento superficial de techo y puerta con averías. **5.5** se evidencia área de almacenamiento, estanterías ubicadas de productos con acumulación de sociedad. **Seguimiento:** se evidencia el día de la visita condiciones adecuadas de higiene y limpieza en el área y se evidencian actas de capacitación al personal manipulador de alimentos en procedimientos de limpieza y desinfección.

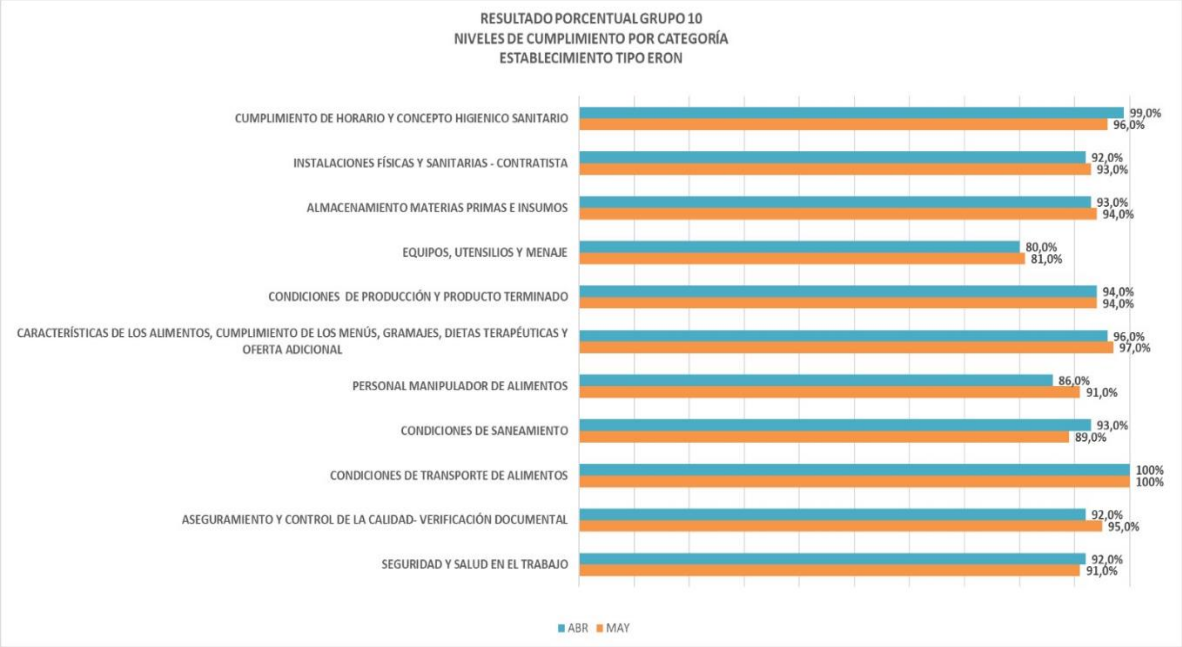
Durante el periodo del presente informe, correspondiente del 1 al 15 de mayo de 2025, se registra la información pertinente a los conceptos higiénicos sanitarios, de 10 de los 13 ERONES que conforman el grupo 10 correspondiente al operador al UNIÓN TEMPORAL CALIDAD Y VIDA 23-24, esto debido al corto tiempo en que se realizan las visitas de verificación por

parte de la interventoría, sin embargo, se reporta la verificación realizada en el mes de abril para los tres establecimientos que quedaron sin seguimiento el periodo de mayo verificado 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, tipo ERON; 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 abril y mayo 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.

Es así como para el periodo del presente informe, el operador obtiene un porcentaje de desempeño promedio del **93%**, presentando un leve incremento del concepto de cumplimiento de las obligaciones, con respecto al instrumento de verificación aplicado en 1% del mes anterior (92%). Es así que, el establecimiento que presentó menor puntaje general para el presente periodo fue el ERON DE ARMENIA (77%), seguido de los establecimientos ERON EPMSC PEREIRA (80%), ERON EPMSC CALARCÁ (86%) y ERON MANIZALES (89%), es de destacar que los ERONES EPMSC MANIZALES y EPMSC RIOSUCIO obtuvieron este periodo 100% de cumplimiento total en las obligaciones verificadas e igualmente se destaca que ninguno de los demás establecimientos no mencionados estuvo por debajo del 90%. Es de establecer que,

para el periodo del presente informe, se realizó verificación a 26 tiempos de comida, con una participación del 42% para el desayuno, 31% para el almuerzo y 27%, para el tiempo de comida cena. 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: La Interventoría verificó el cumplimiento con los horarios de entrega del suministro alimentario acorde con lo establecido en la OTM o lo aprobado por parte de USPEC en los establecimientos penitenciarios, así como el Concepto Higiénico Sanitario, en el cual se establece contractualmente que el término de vigencia para estos establecimientos no debe ser mayor a un (1) año. Para el presente periodo el operador presentó un cumplimiento del **96%**, teniendo una disminución de menos 3%, respecto al mes anterior (99%). El incumplimiento se presentó en los ERONES: ERON DE ARMENIA (67%) debido a que no se cuenta con concepto higiénico sanitario vigente el ultimo tiene fecha del 26/04/2024 el cual supera un año de expedición, y no se evidenció gestión por parte del contratista para renovación del mismo igualmente, el ERON EPMSC CALARCÁ (83%), evidenciado en la visita realizada el día 02 de mayo, donde no se cumplió con el horario de entrega debido a que el primer patio fue entregado a las 7:42 a.m. y el último patio entregado a las 08:43 a.m., siendo los horarios establecidos por la OTM para el tiempo de comida desayuno de 06:00 a.m. a 08:00 a.m.

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 **93%**, teniendo un ligero aumento del desempeño de 1%, con respecto al mes anterior (92%). Los establecimientos que obtuvieron el menor puntaje, debido a las desviaciones presentadas de tipo locativo de competencia del operador, correspondieron al ERON DE ARMENIA con 71% de cumplimiento, en ERON DE ARMENIA se evidenció lámpara en área de procesos sin funcionamiento y desprendida de un costado, así mismo, rejillas deterioradas desprendidas sin una sección donde se observó sifón sin tapa, el cual no garantizaba hermeticidad; pared en área de almacenamiento de fruver con deterioro de pintura y 1 baldosas con un hueco en pared de disposición de residuos; igualmente se evidenció mesón en granito en área de preparación con alto grado de deterioro.

Seguidos de los ERONE: ERON EPMSC ARMENIA, ERON EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM, obtuvieron los tres un 79% de cumplimiento, identificando los siguientes hallazgos para ERON EPMSC ARMENIA se evidenció se observó rejillas del área de producción deterioradas, despegadas, las cuales no garantizan hermeticidad; deterioro de paredes en general, humedades en área de almacenamiento, producción, ensamble, pisos deteriorados en áreas de producción, porosidad en las baldosas, se evidenció alto grado de deterioro de 17 baldosas fracturadas en la parte superior de los bordes, con alto grado de deterioro, de las pocetas donde se lavan las fiambreras, poceta lavado de menaje; así mismo, se observó deterioro de pintura y con óxido de todas las puertas del servicio, áreas de producción, almacenamiento, ingreso al rancho, baños.

En EPMSC PEREIRA persisten techos con manchas negras posible presencia de hongos, en área de oficina, baño, vestier, pasillo, cuarto frio, área de congeladores, pisos porosos y con grietas en el área de producción, paredes con desprendimiento de pintura en el área de pre-alistamiento y en área de despacho de producto terminado, todas las áreas no superan el metraje para considerarlo de mayor cuantía; así mismo se evidenciaron puertas con óxido y desprendimiento de material en la parte baja, que no evita la entrada de vectores y angeos rotos en las ventanas del área de producción y cuarto de congeladores. No se cuenta con un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de residuos que esté protegido, ventilado aislado señalizado en adecuadas condiciones físicas. Y en el ERON PEREIRA, se evidenciaron dos lámparas una en área de pre-alistamiento y otra en los vestieres sin funcionar; persiste porosidad en la pared de canastillas limpias y paredes con desprendimiento de pintura y presencia de humedad en techos y paredes; así mismo, se evidenció que persiste óxido en los marcos en el área que comunica con el lavado de menaje.

Y finalmente encontramos al ERON MANIZALES, el cual presentó un porcentaje de 86% de cumplimiento debido a que el operador no realizó durante el periodo de mayo evaluado arreglos de menor cuantía como: mantenimiento a paredes en la parte alta del área de lavado y entrada al área de lavado, las cuales continúan con desprendimiento de material y presencia de manchas negras y se evidenció en el sistema de evacuación de aguas residuales se encuentra sin protección, sin rejillas,

lo que no impide el ingreso de plagas, al igual que el cárcamo tapado en área de pre- alistamiento. Es de destacar que los demás establecimientos obtienen en esta categoría un 100% de cumplimiento.

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 **94%,** incrementando la calificación 1%, con respecto al mes anterior (93%). Siendo los establecimientos que presentaron menor calificación: ERON EPMSC CALARCA (76%) lo anterior debido a que en visitas realizadas se evidenciaron alimentos en el área de congelación, sin separación física en contacto directo con el congelador; no se garantizaron distancias perimetrales en almacenamiento de bodega externa, no se garantizan procesos de limpieza y desinfección y se evidencio 5 bultos de limón con presencia de hongo en bodega de almacenamiento del rancho provisiona.

Continua el ERON DE ARMENIIA reportó un porcentaje de cumplimiento de 82%, debido a que en visitas se evidenció que no se cumplió con el plan de compras ya que para la preparación del desayuno menú # 7 en visita del 5 de mayo en el tiempo de comida desayuno se requieren 166 huevos, se utiliza para la preparación 116 huevos evidenciándose un faltante de 50 huevos se completa la preparación con arroz, se genera no conformidad este día, igualmente se encontró 3.5 Kg de queso campesino, sin lote y fecha de vencimiento en su empaque.
Y finalmente el ERON MANIZALES presentó un porcentaje de cumplimiento de 82%, ya que en visitas se evidenció posible contaminación cruzada, al observarse producto terminado con producto crudo proteína, también se observó que no se tienen identificados con rótulos las canastillas o productos almacenados en el servicio de alimentación.

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 **81%**, aumentando el resultado en un 1%, con respecto al mes anterior (80%). Los establecimientos que presentaron menor calificación fueron el ERON EPMSC CALARCA (43%), este porcentaje es debido a que en el establecimiento se observó que no se garantizan los equipos mínimos requeridos según el anexo # 5 se debe contar con 4 congeladores de mínimo 530 L y 4 refrigeradores de 520 L, en visita se evidenciaron 7 equipos en total sin capacidad especificada (2 refrigeradores y 5 congeladores); adicional, se evidenciaron 6 ollas rotas en área de proceso, 3 congeladores (#2, #4 y #9) con deterioro de pintura, falta de manijas, empaques de puertas en mal estado, bisagras sueltas y una estufa deteriorada. Así mismo, 1 carro trasportador con deterioro en lamina de piso y otro carro sin llanta, en total 7 carros en el rancho sin identificación especifica.

Por otra parte el ERON EPMSC ANSERMA (50%), presentó hallazgos referente a que no se cumple con los equipos mínimos requeridos en el Anexo No. 5 pues el establecimiento no cuenta con pelapapas, se observó que persiste en el área de servido del servicio de alimentación que no se ha realizado la reposición de las 50 fiambreras (de 204) que se encuentran deterioradas afectando los procesos de limpieza y desinfección del menaje como el posible derrame de los componentes servidos; adicional, en la bodega externa se evidenciaron 2 congeladores fuera de uso obsoletos, esto podría ser foco de contaminación.

Seguidos de los establecimientos ERON DE ARMENIA y ERON EPMSC PEREIRA los dos con porcentaje de incumplimiento de 57%, debido a las siguientes desviaciones presentadas: En ERON DE ARMENIA, se evidenciaron 4 ollas, 2 cuchillos, 2 tablas para picar (amarilla y roja) con deterioro; así mismo 4 congeladores con deterioro de pintura en su exterior y desgaste en los bordes externos de las tapas, se evidenció deterioro en menaje recipientes plásticos 2 jarras para disponer el jugo. En área de almacenamiento se evidenció el congelador #5 sin funcionamiento, 2 carros transportadores con deterioro de pintura, no se encontraron identificados. En cuanto al ERON EPMSC PEREIRA, se evidenció que para un parte entre 1001- 1500, debe cumplir con 2 hidro-lavadoras, solo se observó una en el servicio; en

cuanto al mantenimiento de equipos, se evidenció las estufas dañadas con óxido y manchas negras, sin funcionar adecuadamente, lo que hace que se retrase la producción; así mismo, sin funcionamiento cuarto de congelación, cava de fruver no alcanzó rango de temperatura, compresor con óxido, ollas deterioradas con óxido y hollín, pela-papas con desprendimiento de lija en el tambor.

En cuanto a los ERON EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES, los dos presentaron un porcentaje de cumplimiento de 86%, evidenciándose los siguientes hallazgos durante las visitas: En ERON EPMSC ARMENIA, se presentaron las siguientes desviaciones: Se observaron 3 equipos congeladores con alto grado de deterioro, estufas de 1 puesto, una de 3 puestos, tres de 2 puestos sin funcionamiento adecuado (ahumando, con llama amarilla, quemadores desconectados al gas, con presencia de fugas), se evidenció menaje deteriorado, 5 palines, 4 cuchillos, todas las tablas de picar y pela-papas también deteriorado; así mismo, 3 congeladores con deterioro exterior, carros transportadores 5 en total con alto grado de deterioro, estanterías donde se encuentran los huevos y estantería donde se disponen canastillas en el mismo cuarto de congeladores, recipiente donde se sirve el jugo deteriorado. Mientras que en el ERON MANIZALES, se evidenció carro transportador #1 utilizado para el transporte de fiambreras con deterioro, óxido en su estructura y falta de pintura, llantas dañadas y óxido en su parte baja.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO: Para este aspecto, la Interventoría verificó que los procesos de pre-alistamiento 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 **94%,** manteniendo el porcentaje de cumplimiento frente al mes anterior. La mayor parte de desviaciones se presentaron en el ERON DE ARMENIA (70%), debido a que no se contaba con tabla verde claro, no se cuenta con tabla café, las tablas azul, blanca, roja y amarilla se encuentran deterioradas se evidencio un uso adecuado de las mismas; así mismo se cuenta con 4 PPL con VIH, la ración terapéutica no es suministrada en empaque de materia desechable como lo solicita la entidad, son entregados en fiambreras; adicional, en visita del 05/05/2025, se evidenció no conformidad al protocolo para la toma de contramuestras para el menú #6 servicio de desayuno, evidenciándose que para las 3 3 muestras con un peso de 145,135,128 gramos siendo el peso requerido según OTM 200 g teniendo en cuenta la desviación del 5%, se genera no conformidad, por no cumplir con el debido protocolo y muestreo de las mismas.

Seguido del ERON EPMSC PEREIRA (80%), en donde no se cuenta con tabla de color verde claro, para el procesamiento de frutas; igualmente, se evidenció que no se cumple con el protocolo de toma de contramuestras donde el reglamento informa se debe tomar 3 muestras por tiempo de comida con un peso de 200g, o mínimo con 5% menos, y se encuentra una muestra del tiempo de comida cena del menú 2, para el componente proteína de 148.9 g, incumpliendo con lo requerido.

En cuanto al ERON MANIZALES (82%), se evidenció que no se garantizaron las temperaturas seguras de los alimentos al momento de su distribución de temperatura de alimentos caliente sobre 60°C, esto en los alimentos energéticos y proteicos, todas las tables de picar se observan en malas condiciones, deterioradas y quemadas.
Finalmente se encuentra el ERON EPMSC ARMENIA (91%), no se contaba con tabla de picar café, verde clara y azul, la amarilla verde oscura, roja y blanca se encontraron deterioradas.

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 **97%,** incrementando el desempeño con respecto a los ítems evaluados en 12% con respecto del mes

anterior (96%), las desviaciones se presentaron específicamente por los establecimientos ERON EPMSC PEREIRA (83%), se evidenció para la entrega de desayuno del día 02/05/2025, tanto en la entrega del ERON como la entrega a Estaciones de Policía, después de aplicar el procedimiento en la toma de muestra solicitadas en el anexo No. 12 se detectó que el operador no cumplió en el gramaje del componente arepa, pue se obtuvo gramajes por debajo de lo solicitado en la minuta patrón tanto como para ERONES como para Estaciones de Policía, el mismo día se evidenció que los componentes del desayuno son enviados en fondos, lo cual no está permitido por la OTM, pues no se garantiza la correcta distribución de las raciones terapéuticas.

ERON DE ARMENIA (86%), debido a que durante la visita del 05/05/2025, se evidenció intercambio para la preparación de proteína, no se contó con soporte de autorización; en este mismo servicio se identificó que no se hace diferenciación entre la entrega de 36 dietas, se entregó el mismo menú para todas las dietas terapéuticas, igualmente los recipientes para la entrega de dietas no se encontraron marcados de manera legible e indeleble se observaron marcados con papel y cinta.

En cuanto ERON MANIZALES (90%), esto es debido a que se incumplió con el gramaje entregado del componente plátano maduro cocido, donde al ser analizadas 13 muestras según protocolo de Anexo No. 12, 8 de estas reportan bajo peso de lo establecido en la minuta patrón, de la misma forma se evidenció la entrega de la componente bebida en el tiempo de comida cena y refrigerio nocturno, en fondos sin diferenciación de cada dieta a suministrar, lo cual contradice lo solicitado en la OTM.

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 **91%**, evidenciando un incremento de 5% en el porcentaje de cumplimiento, con respecto al mes anterior (86%). El establecimiento que obtuvo el menor puntaje, debido a las desviaciones ERON EPMSC PEREIRA, con porcentaje de 60% de cumplimiento; se evidenció que no se cumple con el personal mínimo requerido, según anexo 9 y Anexo 23, toda vez que no se cumple con el número de distribuidores, 7 requeridos, tampoco cuenta con Ingeniero de Alimentos y Nutricionista; no se observó registro de entrega de dotación al personal profesional y operativo, según lo establecido en el código sustantivo del trabajo y la OTM; se evidenciaron petos rotos, guantes rotos, botas rotas, uso de botas negras y guantes negros que no cumplían con la especificación de la norma legal vigente; adicional no se evidenciaron certificado médico anual donde se determine aptitud para la manipulación de alimentos de los siguientes manipuladores Johan Andrés López Gómez CC 1085716989, Jhon James Suaza Arango CC 75083890, Arley Rodríguez Galvis CC 45155000, Yorman Hernán Ballesteros CC 16076752.

En ERON DE ARMENIA (70%), se pudo observar que no se cuenta con soportes de visitas por parte del profesional en mantenimiento desde el mes de diciembre del 2024, no se cumple con la frecuencia de visitas por parte del nutricionista de acuerdo al parte del ERON, tampoco se cuenta con soportes de visitas para la nutricionista y no se cuenta con personal capacitado en alturas; adicional no se evidenció la entrega de dotación para el personal manipulador y personal administrativo, teniendo en cuenta la renovación cada seis meses como se establece en OTM; tampoco se evidenciaron batas para visitantes.

En el ERON PEREIRA (80%), se evidenció que el contratista no cumplió con la frecuencia de visita al establecimiento por parte del Ingeniero de alimentos, y se evidenció falta de certificados médicos y de manipuladores nuevos, donde indique la aptitud para ser manipuladores de alimentos.

Finalmente se encuentran los ERONES: ERON EPMSC ARMENIA, ERON EPMSC CALARCA, ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL y ERON MANIZALES con un porcentaje de cumplimiento del 90%

ERON EPMSC ARMENIA, en donde se evidenció que no se cuenta con soportes de visitas por parte del profesional en mantenimiento desde el mes de diciembre 2024, no se cuenta con jefe de cocina y personal capacitado en alturas.

ERON EPMSC CALARCA, no se cuenta con el número de distribuidores según el Anexo No. 23 debe ser 7 para el parte de establecimiento, tampoco cuenta con nutricionista ni auxiliar de procesos, igualmente después de realizar la revisión documental se establece que no se cuenta con la frecuencia de visita de profesional en mantenimiento, ni con la del profesional en calidad y estaciones de policía.

EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, Se evidenció que no se cuenta con distribuidores de patio según Anexo No. 23 que seria 2, sin embargo, el operador contrata 2 manipuladores más de alimentos de los 4 necesarios para un total de 6, para suplir el perfil de distribuidor de patios. Igualmente, Se evidencia que falta El cargo de Administrador, el operador informa que se encuentran en la búsqueda del perfil faltante administrador.
ERON MANIZALES, se evidenció que el contratista no cumplió con el personal mínimo requerido según el anexo 9, no se contó con auxiliar administrativo, ni auxiliar de proceso.

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 **89%**, disminuyendo la calificación en menos 4%, con respecto al mes anterior (93%). El porcentaje de cumplimiento se vio afectado, teniendo en cuenta las desviaciones presentadas en los siguientes establecimientos: ERON EPMSC CALARCÁ con el porcentaje más bajo de cumplimiento en esta categoría 69%, debido a que se observaron paredes del área de producción y bodega externa con deficientes procesos de limpieza y desinfección; se evidenció exceso de grasa en el techo del área de producción; se evidenciaron 8 congeladores ubicados en rancho provisional, los cuales presentaron mal olor, no se garantizaron condiciones higiénico sanitarias de los mismos, se evidenció kit de cloro vencido 17/4/25 y no se evidenció el refuerzo en fumigación para el control de plagas por empresa especializada solicitado por el hallazgo del mes anterior de plagas (cucarachas) en el establecimiento.

En ERON EPMSC PEREIRA (78%), se evidenciaron pisos y medias cañas entre el área de servido de dietas y área de preparación de ensaladas con presencia de hongos y suciedad, así mismo, se evidenciaron techos con presencia de humedad y posibles hongos en área de oficinas, área de congeladores, pasillos de cavas, área de baño y área de vestieres, se evidenció kit de cloro vencido 17/4/25, se observó última fecha de higiene de trampa: 26-02-2025. No se evidencian registros de lavado de trampa grasa desde hace dos meses. Lo que puede causar problemas de saneamiento. (Administrador del servicio refiere frecuencia de limpieza mensual).
ERON EPMSC ARMENIA (83%), debido a que los angeos del área de producción se observaron con exceso de grasa, así mismo, deficientes procesos de limpieza y desinfección de las estufas, se evidenció kit de cloro vencido 17/4/25.

Los ERON DE ARMENIA y ERON MANIZALES, los dos con un porcentaje de cumplimiento de 89%, debido a que en ERON DE ARMENIA, se observó kit de cloro vencido 17/4/25 y se evidenciaron recipientes para recolección de residuos (2) con deterioro, tapas fracturadas, y en ERON MANIZALEZ, se observó kit de cloro vencido 17/4/25 y se evidenciaron recipientes para recolección de residuos sólidos no tienen tapas, ni bolsas plásticas, no se encuentran identificados, no hay separación de residuos orgánicos e inorgánicos.

En los establecimientos ERON EPMSC ANSERMA, EPMSC PACORA, EPMSC PENSILVANIA, ERON PEREIRA Y EPMSC SALAMINA, obtuvieron un 94% de cumplimiento, en todos los ERONES se encontró el Kit de cloro vencido desde el día 17/04/2025, con el mismo porcentaje EPMSC SANTA ROSA DE CABAL, se evidenciaron techos con presencia de grasa y perfiles del techo con grasa, sobre el área caliente del servicio de alimentación.

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 un solo establecimiento el cual fue ERON EPMSC MANIZALES, obteniendo un porcentaje de cumplimiento en este aspecto de **100%**, manteniendo la calificación con respecto al mes anterior.

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 **95%,** aumentando el porcentaje en 4% con respecto al mes anterior (91%)**.** Es así que, no se alcanza un cumplimiento total de las obligaciones debido a que en el ERON DE ARMENIA (79%), se evidenciaron 2 carros transportadores con deterioro de pintura, 4 congeladores con deterioro de pintura en su exterior, congelador #5 sin funcionamiento, incumpliendo con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo; no se evidenció soporte de resultados microbiológicos, es de indicar que el operador no presentó soporte alguno frente a los últimos muestreos desarrollados, adicional.

En el ERON EPMSC SANTA ROSA DE CABAL (89%), se evidenció que no se cumplió con la frecuencia establecida en el Anexo 6 para la presentación de los resultados microbiológicos de los alimentos, preparados en el servicio de alimentación, no presentaron soporte alguno, adicional, se evidenció carro transportador con presencia de óxido en su estructura.

ERON EPMSC CALARCÁ (90%), no se cumplió con cronograma de mantenimiento se evidencia estufas, congeladores y carros transportadores deteriorados, no se realiza mantenimientos preventivos ni correctivos, así mismo se evidencio 1 carro trasportador con deterioro en pintura y deterioro en lamina de piso, otro carro se encuentra sin llanta.

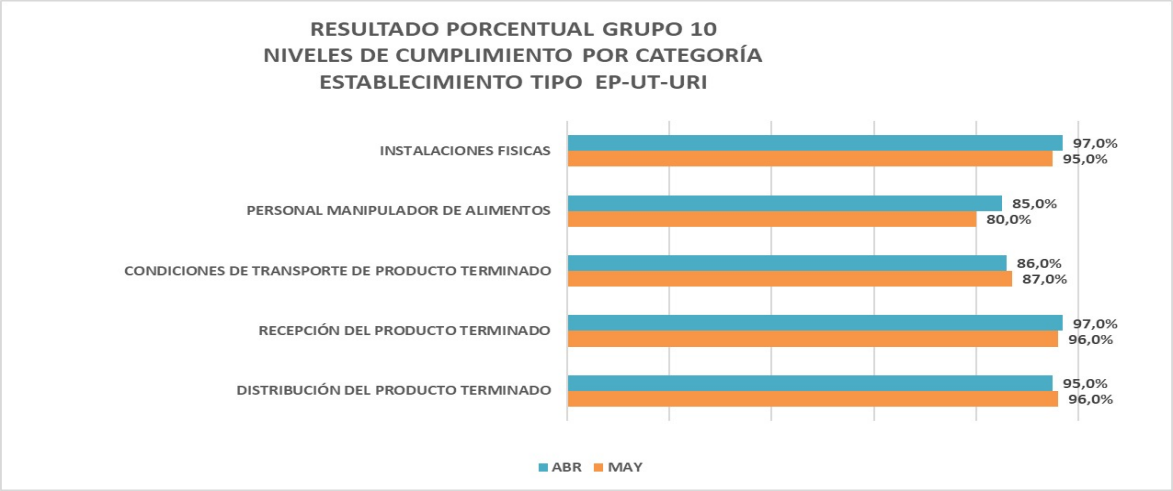
Los ERONES EPMSC ARMENIA y ERON MANIZALES obtuvieron un porcentaje de cumplimiento del 94%, esto debido a:

EPMSC ARMENIA, se encontraron estufas de 1 puesto, de 3 puestos, tres y de dos puestos se observaron que no funcionaban adecuadamente (ahúman, con llama amarilla, quemadores con conexiones rotas, fugas de gas), congeladores con alto grado de deterioro 3 en total, 1 con presencia de óxido en la base, deterioro en puertas lo que no garantiza la hermeticidad, pela-papas amarrado con cabuya, estantería con presencia de óxido deterioro de pintura.
En el ERON. En el ERON MANIZALES, debido a que se evidenció carro transportador con presencia de óxido, llantas en mal estado, falta de pintura, carros de transporte de fiambreras a los patios.

ERON EPMSC PEREIRA y ERON PEREIRA RM, los dos alcanzaron un porcentaje de cumplimiento de 95%, debido a que en ERON EPMSC PEREIRA se evidencio que el carro transportador # 3, presenta una parte de la lámina suelta Y ERON PEREIRA RM se evidenció que el operador no cumple con la frecuencia de toma de muestras microbiológicas, en RM Pereira se cuenta con 211 PPL y según anexo 6, la frecuencia de los exámenes microbiológicos es de 4 meses y la última toma de exámenes microbiológicos se realizó el 21-11-2024.

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 **91%**, disminuyendo con respecto al mes anterior en un menos 1. El establecimiento con más bajo rendimiento en esta categoría fue el ERON EPMSC PEREIRA con el 33%, esto debido a que se evidenció que la campana de extracción no se encuentra funcionando, al igual los manipuladores no cuentan con delantal industrial peto, guantes de neopreno y careta de esmeril para fritura.
Los establecimientos ERON DE ARMENIA y ERON EPMSC ARMENIA, los dos con un porcentaje de cumplimiento de 67%, los siguientes hallazgos en ERON DE ARMENIA se evidenció que no se contaba con guantes de neopreno para objetos calientes y en ERON EPMSC ARMENIA, se observó que los manipuladores de alimentos no utilizaron petos, 5 de los manipuladores, no contaban con guantes de neopreno.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 **92%** de desempeño, determinado por el porcentaje promedio de las categorías evaluadas; con lo cual se evidenció que desciende el porcentaje de cumplimiento en menos 1% respecto del mes inmediatamente anterior. A continuación, se relacionan los establecimientos que presentaron un mejor desempeño: EP ESTACIÓN DE POLICÍA CAI SANTANDER, EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARMATO, EP ESTACIÓN DE POLICÍA DE SUPIA, EP ESTACIÓN DE POLICÍA MARCELLA y EP ESTACIÓN DE POLICÍA SAN JOSÉ, los cuales alcanzaron un cumplimiento total de las obligaciones evaluadas, presentando un puntaje del 100% de cumplimiento. No obstante, se presentaron establecimientos los cuales no alcanzaron un cumplimiento inferior al 90% como los fueron: EP ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA (95%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA CUBA (95%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCÁ (95%), EP ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL (90%), ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (MANIZALES) (95%). Los siguientes establecimientos presentaron los menores puntajes en el periodo del presente informe ya que reportaron un cumplimiento parcial en su verificación: EP ESTACIÓN DE POLICÍA EL REMANSO (70%), EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS (75%) Y EP ESTACIÓN DE POLICÍA PEREIRA (80%).

Por otro lado, durante el periodo evaluado, se realizaron en total 13 tiempos de comida, considerando un porcentaje de participación del 46% para las verificaciones al desayuno, 8% para el almuerzo y un 46% para la cena y refrigerio nocturno.

A continuación, se describe lo evidenciado durante las visitas en el periodo del 1 al 15 del mes de mayo:

INSTALACIONES FÍSICAS (95%): En el periodo del presente informe, el operador presentó disminución del cumplimiento en un 2% frente al mes anterior (97%), debido a que en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL se evidenciaron 17 tapas de fiambreras mal lavadas con residuos de comida de días anteriores, cabellos sobre dos tapas de fiambreras, varias fiambreras y sus tapas quebradas, lo que no garantiza las condiciones higiénicas de los alimentos.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (80%): Para el periodo del presente informe, el operador presentó una disminución menos 5% respecto al mes anterior (85%). Las desviaciones se presentaron principalmente en las siguientes estaciones debido a los hallazgos evidenciados:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS (33%): debido a que en la visita no se evidenció certificado médico apto manipulador alimentos del personal distribuidor David Ferney Monzón, al igual que no se observó acta e visita de la supervisora de calidad para el mes de abril, última visita 31-03-2025.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA REMANSO (33%): esto porque en visita se evidenció manipulador sin la dotación competa (gorro, tapabocas, y bata), adicional no se le presentó al interventor acta de visita de profesional en calidad y estaciones, durante el mes anterior.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA PEREIRA (50%): ya que en la visita no se evidenció certificado médico apto como manipulador alimentos del personal distribuidor David Ferney Monzón.
-
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA INPECCION MUNICIPAL DE POLICIA CALARCÁ (67%): Durante la visita no se evidenciaron soportes de visitas por parte de la profesional en calidad y estación de policía, no se evidenció recurso humano adicional.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (87%): En el periodo del presente informe, el operador obtuvo un ligero incremento de 1% en el porcentaje de cumplimiento parcial en relación al mes anterior (86%), no se obtiene un cumplimiento total debido principalmente a los hallazgos no conformes presentados en los siguientes establecimientos:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA REMANSO (60%): Se evidenció que el transporte lo realiza una motocicleta con canastilla la cual no protege los alimentos de la contaminación externa, colocando en riesgo la inocuidad de los alimentos y además no cuenta con el con la leyenda “Transporte de alimentos”.

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA PEREIRA (60%): Durante la visita, se evidenció que el transporte de alimentos se realiza en un vehículo particular con placa MIU156, el cual no cuenta con concepto sanitario expedido por la dirección territorial de salud, adicional, no se encuentra en condiciones físicas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, los cuales son dispuestos en la cajuela y asiento trasero del automotor.

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA ANSERMA (80%): Durante la visita, se continuó evidenciando que el transporte de alimentos se realiza en un vehículo tipo motocicleta con placas DXM-06H, debido a la cantidad de raciones transportadas hacia la EP que son 16 PPL en el día de hoy el cual superó el límite establecido por la OTM para el transporte en moto, se requiere de un vehículo automotor que reúna los diseños sanitarios exigidos en la norma sanitaria para el transporte de alimentos.

- EP ESTACION DE POLICIA CUBA (80%): Se evidenció que el transporte lo realiza una motocicleta con canastilla, la cual no protege los alimentos de la contaminación externa, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS (80%): Durante la visita se evidenció el vehículo transportador con placa WEQ295, tiene el concepto higiénico sanitario vencido desde el pasado 19-04-2025, el operador no soporta ninguna gestión ante la entidad de salud.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SANTA ROSA DE CABAL (80%): Durante la visita no se le presentó al interventor planilla de registro de temperaturas en el momento de la verificación.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): En el periodo del presente informe, el operador presentó una disminución de menos 1% respecto al mes anterior (97%). Lo anterior debido a los hallazgos no conformes que se presentaron en los siguientes establecimientos:

- EP ESTACIÓN DE POLICÍA REMANSO (78%): No se cumplió con horario de entrega llegada de vehículo 7:39 pm distribuidor argumentó que había mucho tráfico y salió tarde del ERON, además se evidenció intercambio en la bebida del refrigerio nocturno se entrega café, en cambio de café en leche, del cual dicho intercambio no se encontró notificado en el Drive correspondiente.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOS QUEBRADAS (89%): Durante la visita se evidenció intercambio de preparación tiempo de comida cena del menú N 06, según minuta estaba programado pescado guisado y el operador hizo entrega de pescado frito, en el link no se encontró dicho intercambio.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA PEREIRA (89%): Se evidenció que no se cumple con el menú verificado, se presentan dos intercambios en el tiempo de comida cena menú #8, se intercambia carne de res en salsa criolla por pernil de pollo guisado, se intercambia plátano verde en moneditas por yuca guisada, no se tiene autorización para dichos intercambios de proteína y energético.
- EP ESTACIÓN DE POLICÍA SIJIN (MANIZALES) (89%): Se evidenció en el menú # 5 tiempo de comida cena, refrigerio nocturno, intercambio de la proteína, se entrega carne de cerdo frita, en lugar de chorizo asado, dicho intercambio no se encuentra notificado en el drive.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (96%): En el periodo del presente informe hay un ligero aumento de 1% respecto al mes anterior (95%), en el cual no se obtiene el cumplimiento total debido a que en la EP ESTACIÓN DE POLICÍA DOSQUEBRADAS con un porcentaje de 50% de incumplimiento, durante la visita, se evidenció la bebida del desayuno es entregada consolidada en fondos plásticos, estos se evidencian sucios, no tienen un buen proceso de limpieza y desinfección.

2.2.11 GRUPO 11

2.2.11.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios.

.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COIBA IBAGUE Bloque No. 1	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	Seguimiento realizado en la visita del 03/04/2025 No se realiza el respectivo seguimiento teniendo en cuenta que el operador se encuentra dentro de los tiempos para ejecutar el plan de mejora respectivo. A continuación, se enumeran los hallazgos encontrados **1.2** Paredes en general con desprendimiento de pintura y humedad. - Piso poroso en área de Fruver y cuartos fríos - Uniones de boquilla de piso deterioradas en áreas y cuartos fríos orificios en pared ingreso cuarto frío. **1.3** Se evidenció desprendimiento de pintura en techo. **2.1** No se cuenta con rejillas en sifones de lavamanos y lavaplatos base interna de mesón en acero con óxido. **5.1** El suministro de agua no es constante en las diferentes áreas del establecimiento **5.3** Se evidencia en área de preliminares recipiente de residuos sólidos sin tapas **5.5** Falta limpieza en canastillas plásticas que contienen alimentos terminados - No se tiene claridad en dosificaciones del desinfectante a utilizar. - Falta reforzar actividades de limpieza en áreas

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				5.6 Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades realizadas en el establecimiento.
COIBA IBAGUE Bloque No. 2	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80.5%	Seguimiento realizado en la visita del 03/05/2025. **1.1** Área de preliminares sin completa protección en parte superior. **Seguimiento.** Se evidencia la protección de esta área. **1.2** Pisos con acabado no liso, deteriorados en áreas y cuarto frío y área de jugos y en cavas de congelación. Paredes con grietas. Tomas eléctricas sin debida protección. Paredes con pintura deteriorada y desprendimiento de rejillas oxidadas. **Seguimiento:** El hallazgo del piso, techos, paredes continuas, no se observan acciones de mejora. El operador argumenta arreglos de mayor cuantía. Las tomas eléctricas en buen estado y rejillas en buen estado. **1.3** Lámpara rota en área de preparación de carnes. **Seguimiento:** Se evidencian lámparas de las áreas de marmitas y área de planchas sin funcionar. **2.1** Parrillas de difusor en cuarto frío oxidadas. Presencia de óxido bajo mesones. Manijas de cuartos fríos dañadas y de congelador. Oxidación bajo mesones. **Seguimiento:** Se observan manijas de los cuartos fríos en buen estado. El congelador para contramuestras sin manijas. **4.4** Materias primas pre-alistadas (papas), sin la debida protección en cuarto frío. **Seguimiento:** Se evidencia materia prima almacenada con la debida protección. **5.1** Servicio de agua no es constante. **Seguimiento:** Para el momento de la visita se tiene suministro de agua. **5.2** Empozamiento en rejillas de área de lavado. **Seguimiento:** Para el momento de la visita no se evidencia el empozamiento de agua, en el sentido que el operador destina un manipulador de alimentos para el escurrimiento constante de los pisos. **5.3** Residuos sin tapa en área de oxidación. **Seguimiento:** Al momento de la visita las canecas para residuos sólidos con tapa y no se puede hacer seguimiento al área enunciada por el ingeniero que elabora el acta. **5.5** Tuberías superiores con presencia de grasa. Aseo de canastillas deficientes. No hay claridad con la dosificación de desinfectantes a utilizar. **Seguimiento:** Se evidencia acumulación de grasa en techos y ductos superiores y mallas del área de dietas, canastillas limpias. **5.6** Registros soporte no evidencian la actividad real del establecimiento. **Seguimiento.** El hallazgo no es claro para realizar el seguimiento.
COIBA IBAGUE Bloque No. 4	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	Se realiza el respectivo seguimiento en visita del 03/05/25:

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.2. Cableado expuesto en área de preliminares sin ningún tipo de protección. Pisos con porosidades y rejillas de piso oxidadas. Pintura de paredes deterioradas. Paredes con bordes desportillados. **Seguimiento**: Se realiza corrección de cables expuestos en el área de preliminares. Persisten: pisos con porosidades, rejillas de piso oxidadas, paredes con pintura deteriorada y bordes desportillados. Se consideran mantenimientos de mayor cuantía. **1.3** Base de lámpara de área de marmita con óxido. Tubería en techo con óxido. Tomas eléctricas sin protección total ubicados en pared. **Seguimiento**: Se evidencia que se corrigió la pintura de la base de lámpara continua a la marmita, y las tomas eléctricas están protegidos. Persisten las tuberías en techo con óxido. **2.1** Cuarto de refrigeración con oxido en difusores, chapas de puertas dañadas, lámina en área de lavado oxidada. Cortina de aire con óxido y no funciona. Ollas y recipientes plásticos con deterioro. Mesón sin desagüe y oxidado. Parte interna de mesas con óxido. Empaque de congelador manchado. **Seguimiento:** Persiste óxido de los difusores del cuarto de refrigeración, se observa que se retira cortina de aire que estaba oxidada, se reemplaza olla y recipiente plástico deteriorados, se corrige mancha en el caucho del cuarto de congelación, y se evidencia chapa de la puerta en buen estado. Se observa mesón sin desagüe y oxidado, lámina y base interna de las mesas persiste con óxido. **5.1**. Falta de continuidad en el servicio de agua. **Seguimiento**: Se evidencia suministro de agua adecuado en el momento de la visita. **5.2**. Se evidencia empozamiento de agua en el área de lavado. **Seguimiento**: Persiste empozamiento de agua en el área de lavado. **5.5**. Limpieza de canastillas insuficientes. Tubería con presencia de grasa en la parte alta de la cocina. No se tienen claras las dosificaciones del desinfectante a utilizar. **Seguimiento**: Se observa adecuada limpieza y desinfección de canastillas. Persiste grasa en la tubería de la parte alta de la cocina. Se observa adecuada dosificación de productos para la limpieza y desinfección. **5.6**. Los formatos de Limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades realizadas en el establecimiento. **Seguimiento**: Se observan formatos de limpieza y desinfección de licenciados y acorde a la realidad.
COIBA IBAGUE Bloque No. 5	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	Seguimiento realizado en la visita del 05/05/2025: **1.1** Espacio de malla en área superior que no aísla completo el área de preparación. **Seguimiento:** Se observa que persiste faltante de malla en el ventanal del área de producción. **1.2** Pisos no lisos, porosos y deteriorados en áreas y cuartos fríos. Lámina

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				metálica desprendida en pared y tomas eléctricas descubiertas. Paredes con orificios. **Seguimiento:** El hallazgo del piso y paredes continúa por considerarse de mayor cuantía. Lámina metálica reparada. Persisten algunos tomacorrientes con protección total. **2.1** Presencia de óxido en la base de mesones y bajo superficie. Cortina de aire sin funcionamiento y con óxido. Empaque del cuarto de congelación en mal estado. Presencia de óxido en bases de equipos del área caliente, en reja de almacenamiento. Pocetas sin rejilla. **Seguimiento:** Corregida la presencia de óxido en el mesón de la Uri. Persiste cortina de aire sin funcionar y con presencia de óxido, y empaque del cuarto de congelación con deterioro. Se corrige el óxido en la base de equipos y rejas de las puertas de almacenamiento. Se instalan rejillas a las pocetas **5.1**. Suministro no es constante en las diferentes áreas del establecimiento **Seguimiento:** Se observa suministro y almacenamiento de agua durante la visita. **5.2** Pocetas de desinfección de ensalada sin desagües directamente salen los residuos al piso. **Seguimiento:** Persiste poceta de desinfección de ensaladas sin desagüe. **5.5** Actividades de limpieza deficientes en canastillas y utensilios. Tuberías con presencia de grasa en la parte más alta de la cocina. No se tiene claridad en dosificaciones de desinfectantes a utilizar **Seguimiento:** Corregida la limpieza y desinfección de canastillas. Persiste grasa en los techos y tuberías de la parte alta de la cocina. Corregido dosificaciones de desinfectantes, se instalaron habladores de limpieza y desinfección en cada área. **5.6** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento:** Los formatos de L&D se observan bien diligenciados.
COIBA IBAGUE Bloque No. 7	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	85.5%	Seguimiento realizado en la visita del **05//05/2025**. **1.2** Piso con agujeros en el área de cocina caliente. Baldosas rotas y desprendimiento de pintura en el área caliente (estufas); borde de rejilla deteriorado (piso). **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. Estos arreglos son considerados de mayor cuantía. **1.3** Desprendimiento de pintura en techo y pared, área de lavado de ollas, tomas eléctricas sin protección en el área de recepción de materia prima, cables sueltos de la lámpara del área del pela-papas. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, en el desprendimiento de pintura en paredes y techos, entendiéndose que el operador

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. Se hizo la protección de toma eléctrica del tomacorriente del área de recepción de materia prima. Continúa la falta de protección de cables en el área de pela papa **2.1** Empaque del cuarto frío en mal estado. Los lavaplatos y lavamanos de pedal, no cuentan con rejillas en los sifones. Presencia de óxido en el tablero. Cuarto de congelación presenta piso roto y no cuenta con energía eléctrica. Parte interna de mesas de acero con óxido. Tapas de congelador sin manijas. Cuarto # 3 no se encuentra en funcionamiento. **Seguimiento:** No se evidencian acciones de mejora, **4.4** Se presenta desprendimiento de pintura en área de almacenamiento de productos secos. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras. **5.1** El suministro de agua no es constante en el establecimiento. **Seguimiento.** Para el momento de la visita se evidencia el suministro de agua. **5.5** Tuberías con presencia de grasa en parte alta de cocina. **Seguimiento**: Se evidencian tubos superiores del área de proceso limpios y se tienen habladores para la dosificación del desinfectante. **5.6.** Los formatos de limpieza y desinfección no reflejan la realidad de las actividades del establecimiento. **Seguimiento**: No se evidencian acciones de mejora, entendiéndose que el operador está dentro del plazo para realizar acciones de mejoras.
EPAMS LA DORADA	05/03/2025	FAVORABLE	96%	Seguimiento realizado en visita del día: 25/04/2025: **1.2** Se evidencian algunas paredes con desgaste. **Seguimiento:** Se evidencia operador realizó proceso de resane y pintura a las paredes del servicio **2.1** Se evidenciaron estufas con óxido. **Seguimiento:** Se evidencia mantenimiento correctivo realizado a estufas del servicio de alimentación
EPMSC FRESNO	30/04/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	Seguimiento realizado en visita del día: **05/05/2025:** **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, la del mesón por paso del tiempo ya se encuentra desgastada nuevamente.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.3 Se evidencia extractores parcialmente protegidos **Seguimiento:** Operador realizó instalación adecuada de los angeos en los extractores del área de cocina caliente. **2.1** Presencia de óxido 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 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. **Nota: Operador envió oficio a secretaria de Salud solicitando visita para renovación de CHS no ha recibido respuesta hasta ahora.**
EPMSC HONDA	21/03/2024	FAVORABLE	90%	Seguimiento realizado en visita del día 0**6/05/2025:** **1.2** En área de almacenamiento de frío 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 instalación de rejilla de protección en área de proceso, se evidencia instalación de rejilla en drenaje ubicado en área de manejo de residuos sólidos, se evidencia instalación de baldosas en piso de área de disposición de residuos. Operador no ha realizado mantenimiento a las paredes que presentan humedad y grietas en área de almacenamiento. **1.3** Se evidencia espacio para toma eléctrica sin protección, presencia de óxido en la parte inferior

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de algunas puertas y sus marcos, desprendimiento de malla parcialmente en ventana área de almacenamiento. **Seguimiento:** Se evidencia adecuada instalación de tomas eléctricos, no se evidencian mantenimientos correctivos realizados a puertas y sus respectivos marcos, se evidencia instalación adecuada de malla en ventana de área de almacenamiento **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:** Se evidencia mantenimiento realizado a mesa azul para ubicar ollas, adicionalmente el operador ubica estibas para dicha función, se evidencia congelador horizontal #3 empleado para el almacenamiento de recipientes con agua con presencia de óxido y corrosión. **5.2** Se evidencia cúmulo de residuo líquido provenientes de actividades de limpieza y desinfección cerca al área de lavado de elementos **Seguimiento:** Se evidencian actividades constantes de limpieza y desinfección en área cercana al lavado de elementos. **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 evidencian registros sobre control de desinfección de alimentos y empaques actualizados, donde se describe producto utilizado y su concentración. **Nota: Operador envió oficio a secretaria de Salud solicitando visita para renovación de CHS no ha recibido respuesta hasta ahora.**
EPMSC LIBANO PLANTA EXTERNA	04/04/2025	FAVORABLE	99%	Seguimiento realizado en visita del día 03/05/2025: **5.6** No se evidencia fuente de captación de abastecimiento de agua en el programa, si cuenta con tanque de almacenamiento de agua, sus materiales y capacidad. **Seguimiento:** no se evidencia ninguna subsanación.
EPMSC PUERTO BOYACA	27/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	89,5%	Seguimiento realizado en visita del día: 22/04/2025. **1.2** Se observa pisos con signos de corrosión y con manchas en bodega, también se observa paredes con levantamiento de pintura y deterioro de la misma. Puertas con presencia de óxido en el área de preparación. **Seguimiento**: Se evidencia mantenimiento realizado a puertas con presencia de óxido y retiro de puerta de bodega de almacenamiento que presentaba deterioro. **1.3** Techo con asperezas o rugosidades que impide fácil limpieza y desinfección en el área de bodega. **Seguimiento**: En área de bodega se continúa evidenciando techo con asperezas y rugosidades lo cual no facilita los procesos de limpieza y desinfección.

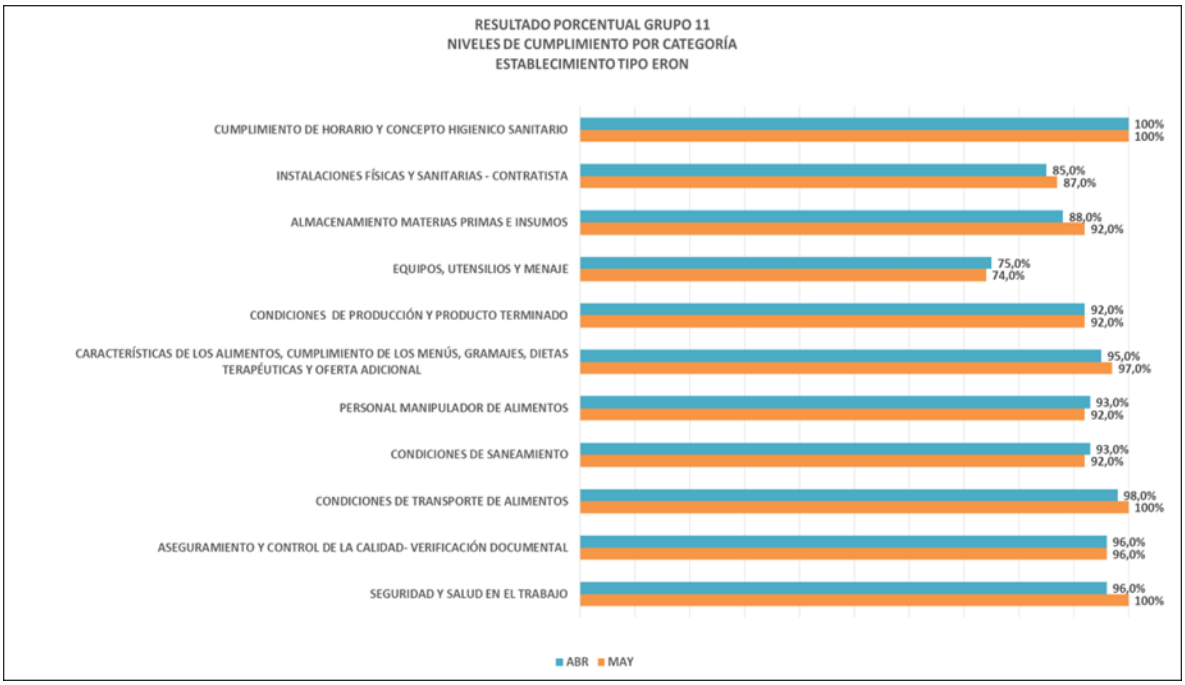
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				1.4 Se observa unidad sanitaria del área de almacenamiento su infraestructura en obra gris. **Seguimiento:** Se evidencia una unidad sanitaria provista por el INPEC para el personal del área de almacenamiento en obra gris, con implementos de aseo (papel, jabón y toallas para manos). **2.1** Se observa congeladores de bodega y área de preparación con las gomas y cauchos y maniguetas. **Seguimiento:** Se evidencia congelador con manigueta partida en el área de almacenamiento. **4.4** No realizan las debidas condiciones de almacenamiento. **Seguimiento**: Se evidencian condiciones adecuadas de almacenamiento para las diferentes materias primas empleadas en el servicio de alimentación. **5.3** Se observan recipientes de residuos sólidos en área de preparación sin tapa. **Seguimiento:** Se evidencian recipientes empleados para la recolección de residuos en su respectiva área cada uno con su respectiva bolsa y tapa.

Durante el periodo del presente informe, mayo 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), entidad responsable de emitir el concepto higiénico-sanitario en los establecimientos penitenciarios y carcelarios ERON; por ello, en la tabla que antecede se detalla el porcentaje de cumplimiento obtenido en la emisión de dicho documento y concepto por parte de la DTS, encargada de la visita sanitaria. Teniendo en cuenta lo establecido en la OTM frente a que el contratista deberá realizar las acciones para la renovación del concepto sanitario ante el Ente correspondiente antes del término de la vigencia de éste (1 año) o cuanto la supervisión lo requiera, se evidenció que para los casos de EPMSC FRESNO y EPMSC HONDA, el operador presentó gestión, mediante documento de solicitud de visita y están a la espera de una respuesta.

2.2.11.2 Evaluación por Categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 el periodo de mayo 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 mantuvo el porcentaje de desempeño promedio de **92%**, de cumplimiento de las obligaciones con respecto al resultado del instrumento de verificación aplicado en el mes de abril 2025 (92%).

Es así que, los establecimientos que presentaron menor puntaje para este periodo fueron el ERON COIBA IBAGUÉ y ERON EPMSC HONDA, ambos con un porcentaje de cumplimiento de 88%; mientras que el establecimiento que obtuvo un desempeño destacado del 100%, correspondió al ERON EPMSC LIBANO. En función de lo expuesto, la Interventoría realizó verificaciones permanentes a las categorías evaluadas, por lo cual se describen a continuación los resultados obtenidos en el periodo del presente informe:

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO: El operador presenta buen desempeño general, dando cumplimiento a la totalidad de las variables evaluadas en la categoría alcanzando un puntaje de **100%**; con base en lo anterior, se evidencia que el operador mantiene el cumplimiento de las obligaciones contractualmente pactadas, con respecto al horario de entrega. En el periodo evaluado (01 al 08 de mayo de 2025), se realizó atención de verificación a un total de 15 tiempos de comida, de los cuales el 47%, correspondieron al tiempo de comida desayuno, el 13% se evaluó el tiempo de comida almuerzo, y un 40% 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 con 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 **87%** de cumplimiento, en el periodo del presente informe, aumentando 2% el nivel de cumplimiento con respecto al periodo anterior (85%). Los establecimientos que presentaron desviaciones de tipo locativo de pertinencia del operador fueron: ERON EPMSC HONDA (79%), ERON COIBA IBAGUE (84%), ERON EPAMS LA DORADA y ERON EPMSC PUERTO BOYACA ambos con 86%; a continuación, se detallan los hallazgos presentados por cada establecimiento:

EPMSC HONDA (79%): Se evidenció bombillo en área de almacenamiento de implementos de aseo sin protección en caso de rotura; así mismo, paredes en área de almacenamiento y producción cerca a los marcos de la puerta con grietas, pared en área de almacenamiento de Fruver con presencia de humedad, además el piso de esta área presentó desgaste y el piso del área de lavado de menaje presentó baldosas rotas. Operador instaló puerta del Shut de basuras de forma adecuada, pero continúan los marcos de puertas en área de producción con presencia de corrosión y desprendimiento de partes.

ERON COIBA IBAGUÉ (84%):
Bloque 2: Se evidenciaron lámparas de las áreas de marmitas y de planchas sin funcionar, falta de protección del cable de la lámpara del área de pre-alistamiento y puerta de ingreso materia prima y salida de residuos sólidos, con huecos y corroída en la parte inferior de la cara interna.
Bloque 4: Se observó presencia de residuos sólidos de alimentos en el área de ingreso en materia prima, donde se realiza el lavado de menaje. El operador gestionó la poda de los alrededores, pero por las lluvias está creciendo nuevamente la maleza. Se evidenciaron 2 mts de la pared en el área de producción-estufas, junto a las marmitas, la cual presentó fisuras y desprendimiento de pintura. Se observó mesón de producción, con presencia de óxido en la parte interna.
Bloque 5: Se observó poceta de desinfección de verduras, ensaladas y de porcionado de proteínas, con faltante del sistema de desagüe; se evidenció espacio sin protección en ventanales ubicados en la parte alta del área de producción. Asimismo, se observó ventanas de la oficina, sin su respectiva protección en caso de ruptura y vidrios rotos.
Bloque 7: Se evidenció cable del pelapapas suelto y falta de protección del mismo; adicional, se observaron sifones de los lavamanos de accionamiento no manual de las áreas de proceso sin protección; en el área de producción junto a las marmitas, se evidenció en el piso una grieta con una medida de un metro.

ERON EPAMS LA DORADA (86%): Se evidenció desprendimiento de pintura en techo de área de lavado (1.5 mts x 1.5 mts) y marmitas (2mts x 1.5 mts), adicionalmente se presenta humedad y desprendimiento de pintura en baños de manipuladores área (2 mts x 0.5 mts) y se evidenció lavamanos de accionamiento no manual con daño de pedal, lo cual no permite un funcionamiento adecuado.

EPMSC PUERTO BOYACA (86%): Se evidenció deterioro en pintura del área de bodega (almacenamiento de secos) en todas las paredes y puerta con óxido y deterioro en pintura en el área de almacenamiento.

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 **92%,** aumentando su desempeño en un 4%, con respecto al mes anterior (88%). Para esta categoría el establecimiento de menor desempeño fue ERON COIBA IBAGUE (88%), seguido de los ERON EPMSC FRESNO, EPMSC HONDA y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN LIBANO, todos con 91% de cumplimiento, afectados por las siguientes desviaciones:

ERON COIBA IBAGUÉ (88%):
Bloque 1: Se evidenció almacenamiento de materia papa en costales de primer uso y no en canastillas para preservar su conservación, adicional, no se cumple con las distancias perimetrales en el cuarto de congelación.
Bloque 2: Se evidenció en almacenamiento los días de las visitas 180 unidades de 1000 gramos cada uno de panela de la marca AMBAR, los cuales en su rotulo relaciona la fecha de vencimiento año-mes-día, cuando la resolución 5109 de 2005, requiere que la fecha de vencimiento se relacione día-mes-año. Además, se tiene 11 paquetes de arepa de maíz de la marca La Arepa que en su rotulo relaciona contener 50 unidades y en físico cada paquete contiene 24 arepas, además en el rotulo indica un peso neto de 1050 gramos y en uno de los paquetes verificados tiene un peso de 1736 gramos, aspectos estos que pueden llevar a errores de inventario y no se ajusta con lo requerido por la resolución 5109 de 2005.

Bloque 4: Se observó en almacenamiento 50 kilos de panela de la marca ámbar, la cual no cumple con la norma de rotulado Res 5109, ya que la fecha de vencimiento es declarada en orden incorrecto (año/mes/día), cuando lo requerido es día/mes/año.
Bloque 5: Se observó en almacenamiento de panela de la marca ámbar (190 kg), del proveedor Eliana Suministro SAS, que no cumple la Resolución 5109, ya que declara la fecha de vencimiento en el orden incorrecto (año/mes/día), cuándo debe ser día/mes/año.
Bloque 7: Se observó en almacenamiento 80 paquetes x 1000 gr cada uno de panela de la marca AMBAR que en su rotulo relaciona la fecha de vencimiento como AÑO-MES-DIA, cuando lo requerido por la Resolución 5109 de 2005 es día-mes-año, adicional a lo anterior se evidenciaron 35 paquetes de arepas de maíz de la marca La Arepa Arepa que en su rotulo indica contener 50 unidades de arepas y en físico el empaque tiene 24 unidades, además en el rotulo indica tener un peso de 1050 gramos y verificado un paquete tiene un peso de 1652 gr, lo anterior puede ocasionar errores en los inventarios y va en contra vía con lo relacionado en la resolución 5109 de 2025.

ERON EPMSC FRESNO (91%): Se evidenciaron 6 bultos de arroz marca Doima con la información de lote y fecha de vencimiento escrita con marcador incumpliendo Resolución 5109 que especifica que esta información no debe ser estipulada de esta forma.

EPMSC HONDA (91%): Se evidenciaron en visita 15 bultos de arroz entero marca DOIMA en almacenamiento el cual no cumple con el etiquetado según Resolución 5109 puesto que el lote y fecha de vencimiento está escrita con marcador y no debe ser de esta forma puesto que puede ser alterada.

PLANTA DE PRODUCCIÓN LIBANO G11 (91%): Se evidenciaron 25 bultos de arroz marca Doima con la información del lote y la fecha de vencimiento escrita con marcador incumpliendo Resolución 5109, que especifica que esta información no debe ser estipulada de esta forma.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE: Para esta categoría 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 los mismos, dicho esto, en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación, alcanzando un cumplimiento parcial de **74%,** disminuyendo su comportamiento en -1%, con respecto al mes anterior (75%). Los establecimientos que presentaron menor desempeño promedio fueron el ERON EPMSC HONDA (57%), seguido de los ERON COIBA IBAGUE (63%), EPAMS LA DORADA (86%) y EPMSC PUERTO BOYACÁ (86%) de cumplimiento, puntajes afectados por las siguientes desviaciones:

EPMSC HONDA (57%): Se evidenció que el operador solicitó cambio de sartén basculante por horno de 4 bandejas presentó oficio a la USPEC solicitando este cambio, pero aún no ha recibido respuesta, sin embargo, operador ya no cuenta con el horno en el servicio; igualmente, se observaron 3 estufas de 2 puestos y 1 de 3 puestos, funcionando inadecuadamente con llama amarilla que suelta hollín. El congelador #2 de carnes blancas tiene toda la tubería de frio expuesta generando un foco de contaminación. Se evidenció cuarto de refrigeración # 1 de almacenamiento queso y arepas sin funcionamiento.

COIBA IBAGUÉ (63%):
Bloque 1: Se evidenció que no se cuenta con los equipos mínimos según el anexo 5 y número de PPL, debido a faltante de 1 hidrolavadora de las 2 requeridas, 1 sartenes basculantes de los 3 solicitados, 1 bandeja de sobreponer; no se aporta autorización para el reemplazo; así mismo, la licuadora industrial se encuentra dañada, adicional, el espacio para la licuadora se observó sin identificación como fuera de uso.
Bloque 2: Se evidenció que de acuerdo al parte del servicio de alimentación (1138 PPLs) y al anexo 5, no se tienen los 3 sartenes basculantes requeridos de 80 litros cada uno y el operador no presenta soporte para el reemplazo de estos equipos.

Adicional, 2 estufas con los números 1 y 2 de un puesto cada una y la estufa 3 de 2 puestos con llama amarilla, lo que ocasiona el ahumado de las ollas. Se evidenciaron protectores de los ventiladores del cuarto de refrigeración oxidados.
Bloque 4: Se observó que no se cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo 5 y número de PPL atendida (428), falta 1 sartén basculante de los dos requeridos, y una bandeja de asar. No se aporta autorización para el reemplazo. Se evidenció funcionamiento del cuarto de congelación con temperaturas de -3,8°C, no alcanza los rangos ideales de congelación de -18°C, lo cual puede generar descongelación de la materia prima de alto riesgo; adicional, condensadores de cuartos de congelación y refrigeración con presencia de óxido. Se evidenció óxido en la parte interna de las mesas de producción y preliminar (ensaladas); estufa número 1 con llamada amarilla. No se observó uso de la trampa de grasas portátil ubicada en el área de lavado "no cumple con la función", ya que los residuos líquidos se vierten al piso en la parte externa.
Bloque 5: No se cuenta con equipos mínimos requeridos según anexo 5, y número de PPL atendida (1449), se evidencia faltante de 3 sartenes basculantes y una hidrolavadora de las dos requeridas. No se aporta autorización para el reemplazo de dichos equipos. Una de las dos calderas está fuera de servicio. Se evidenció caucho de la puerta del cuarto de congelación en mal estado, cortinas de aire con presencia de óxido, y perillas de encendido de las dos planchas dañadas. Asimismo, se observó pala mezcladora de jugos, que presentó deterioro y fisuras por desgaste.
Bloque 7: Se evidenció que el servicio de alimentación no cuenta con los equipos mínimos requeridos según anexo 5 y número de PPL atendida (665), falta un procesador de alimentos con capacidad de 200 kg/h, 2 sartenes basculantes con capacidad de 80 lts., cada uno, no presentando el operador autorización para el reemplazo de estos equipos. El servicio de alimentación solo tiene 2 calderas, 1 funcionando y la segunda fuera de servicio, no obstante, es de tener en cuenta que por el número de PPL atendido y el anexo 5, no se requiere caldera. Se evidenciaron cauchos de la puerta del cuarto de refrigeración deteriorados con hueco. Se evidenció cuarto de congelación # 3 fuera de servicio.

EPAMS LA DORADA (86%): Se evidenció congelador horizontal con número de identificación 1978 empleado para el almacenamiento de agua con presencia de oxidó y corrosión, adicionalmente se observó equipo pelapapas con desprendimiento de lija. Se evidencian nuevamente equipos en desuso lo cual puede generar el anidamiento de plagas.

EPMSC PUERTO BOYACA (86%): Se evidenciaron carros de transporte de alimentos con presencia de óxido y deterioro en pintura, 3 de transporte a patios y 1 para transporte de materias primas desde el área de almacenamiento hasta el interior del servicio.

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, manteniendo el porcentaje con respecto al mes anterior (92%). Los establecimientos con menor desempeño para esta categoría fueron el ERON EPMSC HONDA (80%), ERON COIBA IBAGUE (90%) y ERON EPAMS LA DORADA (91%), a continuación, se identifican los hallazgos en los que incurrió cada establecimiento:

ERON EPMSC HONDA (80%): Se evidenció área de almacenamiento de canastillas en espacio donde no se puede garantizar adecuada limpieza y desinfección, esta área es abierta con piso corrugado, con maleza y suciedad alrededor; también se observaron las tablas de corte de color verde que se utiliza para procesar verduras y la tabla roja que se utiliza para carnes deterioradas que ameritan cambio.

COIBA IBAGUÉ (90%):
Bloque 1: Se evidenció en la entrega de la cena menú #5 hacia los patios, alimentos en canastillas y no en recipientes isotérmicos como lo establece la OTM, con el fin de evitar el riesgo de contaminación cruzada y mantener la temperatura y conservación de los alimentos.
Bloque 2: Se evidenció la entrega de 46 dietas en bolsas plásticas, la colada del menú 5 del desayuno de los patios de alta, 2 patios se despachan en canecas de color azul sin la protección debida, ya que se colocan bolsas-tinas, lo que puede conllevar a una posible contaminación y derrame del líquido.

Bloque 4: Se evidenció que durante el servido y distribución de la cena del menú 5, la entrega de alimentos (yuca al vapor/cerdo el pimentón) se hizo en canastillas, y ensalada en refractaria sin tapa, y no en los recipientes isotérmicos de acuerdo a lo establecido en la OTM.
Bloque 5: Se evidenció servido y distribución de alimentos del desayuno del Menú 7, en canastillas y no en los recipientes isotérmicos de acuerdo a lo establecido en la OTM (huevos fritos), para mantener la inocuidad y temperatura del producto terminado.
Bloque 7: Se evidenció que, para el almuerzo, menú # 7, se distribuyó a los patios los alimentos en canastillas, para el caso del arroz, carne de cerdo, arepas en canastillas, el guacamole en recipientes metálicos y el frijol en ollas, los anteriores recipientes no garantizan la protección y no aseguran la temperatura de inocuidad, por no ser recipientes isotérmicos como lo requiere la OTM. Por otra parte, no se evidenció el lavado y desinfección de fruta a entregar en el desayuno, menú #10, fruta guayaba-pera.

ERON EPAMS LA DORADA (91%): Se evidenciaron 2 tablas de corte de color rojo y 2 tablas de color amarillo en estado de deterioro.

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 ello que en el período del presente informe, se evidenció cumplimiento de la obligación, alcanzando un porcentaje del **97%,** aumentando el porcentaje en 2% con respecto al mes anterior (95%). El establecimiento con un menor desempeño en esta categoría correspondió al ERON COIBA IBAGUÉ (93%), el cual se vio afectado en su calificación debido a los siguientes hallazgos presentados en visitas por parte de la Interventoría:

COIBA IBAGUÉ (94%):
Bloque 2: Se evidenció que para el menú # 5, tiempo de comida desayuno, se debía entregar pan variado y se entregó arepa asada, no se evidenció reporte de dicho intercambio en el Drive. Adicional, se observó que de las 183 dietas que tiene el servicio de alimentación, 46 se entregaron en bolsas o fondos, no logrando así identificar tipo de dieta, cantidad, no cumpliendo con lo requerido por la OTM.
Bloque 5: No se pudo validar el cumplimiento de la derivación y gramaje de 64 dietas, que fueron entregadas en fondos y bolsas plásticas, y no en fiambreras con su respectiva rotulación.

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 **92%,** disminuyendo el desempeño en -1% con respecto al mes anterior (93%). Los establecimientos con menor desempeño para esta categoría fueron ERON COIBA IBAGUÉ (86%) y ERON EPAMS LA DORADA (90%), las desviaciones presentadas en cada ERON se debieron a:

COIBA IBAGUÉ (86%):
Bloque 1: Se evidenció la falta de dos auxiliares de proceso de acuerdo al anexo 9, adicional, se observó 1 manipulador de alimentos con peto y botas dañados.
Bloque 2: Se evidenciaron 8 manipuladores con delantales en mal estado rotos y con huecos.

Bloque 4: Se observaron las manipuladoras Alba Nelly Ospina, Milena Puerto, Janet Ruiz y Mirelia Chica con petos deteriorados.
Bloque 5: El operador no cuenta con el personal mínimo requerido según el anexo 9 y número de PPL atendida (1449), se evidenció faltante de 1 auxiliar de procesos de los 2 requeridos. De los 19 manipuladores, 5 son destinados para la subida y distribución de alimentos a los patios, debido al daño del ascensor. Así mismo, se evidenció administradora en días de vacaciones, no se observó el reemplazo.
Bloque 7: No se evidenciaron soportes de la entrega de dotación del PPL Adrián Alberto Suárez Mona TD 12294, adicional, se observaron en mal estado los delantales y botas de la PPL Jhon Ortíz, Julio Cesar Carrero y Cesar Alberto Morales.

EPAMS LA DORADA (90%): Se evidenciaron los señores Jairo Rudas, José Alarcón, Ludar Castro (manipuladores) con delantal en estado de deterioro.

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 **92%,** presentando una disminución del -1% con respecto al mes anterior (93%). Los establecimientos que menor desempeño presentaron para esta categoría fueron: ERON EPMSC HONDA (83%), ERON COIBA IBAGUÉ (89%), ERON EPMSC FRESNO (94%) y ERON EPAMS LA DORADA (97%), presentando desviaciones en:

ERON EPMSC HONDA (83%): Se evidenciaron paredes faltantes de mantenimiento; techo con acumulación de hollín (sucio) y extractores del servicio sucios con acumulación de grasa y hollín.

COIBA IBAGUÉ (89%):
Bloque 2: Se evidenciaron techos y ductos superiores con acumulación de grasa.
Bloque 4: Se evidenció agua estancada en el piso de preliminar e ingreso al cuarto de congelación, sin garantizar el escurrido constante, se evidenció empozamiento de agua residual en drenaje del área de lavado generando mal olor. Adicional, se observaron techos y ductos de la parte alta del área de producción "planchas" con acumulación de grasa y suciedad; lavado de utensilios y menaje en un área no adecuada, con espacio abierto en la parte externa del servicio, por donde ingresa la materia prima y salen los residuos sólidos, lo que puede generar contaminación. Así mismo, se evidenció servicio sanitario de mujeres, con cisterna dañada para el descargue del agua. Se observó caneca de residuo de color azul en el área de dietas sin tapa, ni identificación al igual que caneca de color verde en el área de preliminares con el pedal dañado y sin tapa.
Bloque 5: Se evidenciaron aguas residuales estancadas en los drenajes del área de lavado preliminar y producción, por taponamiento de la red hidráulica. Asimismo, se observó empozamiento de aguas sin escurrido constante, en pisos del área de producción y ensaladas. Se evidenciaron techos y ductos del área de producción y dietas, con acumulación de grasa y suciedad; pala mezcladora de jugos, con acumulación de manchas en la superficie, lo que puede generar contaminación.
Bloque 7: Se evidenció empozamiento de agua en el área de lavado y porcionado de proteína.

ERON EPMSC FRESNO (94%): Se evidenciaron las canastillas donde se almacenan las verduras y frutas con presencia de suciedad, falta proceso de limpieza y desinfección adecuada de éstas.

ERON EPAMS LA DORADA (97%): Se evidenció que no se realizó clasificación de residuos, se identificó 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 evidencia cumplimiento de la obligación con un **100%,** presentando un incremento en su cumplimiento de 2%, con respecto al mes anterior (98%).

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 **96%,** manteniendo el desempeño, con respecto al mes anterior**.** Los establecimientos con menor desempeño para esta categoría fueron ERON COIBA IBAGUE y ERON EPMSC HONDA CON ambos con un porcentaje de 94% de cumplimiento, seguidos del ERON EPMSC PUERTO BOYACÁ con un porcentaje de 95% de cumplimiento; dentro de las desviaciones que afectaron la categoría, están:

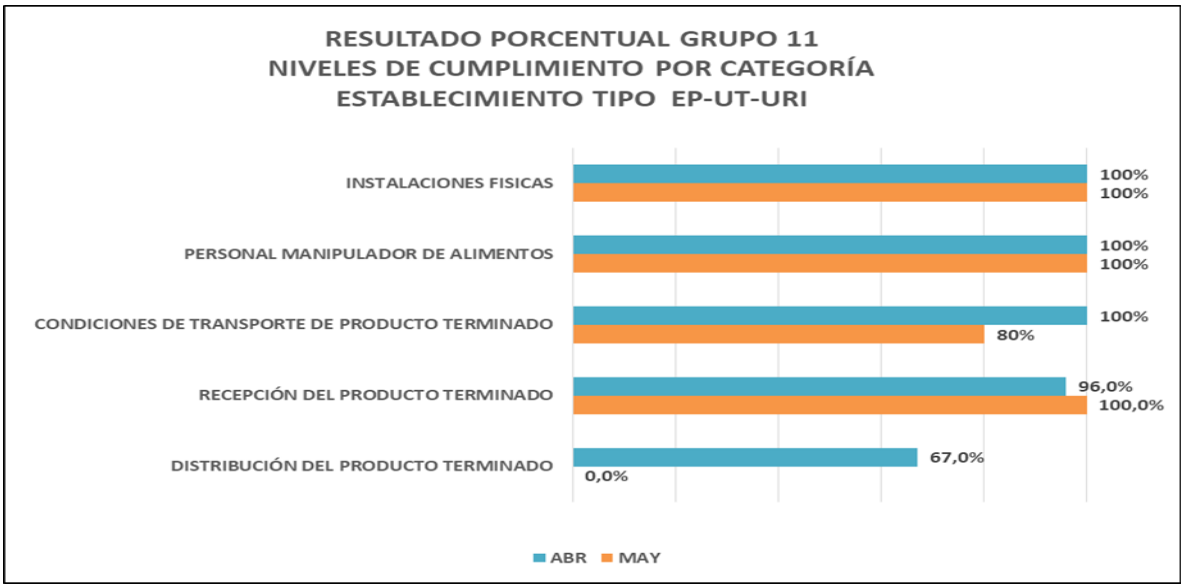
ERON COIBA IBAGUÉ (94%):
Bloque 1: No se observaron los registros del mantenimiento de la licuadora industrial, la cual se encontró fuera de uso.
Bloque 2: No se observaron soportes del mantenimiento correctivo de las estufas número 1 y 2 y protectores de los ventiladores del cuarto de refrigeración; como tampoco presentó el operador la paz y salvo de proyectos productivos de marzo/2025.
Bloque 5: El operador no aportó el soporte del mantenimiento correctivo realizado a los cauchos del cuarto de congelación, los cuales se encontraron deteriorados, ni a las perillas de las dos planchas que se evidenciaron dañadas.
Bloque 7: No se observaron soportes del mantenimiento de la báscula, no se presentaron soportes del mantenimiento de la puerta del cuarto de refrigeración y caldera. Adicional, el operador no presentó paz y salvo de proyectos productivos de marzo del 2025.

ERON EPMSC HONDA (94%): Se evidenciaron estufas con llama amarilla, un congelador y un refrigerador que muestran el faltante de mantenimiento por parte del operador, no se observaron formatos de mantenimiento actualizados.

ERON EPMSC PUERTO BOYACA (95%): Se evidenciaron carros de transporte a patios con óxido y deterioro de pintura, en total son 4.

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 penitenciarios 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 de la obligación con un **100%,** presentando un incremento de 4% con respecto al mes anterior (96%) de las obligaciones contractualmente pactadas.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 **76%** de desempeño. Es de aclarar que el periodo comprende del 01 al 08 de mayo de 2025, adicional, para este periodo el único establecimiento de Estación de Policía con visita de verificación por parte de la Interventoría, fue la ESTACIÓN DE POLICÍA PERMANENTE CENTRAL. Para el mes de abril se tuvo un porcentaje de cumplimiento del 93%.

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

INSTALACIONES FÍSICAS (100%): En el presente periodo, el operador dio cumplimiento total de las obligaciones contractualmente establecidas, manteniendo el porcentaje respecto al mes anterior (100%), de la estación verificada para esta categoría.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%): En el presente periodo, el operador dio cumplimento global, con relación a los aspectos evaluados, de acuerdo con las obligaciones contractualmente establecidas y a la normatividad sanitaria vigente, en donde se mantuvo en la calificación con respecto al mes anterior (100%).

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (80%): En el presente periodo, se evidencia que se obtuvo una disminución del desempeño en -20% con respecto al mes anterior (100%). El establecimiento reportó un porcentaje de 80%, debido a que el operador no aportó el formato de entrega de raciones de alimentos a estaciones de policía, por lo cual no se evidenció el control de las temperaturas durante el transporte.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%): En el presente periodo, el operador aumentó en el cumplimiento de las obligaciones contractualmente establecidas, en cuanto a la normatividad sanitaria y contractual, presentando un aumento de 4% en su puntaje con respecto al mes anterior (96%).

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (0%): Durante el periodo del presente informe, se evidencia que el operador dio cumplimiento parcial a las obligaciones, disminuyendo la calificación en -67%, con respecto al mes anterior (67%). Dicha categoría se vio afectada por los hallazgos evidenciados durante las visitas de Interventoría a la EP PERMANENTE CENTRAL, establecimiento que tuvo un incumplimiento 0%, en cuanto a que no se evidenció durante el suministro del desayuno del menú 8, la entrega de utensilios básicos para el consumo de alimentos, tampoco se observó gestión del operador ante la USPEC, frente a la prohibición de ingreso de dichos elementos, según acta aportada número 0035-06 del 21 de junio 2024, emitida por el mismo operador.

2.2.12 GRUPO 12

2.2.12.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

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

Durante el periodo del presente informe, correspondiente del 01 al 15 de mayo 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 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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	19/09/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	67,5%	• 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				ubicada en el área de servido de los alimentos, Desprendimiento de pintura en techos y deterioro general. La ventilación no es suficiente se evidencian altas temperaturas. • Las unidades sanitarias no cuentan con puerta • Uso de utensilios con presencia de hollín generado por el mal funcionamiento de los fogones. Tabla para el picado de los alimentos con desgaste, deterior y desprendimiento de material, • No presentan ficha técnica o soportes donde se evidencie la información de los equipos. Se realiza destrucción voluntaria de menaje (33 unidades y 11 tapas) • Manipulador con botas de color negro con falencias de limpieza y desinfección en botas. • Almacenamiento de materias primas con suciedad en el empaque exterior y abiertos, (se realiza la destrucción voluntaria de 1600 gr aprox de panela por presencia de humedad interna y deterioro en su empaque). Tres paquetes de arepa sin la identificación completa de acuerdo a la resolución 5109 de 2013. Pollo congelado en cajas con rotulo y al momento de su almacenamiento (quedo en su empaque interior sin la información completa donde se pierde la trazabilidad). • No se llevan registros para el control de temperatura en el proceso. El almacenamiento de las materias primas secas granos y abarrotes no conservan las distancias perimetrales con respeto a las paredes. • No presentan soportes microbiológicos y fisicoquímicos de la calidad del agua potable. • Un recipiente de residuos sin tapa y ubicado en el área de preparación. • Techo en el área de preparación con acumulación de suciedad (hollín). Estanterías en bodega de granos con acumulación de agua y paredes con telarañas. Canastillas con suciedad y polvo ubicadas en el área de preparación. Área donde se almacenan los productos de limpieza y desinfección se encuentra en desorden, • Los registros presentados no corresponden a lo evidenciado durante la visita.
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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				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 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 ylo actividades propias bajo su responsabilidad. 7. Durarte la recepción no garantizan el control de los criterios de los criterios de partos aceptación o rechazo, según críticos establecidos, se evidencia

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				controles de temperatura de materias primas refrigeradas ylo 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.

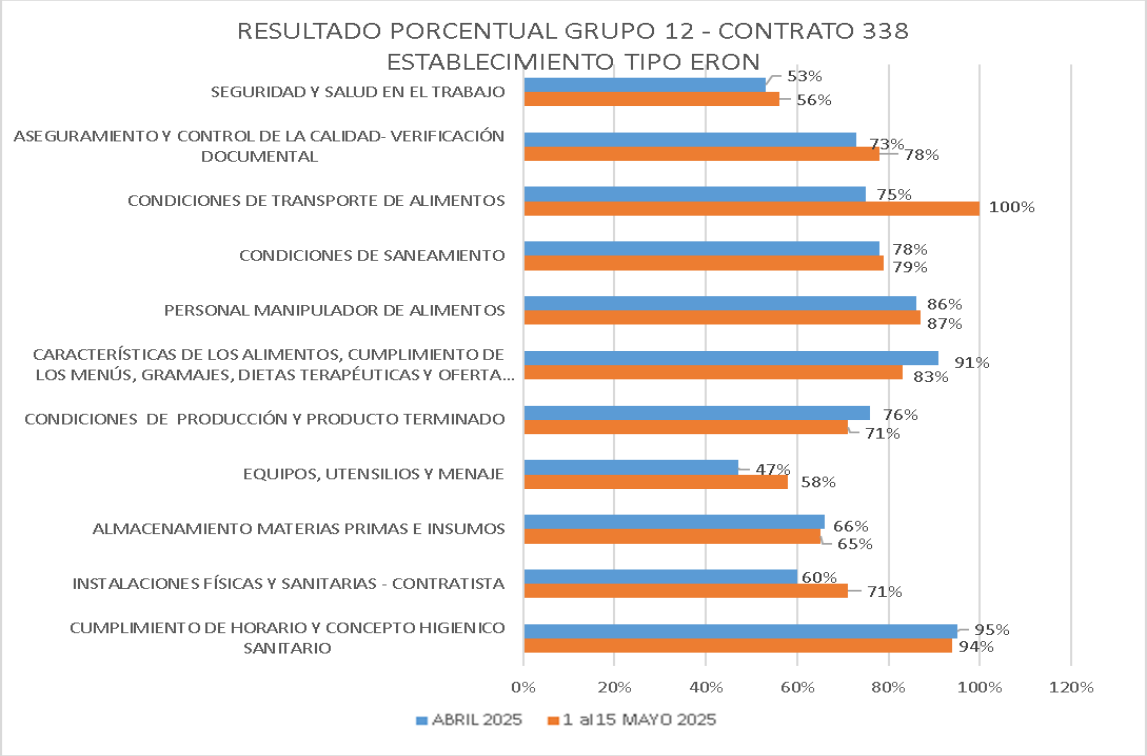
Para el caso del establecimiento EPMSC QUIBDÓ el cual cuenta con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista ha realizado la gestión de solicitud de visita ante la Secretaría de Salud Departamental del Chocó con última fecha del 27 de noviembre de 2024, sin que 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 abril y mayo 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 JERICO, ERON EPMSC MEDELLIN, ERON EPMSC PUERTO BERRIO, 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 periodo del 1 al 15 de mayo de 2025, se observa un desempeño general del **76%** 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 se mantuvo no reflejando mejora durante el periodo evaluado; sin embargo, el periodo presento categoría con aumentos significativos en su calificación, los cuales se describen a continuación:
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS representa el mayor aumento durante el periodo evaluado con un 25% pasando de 75% en el mes de abril 2025 a 100% al mes de mayo 2025. La variable obtuvo un cumplimiento total s, aunque es de resaltar que esta categoría solo se pudo evaluar en 1 de los 8 establecimientos visitados en los cuales el PLANTA DE PRODUCCIÓN EXTERNA G12 (100%).

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS, la cual aumento en un 11%, pasando de un 60% a 71% mayo 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: CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (60%), ERON EPMSC ISTMINA (56%), ERON EPMSC JERICO (56%), ERON EPMSC MEDELLIN (32%), EPMSC PUERTO BERRIO (59%) y ERON EPMSC SANTA BARBARA (33%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 75%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, la cual aumento en su calificación en un 11% para el mes de mayo de 2025 dando un porcentaje de no cumple con 58%, 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 (33%), ERON EPMSC JERICO (43%), ERON EPMSC MEDELLIN (36%), ERON EPMSC PUERTO BERRIO (57%).

ASEGURAMIETO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento parcial del 78% aumenta en un 5% referente al mes de abril 2025 de 73%; 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. Los establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total, siendo el de menor porcentaje ERON EPMSC PUERTO TAMESIS (70%), el cual presento cumplimiento parcial.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, con un porcentaje del 56%, aumenta en 3% respecto al periodo anterior abril 2025 (53%), presentando falencias significativas en 4 de los 8 establecimientos donde se verifico esta variable, observando 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 EPMSC BOLIVAR (33%), ERON EPMSC JERICO (0%), ERON EPMSC MEDELLIN (43%) y ERON EPMSC TAMESIS (33%). Los demás establecimientos presentan cumplimiento parcial y total.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS aumentó un 1% pasando de 86% en abril 2025 a un 87% en mayo 2025 obteniendo un cumplimiento parcial; la categoría presentó deficiencias con el cumplimiento del Anexo 9 en cuanto al total del personal requerido, uso de dotación incompleta por parte del personal manipulador, uso inadecuado del tapabocas, implementación no adecuada de las buenas prácticas de manufactura en el lavado de manos y estado higiénico del uniforme, en algunos casos no se contaba con la certificación médica y/o exámenes clínicos. Los establecimientos obtuvieron un cumplimiento parcial y total por encima de 80%.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 79% aumenta en un 1% para el mes de mayo en 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 JERICO con incumplimiento del 69%. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

Por último, se referencia la categoría que presento disminución durante el periodo es:

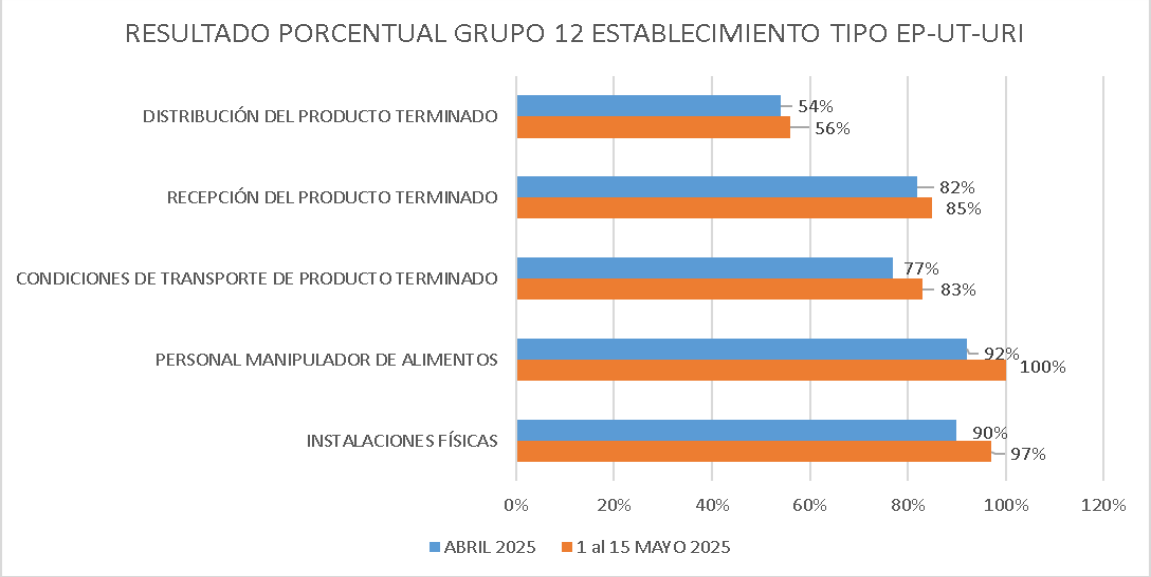
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, esta categoría viene presentando disminución en los últimos periodos evaluados, para el mes de mayo 2025 baja en un 8%, obteniendo cumplimiento parcial con un 83%, dicha categoría presenta falencias 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, Los establecimientos del grupo que presentaron menor porcentaje son: ERON EPMSC JERICO (67%) y ERON EPMSC MEDELLIN (67%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, para el periodo evaluado se observa una diminución en el porcentaje del 5% para el mes de mayo 2025 (71%) con respecto al periodo anterior 76%; 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 abril corresponde a: ERON EPMSC MEDELLÍN (59%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 94% en mayo 2025, la categoría bajo en 1% su calificación respecto al periodo anterior abril 95%, se presentaron falencias como: incumplimiento en el horario de entrega por retrasos en producción. El establecimiento que presentó menor cumplimiento es ERON EPEMSC SANTA BARBARA con un 67%, el resto de los establecimientos presentaron cumplimiento total.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presenta para el mes de mayo 2025 un cumplimiento parcial con 65% presentando una disminución del 1% con respecto al mes anterior 66%, 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 (60%), y ERON EPMSC MEDELLIN (51%), Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 84% teniendo en cuenta los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto; reflejando un aumento del 4% en el desempeño con respecto al mes anterior, lo cual se relaciona a continuación:

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS que presentó aumento del 8% pasando de un 92% a un 100%, presento cumplimiento total en los 17 establecimiento visitados durante el periodo.
INSTALACIONES FISICAS, presentó un aumento del 7% para el periodo del mes de mayo de 2025, con un desempeño del 97%, no obtuvo el 100% debido a que se observó que en la EP LAURELES (50%). 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. Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO que obtuvo para el periodo de mayo 2025 un 83% porcentaje aumentando en un 6 % con respecto al periodo anterior, 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, se observaron vehículos en inadecuadas condiciones higiénicas, tampoco implementan la planilla de control de temperaturas durante la distribución. Los establecimientos que no cumplen con los aspectos evaluados en esta variable, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, corresponde a: EP MINAS DE AMAGA (60%), EP PUERTO BERRIO (25%), EP SANTA BARBARA (50%), EP TAMESIS (60%),

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, con un porcentaje del 85% la categoría presento un aumento del 3% en el mes de mayo 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, se presentaron falencias organolépticas en algunas de las EP. El establecimiento con el porcentaje más bajo para esta variable corresponde a: EP MANRIQUE (67%) y EP POPULAR (67%), Los demás establecimientos presentaron porcentaje parcial y total.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó un aumento del 2% obteniendo un porcentaje de incumplimiento del 56% en el mes de mayo 2025, la categoría presenta incumplimiento debido a que se observó la entrega de la alimentación en fondos en la mayoría de los establecimientos y no de manera individual como lo establece la OTM, el suministro de la bebida se realizó en empaques que no garantizan la conservación del alimento (bolsa y bidones de segunda mano). No se evidenció acciones de mejora por parte del contratista para la subsanación de los hallazgos, lo anterior, se presentó en 15 de los establecimientos de los 17 evaluados. Los establecimientos que presentaron porcentajes por debajo del 60% fueron: EP ALTAVISTA MEDELLÍN (50%), EP BUENOS AIRES MEDELLÍN (50%), EP CANDELARIA MEDELLIN (50%), EP BELEN MEDELLIN (50%), EP ESTACION DE POLICIA BOLIVAR (50%), EP PUERTO BERRIO (50%), EP TAMESIS (50%), EP LAURELES (50%), EP MANRIQUE (50%), EP PUPULAR (50%), EP SABANETA (50%), EP SAN JAVIER MEDELLIN (50%), EP SIJIN MEVAL (50%), EP VILLAHERMOSA MEDELLIN 850%).

2.2.13 GRUPO 13

2.2.13.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

Durante el periodo del presente informe, correspondiente del 01 al 15 de mayo 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de lavado. • No se cuenta con procedimientos establecidos de L&D ni formatos de aplicación • Equipos de cocción con carbonización y acumulación de grasa • Acumulación de suciedad y deficiente limpieza en área de difícil acceso y zona de lavado. • Canastillas con acumulación de agua estancada procedente de la filtración del techo. • Cava No.3 con filtración de agua. • Marcos de puertas con oxido y acabados deteriorados. • Cavas con malos acabados en uniones, empaques deteriorados, sin sistema de drenaje interno y acumulación de agua. • Revisar y mantener L&D cava en desuso • Control de temperaturas de las cavas. • Revisar manijas y mantenimiento de carros transportadores. • Tablas de picar deterioradas • Ollas con abolladuras • Recipientes plásticos deteriorados • Personal con dotación incompleta • Uso de accesorios y malas prácticas higiénicas • No se maneja el protocolo de lavado de manos • No se cuenta con plan de capacitación permanente • No se evidencia evaluación de impacto • No se utiliza adecuadamente la dotación y elementos de PP • No se evidencia controles en recibo de MP • No se evidencia especificaciones de aceptación y rechazo • No se evidencia practicas adecuadas de manejo higiénico de alimentos • No se llevan formatos de seguimiento y control de temperaturas en las áreas de operación • No se evidencia termómetros ni registros diferenciales de temperatura en diferentes áreas de operación del servicio de alimentos • Deficientes condiciones de almacenamiento • No se respeta separación de alimentos de la pared y piso • Almacenamiento con elementos en desuso • No se realiza debida selección de MP, sobre maduración de alimentos perecederos con presencia de mohos y mal olor • Almacenamiento de ensalada preparada en cava junto a MP crudas • Presencia de lixiviados dentro del equipo • No se evidencia controles de calidad del agua • Revisar limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua interno y externo • Se evidencia apozamiento de agua en todo el establecimiento con generación de olores ofensivos • Revisar conexiones de tuberías y realizar mantenimiento • Suministro de agua sin válvulas para apertura y cierre • Revisar suministro de agua de manera permanente en el 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

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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				10. Los congeladores no cuentan con la capacidad suficiente para los volúmenes de carne que maneja. 11. Los equipos de congelación no cuentan con dispositivos para el monitoreo de las temperaturas, deterioro en puertas y estructura (oxido y uso de bolsas verdes). 12. La puerta de la vaporera presenta deterioro lo que impide las actividades de limpieza y desinfección. 13. Cucharon con mango oxidado una jarra y colador de jugos deteriorado. 14. Manipulador con uñas largas en área de servido. 15. Pollo cocinado a temperatura no adecuada (46,7°C). 16. En un mismo equipo de congelación se almacena pescado, cerdo, salchichón, jugo y verdura. 17. El establecimiento no cuenta con tanque para almacenamiento de agua potable con la capacidad para abastecer un día de producción. 18. Las trampas de grasa no presentan terminaciones sanitarias. 19. No realizan adecuada separación de residuos sólidos. 20. Deficiencias en limpieza y desinfección de utensilios, no se encuentran documentados todos los procesos. 21. El programa de abastecimiento de agua no se ajusta a la realidad del establecimiento. 22. No se llevan a cabo acciones correctivas ante desviaciones por control de plagas.
EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	25/06/2024	FAVORABLE	97,0%	Uniones entre pared-pared son rectas
EPMSC ANDES	11/07/2024	FAVORABLE	96,0%	Establecimiento no permite un flujo secuencial del proceso, la puerta de ingreso de materias primas, personal y salida de los alimentos preparados es la misma. En el área de lavado de utensilios se encuentran espacios entre base y lamina, las puertas en general presentan oxidaciones y desprendimiento de oxido en la parte inferior lo que puede ocasionar contaminación de los alimentos, se observa que se realizaron labores de pintura, pero aun así su deterioro es evidente, los pisos del área de preparación presentan grietas. En el área de lavado de utensilios se encuentran espacios entre base y lamina, las puertas en general presentan oxidaciones y desprendimiento de oxido en la parte inferior lo que puede ocasionar contaminación de los alimentos, se observa que se realizaron labores de pintura, pero aun así su deterioro es evidente, los pisos del área de preparación presentan grietas. La puerta de la unidad sanitaria no es cerrada completamente tiene espacio entre puerta y suelo y puerta y techo permitiendo que se genere contaminación, el establecimiento no cuenta con lockers, los Vestier no cuentan con puertas. Uno de los congeladores y las estufas presentan oxidación, extractores de vapores son insuficientes.
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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				de dotación en el alojamiento. 4. Área de lavado permanece húmeda y con acumulación de hollín. 5. L área de lavado de menaje no cuenta con el tamaño adecuado. 6. El área social limita con el área de personal. Consumen afuera. 7. Pisos con grietas y deteriorados. 8. Rejilla deteriorada en área de lavado. 9. Paredes y puertas deterioradas. 10. Fiambreras en mal estado (rotas y sucias). 11. Estibas rotas y deterioradas. 12. Acumulación de agua en áreas húmedas. 13. Agua con turbiedad y resultados no conformes de cloro y pH. 14. Recipientes de basura con bolsas de tamaño no adecuado y recipientes sucios. Impermeables y petos con suciedad acumulada y presencia de hollín.
EPMSC CAUCASIA	22/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	84,0%	-Se observa tapa de trampa de grasa en piso deteriorada. los desagües del área de preparación carecen de rejilla protectora. -Lampara del área de almacenamiento de sustancias de limpieza y desinfección se encuentra averiada. El material del techo del área de procesos no facilita las actividades de limpieza y desinfección eficiente. -La unidad sanitaria carece de papelera. -El equipo de refrigeración del área de procesos presenta corrosión en parte interna de puerta.
EPMSC LA CEJA	11/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	81,4%	1.No hay protección en ventana del área de proceso. 2. Equipos con bordes rotos y con deterioro (nevera de refrigeración) suciedad en empaques. 3. Manipulador con uñas largas. 4. No se evidencian rotulados todos los alimentos almacenados. 5. Difusor conectado mediante bolsa plástica a un recipiente con la finalidad de almacenar agua.
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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				almacenamiento (abarrotes) que también presenta corrosión. 5. Se evidencia que en el programa de saneamiento no se especifica la frecuencia de recolección de los residuos, en el formato de temperatura no se especifica hora de toma de cada temperatura.
EPMSC YARUMAL	02/05/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	71,0%	Se observa que las áreas de prealistamiento de Fruver están desprotegidas contra el ingreso de plagas en aberturas entre techos y paredes en parte superior. Los drenajes en esta misma área presentan tapas metálicas levantadas, que no ajustan totalmente. Las mallas de las puertas de ingreso están desajustadas y no están instaladas de forma técnica. Reja que comunica con patio en segundo nivel no cuenta con protección. - La campana de extractora del área de preparación no cuenta con protección contra el posible ingreso de plagas, además no cuenta con la capacidad suficiente de extracción de vapor y calor generado por los procesos de cocción realizados al interior del área, -Los equipos de frio ubicados en el área de preparación presentan empaques deteriorados. Algunas tapas de ollas, mesa de servidos y bandejas con deterioro. Los certificados de calibración de los instrumentos de medida (termómetros), están desactualizados según la frecuencia de calibración establecida en el procedimiento. -Se observa deterioro en algunas ollas, bandejas, tabla de picar y plancha para asado de carnes del área de proceso. -El pantalón de la manipuladora de alimentos es de color oscuro. Los manipuladores de alimentos no cuentan con protección total de cabello ya que usan es gorras. -Se observa almacenamiento de materias primas al interior de las áreas de preparación, en varias partes de la misma. Hay almacenamiento de productos químicos de limpieza en esta misma área. Hay almacenamiento de materias primas pegadas a pared. El área apara almacenamiento de residuos sólidos se encuentra desprotegida, no cuenta con recipientes suficientes e identificados, no tienen tapa.
PLANTA DE PRODUCCIÓN EP 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

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
				almacenamiento sujetos al desarrollo de la actividad económica. 3. Techo con superficies irregulares de difícil acceso y limpieza. 4. Los recipientes de residuos sólidos no son de acción de pedal, lo anterior puede incurrir en la contaminación de las manos del personal. No cuenta con habladores para el lavado de manos que indiquen las buenas prácticas higiénicas. 5. Se observa desgaste en cuchillos y tablas; se observa señales de biopelículas en cuchillos; se observa cuchillo en el piso del área de almacenamiento de productos en el área de mezanine; no se evidencia que equipos, utensilios y superficies sean acondicionados a través de procesos de limpieza y desinfección para su uso; cavas en inadecuadas condiciones higiénico – sanitarias se evidencia señales de condensación, se evidencia pisos sucios con acumulación de suciedad y biopelículas. 6. Suministro de agua para la preparación de alimentos es realizada a través de una manguera de agua: no se cuentan con procedimientos estandarizados. 6. Se evidencia que superficies no son acondicionadas antes del desarrollo de las actividades de preparación de alimentos: superficies no limpias, personal no define, ni conoce el estado de liberación de áreas para proceder a eliminar suciedad o contaminación microbiológica en las superficies: señales de biopelículas. 7. Indumentaria del personal no se encuentra limpia, se observa personal masculino con indumentaria no limpia; no cuenta con locker, no cuenta con área común para la alimentación manifiestan que común en espacio aledaño del baño; formatos de prácticas higiénicas no actualizados, se observa diligenciamiento mecánico y no es coherente con el estado de limpieza de la indumentaria prácticas higiénicas evaluados en la inspección ocular, 8. Cuentan con plan de formación continuo, no obstante durante la entrevista al personal se evidencia falta de conocimiento en relación a la adecuación , liberación de las áreas, procesos de limpieza y de desinfección, dosificaciones, productos de desinfección utilizados, procesos de limpieza y desinfección, de superficies, ambientes, equipos y frutas y verduras. Personal manifiesta hacer aspersión de ambientes con alcohol al 70%. 9. No se evidencia rotulación idónea para el flujo adecuado de productos bajo criterios de ingreso y consumo; se observa que descongelamiento de la carne no se hace en refrigeración; pollo descongelándose a temperatura ambiente. No se evidencia almacenamiento en equipos limpios se encuentran cavas, recipientes y equipos, superficies en contacto directo con alimentos no limpios con señales de biopelículas y suciedad. 10. Se observan falencias en prácticas higiénicas, indumentaria no limpia, personal sin indumentaria completa, se observa estado de las áreas estado de las

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

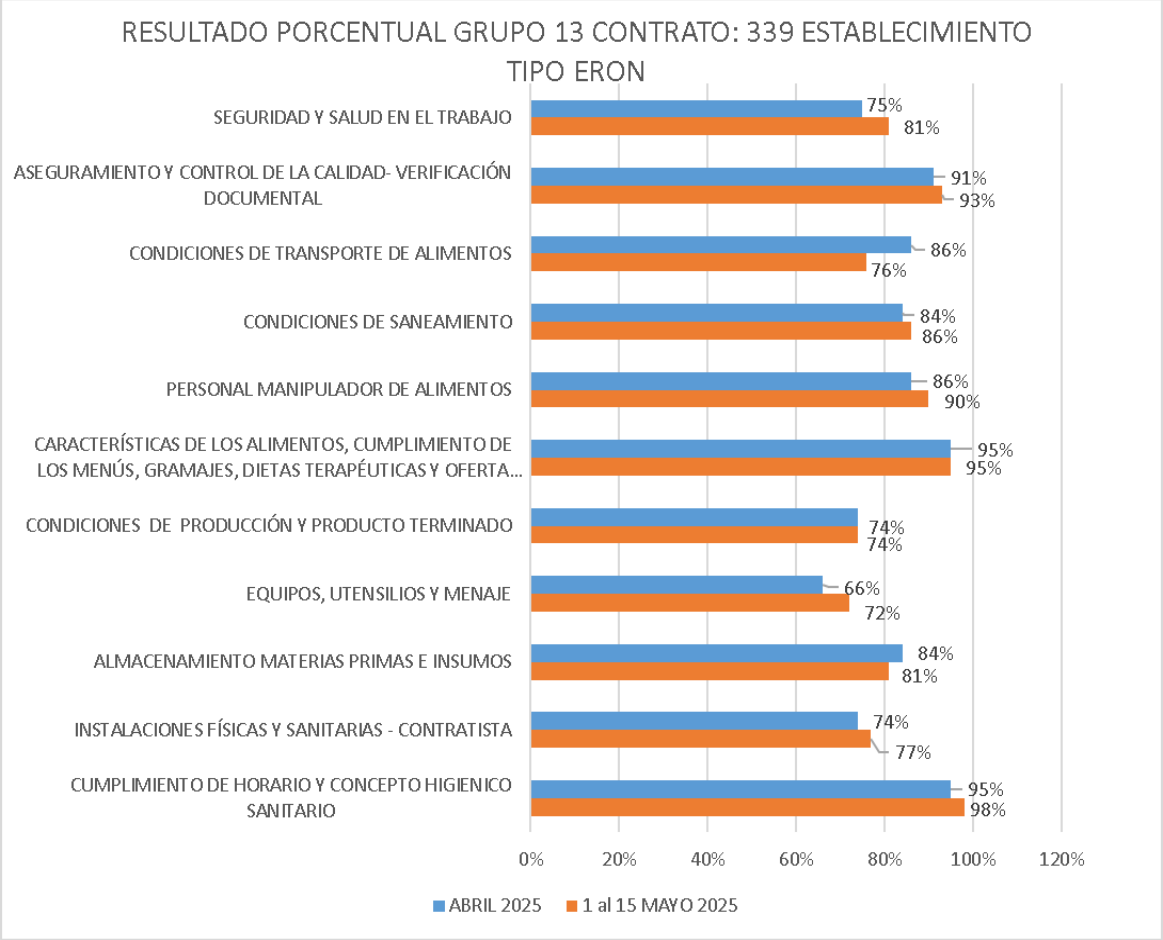
De acuerdo a la tabla anterior, todos los establecimientos del grupo 13 visitados durante el periodo del presente informe cuentan con concepto higiénico-sanitario Favorable o Favorable con requerimientos y con vigencia inferior a un año, dando cumplimiento a lo establecido en la OTM.

Para el caso del establecimiento EPMSC COPED PEDREGAL ALTA y EPMSC SANTA ROSA DE OSOS los cuales cuentan con concepto sanitario con vigencia superior a un año, se evidencia que el contratista ha realizado la gestión de visita ante la Secretaría de Salud Departamental con oficio AIUSPEC 894 fecha del 21/04/2025 y radicado 202510129594, sin que a la fecha se haya realizado la visita por parte de la autoridad sanitaria para la actualización del concepto.

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 abril y mayo 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 periodo del 01 al 15 de mayo de 2025, se observa un cumplimiento general del **86%** con concepto de **CUMPLE PARCIALMENTE**, de acuerdo con los criterios definidos por la USPEC para la emisión del concepto, obtuvo un aumento del 1% en el porcentaje de cumplimiento con respecto al mes anterior abril 2025.

Cabe resaltar que de las 11 categorías que se evaluaron, 7 presentaron aumento en el porcentaje de cumplimiento, las cuales son:

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presento aumento durante el periodo de un 6% pasando de un 75% a un 81% en el mes de mayo 2025, presentando un porcentaje de cumplimiento parcial debido principalmente a la falta de equipos e implementos de SST, como lo son los elementos de protección personal EPP e implementos como extractores. Los

establecimientos con mayores deficiencias en SST corresponden a: ERON COPED PEDREGAL (50%) y ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (50%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE esta categoría obtuvo un 72% para el mes de mayo 2025 aumentando en un 6% 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 (25%), ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (57%) y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (43%),

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS con un 90% presentando cumplimiento aumenta un 4% referente al mes anterior abril 2025 (86%), 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; cuyo desempeño más bajos fue en el establecimiento: ERON EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (70%), el resto de establecimientos presenta cumplimiento parcial y total.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA la categoría aumento en un 3% pasando de un porcentaje de 74% al 77% para el mes de mayo 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), 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. El establecimiento que presento mayor afectación fue: ERON EPMSC CAUCASIA (54%).

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO, obtuvo un cumplimiento del 98%, presentó un aumento del 3% con respecto al periodo anterior dando cumplimiento total para el mes de mayo 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 (89%).

CONDICIONES DE SANEAMIENTO con un cumplimiento parcial del 86% la categoría presenta aumento del 2% con respecto al periodo anterior abril 2025 (84%), no obteniendo un cumplimiento total debido a los hallazgos relacionados con: la falta de limpieza de las 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. El establecimiento con mayor afectación en esta variable es: ERON COPED PEDREGAL (66%) y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (67%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL con un cumplimiento total del 93% aumentando en un 2% respecto al periodo anterior mayo 2025 (91%), la calificación se vio afectada por incumplimientos en la 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. El establecimiento que presento menor calificación es ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (43%), los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total por encima del 70%.

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 95% manteniendo su calificación respecto al periodo anterior abril 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, se observa preparaciones prohibidas y no contempladas dentro de la OTM (rabadilla de pollo), se evidencia la no entrega completa de todos los componentes del menú, incumplimiento en la calidad organoléptica de algunos alimentos suministrados a la PPL, entrega de dietas en fondos, con falencias en rotulación y condiciones sanitarias, falta de registros actualizados en la entrega dietas. El establecimiento que presenta menor cumplimiento es ERON COPED PEDREGAL (80%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento total.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO obtuvo un 74% para el periodo evaluado manteniendo el porcentaje con 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. El establecimiento que presento incumplimiento por debajo del 60% es: ERON COPED PEDREGAL (52%), ERON CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (40%) y PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (45%).

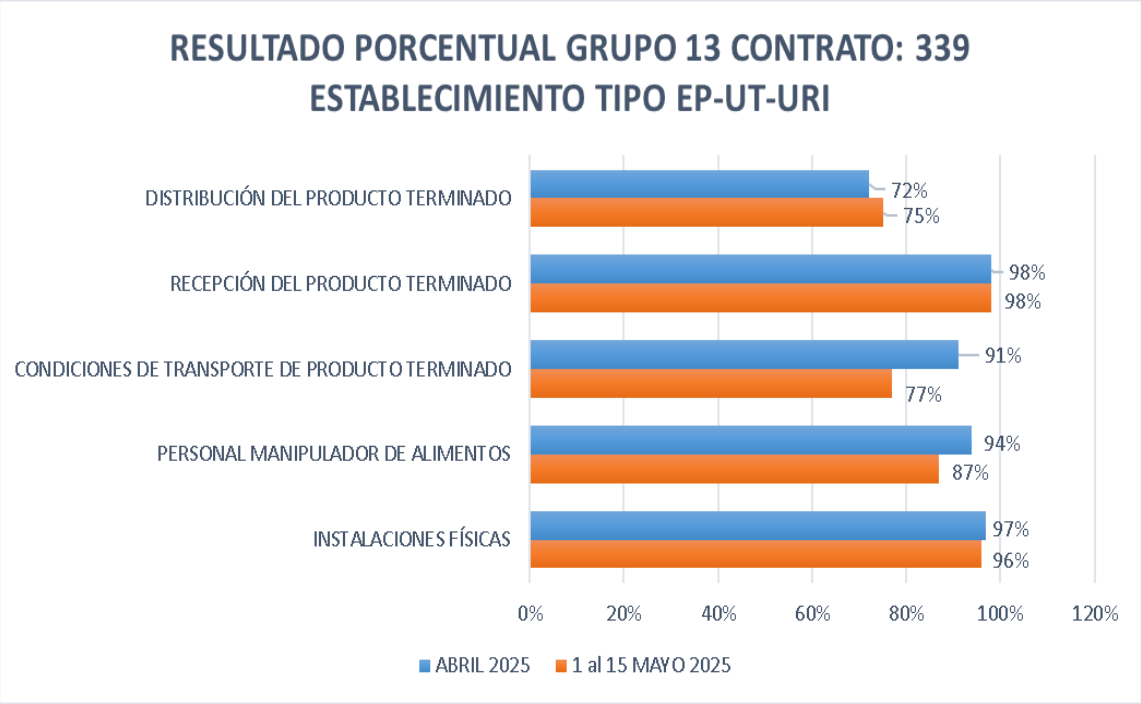
Por último, se continua con las categorías que presentaron disminución en su calificación final durante el periodo del mes de mayo 2025, las cuales se describen a continuación:

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó disminución del 3% (81%) respecto al periodo anterior abril 2025 (84%), 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), Los establecimientos del grupo, que presentaron porcentajes más bajo son: ERON COPED PEDREGAL (45%) y PLA PLANTA DE PRODUCCIÓN CPAMS LA PAZ ITAGUI G13 (55%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS con 76% presenta la mayor disminución con un10% durante el periodo evaluado pasando de 86% a 76% 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); condiciones higiénico sanitarios inadecuados y la falta de utilización de estibas. El establecimiento en el cual se presentó los hallazgos corresponde a: ERON COPED PEDREGAL

(60%). Cabe aclarar que 9 de los establecimientos visitados no presentaron verificación, al no evidenciarse recepción de materia prima o transporte de alimentos.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 14 establecimientos tipo EP, UT y URI pertenecientes al grupo 13 adjudicado al contratista U.T. ALIMENTACIÓN INTEGRAL, donde se obtuvo un cumplimiento parcial del 89%, disminuyendo la calificación en 4% con relación al periodo anterior abril 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 LA CEJA, EP SANTA ROSA DE OSOS, EP YARUMAL, EP GIRARDOTA y EP SAN CRISTOBAL.

Las categorías que presentaron disminución en su calificación final durante el periodo del mes de mayo 2025, se describen a continuación:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO presentó una disminución significativa del 14% pasando del 91% al 77% en mayo 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 ANDES

(60%), EP CACERES (20%), EP LA CEJA (40%), EP SAN CRISTOBAL (60%), EP YARUMAL (0%). Los demás establecimientos presentaron cumplimiento parcial y total.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó un cumplimiento total del 87% para el periodo del mes de 2025 disminuyendo en un 7% su calificación 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 CACERES (0%) y EP YARUMAL (0%).

INSTALACIONES FISICAS presentó un cumplimiento total del 96% para el periodo del mes de mayo de 2025 disminuyendo en un 1% su calificación 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. El establecimiento que presento mayor afectación es: EP SANTA ROSA DE OSOS (50%).

Las categorías que no presentaron ni disminución ni aumento en su calificación fueron**:**

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, obtuvo un cumplimiento total del 98% manteniendo su calificación referente al periodo anterior abril 2025, no se 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 mayores falencias durante el periodo evaluado fueron: EP CACERES (78%), EP ARANJUEZ (89%). Los demás establecimientos presentaron porcentaje de cumplimiento total.

Finalmente, la categoría de **DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO** presentó un aumento del 3% para el periodo del mes de mayo 2025, con un desempeño 75%; 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. Los establecimientos con mayor afectación fueron: EP ARANJUEZ (50%), EP CASTILLA (50%), EP COPACABANA (50%), EP DOCE DE OCTUBRE (50%), EP CACERES (50%), EP GIRARDOTA (50%), 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
CPMS BUCARAMANGA	04/03/2025	Favorable con requerimiento	71 %	* Presenta áreas de ingreso, que permiten el ingreso de plagas, por áreas inferiores de puertas y laterales. * Presentan pisos deteriorados, con desgaste, desprovistos de material sanitario. * Presenta techos con acumulación de grasas, deficiencia de limpieza y desinfección, en varias áreas presenta material no sanitario (Drywall) * Presenta instalaciones con ausencia de dotación y en material no sanitario.

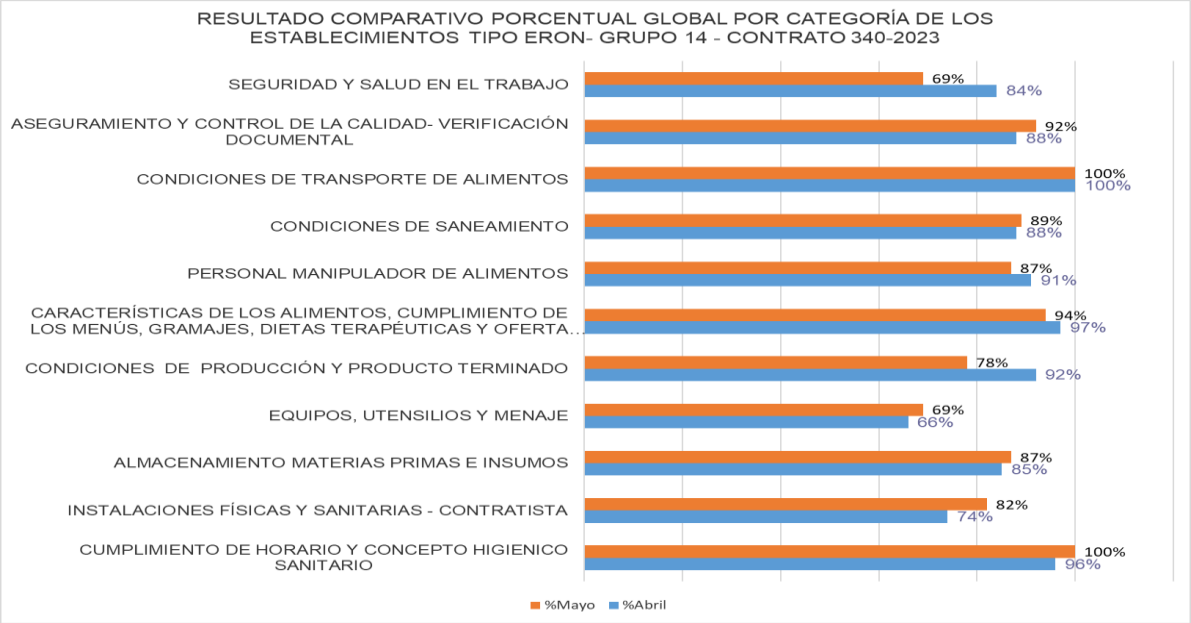
	. .			* Presenta equipos y utensilios en deterioro de pintura, de limpieza y desinfección, con presencia de óxido. * Presenta mesones deteriorados. * Presenta productos con alto grado de madurez y no son seleccionados a tiempo para su correcta evacuación. *Se realiza toma de agua que arroja, CL 1,5 – pH 7,2, en área de cafetería y rancho. *Deficiencia en el sistema de drenaje en toda el área, mal manejo de aguas en los procedimientos. *Presenta cuarto de almacenamiento con ausencia de condiciones sanitarias, sin condiciones adecuadas para dar cumplimiento a la normatividad sanitaria. *Presenta deficiencia de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios. *OBSERVACIONES: Implementar de forma inmediata un plan de trabajo de mantenimiento de equipos, de limpieza y desinfección y ajuste a los hallazgos plasmados en el acta, a fin de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria.
EPAMS GIRÓN RANCHO ALTA (Nueva Sede) EPAMS GIRÓN RANCHO MEDIANA	30/04/2025	Favorable	81%	* Se visualiza cerca de focos insalubres. *Condiciones del piso en el cuarto de refrigeración con difícil limpieza y desinfección desgaste de paredes. *Se visualiza toma corriente expuesta. *Baterías sanitarias sin tapa. *Se visualiza empaque de cuarto frio en deterioro. *Se visualizan estibas con mal manejo de limpieza y desinfección, en el cuarto de refrigeración, tiene contacto con el suelo y las paredes. *Se visualizan productos sin rotulado. *Se visualiza almacenamiento en conjunto con diferentes alimentos. *Intensificar limpieza y desinfección en equipos como calderos.

EPMSC SOCORRO	23/10/2024	Favorable con requerimiento	82,5 %	*Los diversos ambientes de la edificación no tienen secuencia lógica del proceso. *Presencia de personal diferentes a los manipuladores de alimentos en el área de proceso. *Presencia de deterioro en puertas. *Las áreas de elaboración de los productos presentan grietas, humedad, las paredes no son impermeables y no son de fácil limpieza y desinfección. *Los techos presentan desprendimiento superficial y no facilitan la limpieza y desinfección. *Cuenta con instalaciones sanitaria con separación por sexo, zona de lockers dotados sin separación física, aislados del área del proceso. *Presencia de equipos y utensilios utilizados en la preparación con deterioro, sin los productos. Se evidencian utensilios partidos. *Se evidencia almacenamiento de productos secos con instalaciones de la oficina. *El suministro del agua proviene de acueducto veredal, el establecimiento penitenciario cuenta con un sistema de tratamiento, de agua. El operador del servicio de alimentación cuenta con un filtro y se evidencia Control y mantenimiento del mismo. *Los residuos sólidos generados dentro del proceso de preparación, se evidencian mal ubicados. *Cuenta con programa de limpieza y desinfección documentado, pero no se evidencia en el área de limpieza y desinfección un sitio específico para el almacenamiento y dosificación. Se evidencia material no sanitario en el cuarto de limpieza y desinfección. *Cuenta con soporte documental escrito y registros del plan de saneamiento. Falla implementación en áreas de procesos. *Se realiza visita por presencia de posible ETA, en el centro penitenciario EPMSC Socorro notificado el día 22/10/024.

El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de mayo perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año y estuvieron 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 abril y mayo 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 mayo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 86%, disminuida en dos puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas a los establecimientos CPMS BUCARAMANGA, EPAMS GIRON y EPMSC SOCORRO.

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, mejorada en 4 puntos en comparación al mes anterior.
Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y se evidencia cumplimiento en todas las visitas ejecutadas. El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON evaluados en el mes de mayo perteneciente al grupo 14 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año y estuvieron libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 82%, mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior.

Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron EPAMS GIRON y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 76% y 85%. Entre los hallazgos de estos establecimientos están sifones con rejilla de orificios grandes que permiten el tráfico de plagas, grieta en el piso del área de cocina frente a las marmitas, pisos de cuartos fríos porosos por desgaste, baldosas partidas en área de lavado de menaje y en borde de trampa de grasas, pared con desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de tubérculos y abertura que comunica con el área de proyecto productivo no cuenta con barrera de protección que impida el ingreso de plagas.
El establecimiento CPMS BUCARAMANGA se destacó en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño del 92%.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 87%, mejorando 2 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRÓN con hallazgos por alimentos en almacenamiento que no cuentan con el etiquetado y/o rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente resolución 5109/2005 (carne de res, carne de cerdo y huevo), almacenamiento de alimentos en sacos y costales e incumplimiento en distancias perimetrales por espacio reducido
El establecimiento EPMSC SOCORRO se destacó en *cumplimiento* con porcentaje de desempeño del 90%.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 69% mejorando 3 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue CPMS BUCARAMANGA se observó uso de fondos deteriorados (pese a que se realizó la compra de nuevos), carros transportadores deteriorados con desprendimiento de pintura y sin identificación y no cuenta con sartenes basculantes, aunque se cumple con la alternativa de reemplazo.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPAMS GIRÓN y EPMSC SOCORRO con porcentajes de desempeño del 67% y 86% respectivamente. Entre los hallazgos encontrados están falta de equipos mínimos requeridos (licuadora convencional y sartenes basculantes este último con cumplimiento de alternativa de reemplazo); empaques de las puertas de los cuartos fríos deteriorados, utensilio espumadera amarrada a una extensión de tubo de material no sanitario y con desprendimiento de pintura, por cucharones usan palas envases plásticos cortados, carcasa de la licuadora no industrial con desprendimiento de pintura (niquelado) y carros transportadores de los patios 2 y 5 presentan desprendimiento de pintura, oxidación y perforaciones.

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de abril mayo calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 78%, desmejorando 14 puntos en referencia el mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron CPMS BUCARAMANGA y EPAMS GIRON con porcentajes de desempeño del 64% y 76% respectivamente y hallazgos por desviaciones de las temperaturas de servido de producto terminado (proteína, tubérculo y jugo) sin que se garanticen mecanismos de conservación de la temperatura; no se utilizan recipientes isotérmicos con tapa para la distribución de alimentos (usan recipientes plásticos, canastillas y ollas cubiertos con bolsatina) y falta de tablas para porcionar carne cocida (tabla color café)
El establecimiento EPMSC SOCORRO se destacó en *cumplimiento* con porcentaje de desempeño del 100%.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 94% desmejorando 3 puntos en relación al mes anterior.
Todos los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento* con porcentajes de desempeño entre el 92% y 100%. Las deviaciones estuvieron asociadas a la entrega de jugo y la sopa de dietas en fondos en el **establecimiento EPAMS GIRON.**

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 87%, desmejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue EPAMS GIRÓN con porcentaje de desempeño del 81% y entre los hallazgos encontrados están falta de personal mínimo requerido (calderista, ni ingeniero de alimentos; faltan 2 manipuladore) y manipuladores con el peto deteriorado.
EPMSC SOCORRO y CPMS BUCARAMANGA se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño entre el 94% y 100%.

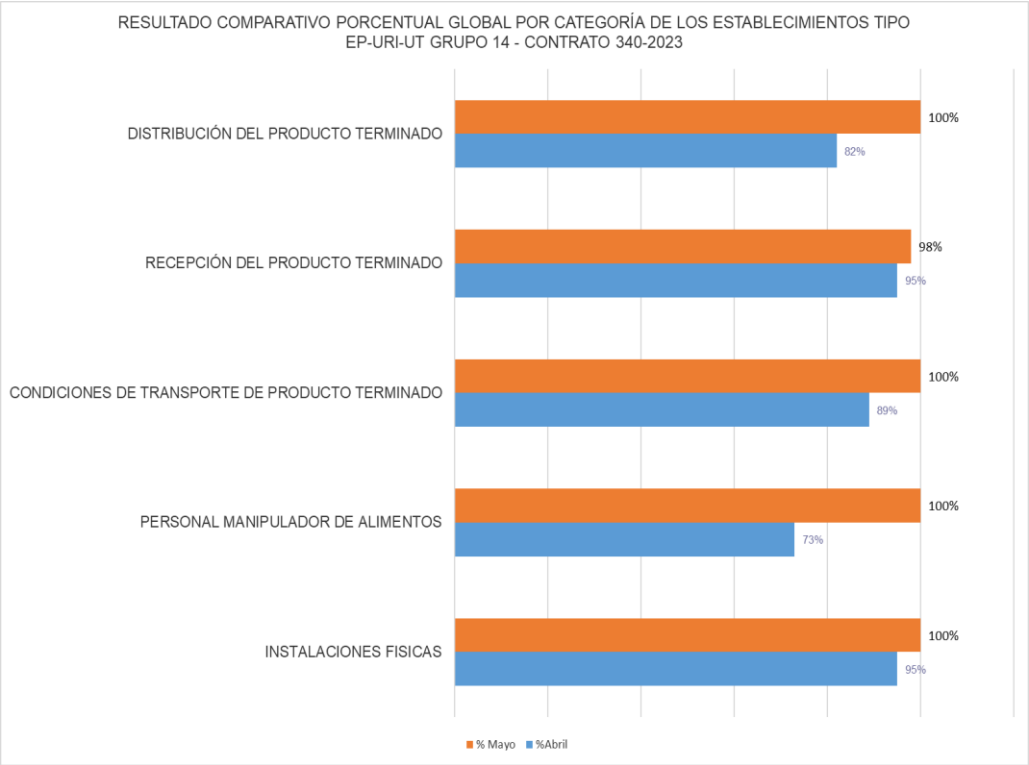
CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89%, mejorando 1 punto en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue EPAMS GIRÓN con porcentaje de desempeño del 86% y entre los hallazgos encontrados están paredes superiores de cocina con hollín, techos con presencia de hollín en área de producción y moscas en todo el servicio (pese a que cuenta con control de plagas vigente)
EPMSC SOCORRO y CPMS BUCARAMANGA se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 94%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 100% igual al mes anterior. En los establecimientos CPMS BUCARAMANGA y EPMSC SOCORRO no se evaluó esta categoría al no evidenciarse vehículos durante las visitas.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 92%, mejorando 4 puntos en referencia el mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *cumplimiento parcial* fue EPAMS GIRÓN con porcentaje de desempeño del 89% y entre los hallazgos encontrados están falta de soporte de mantenimiento de campana extractora y no se cuenta con certificados de calibración anual de equipos de control de temperatura y gramaje por una empresa acreditada por la ONAC.
EPMSC SOCORRO y CPMS BUCARAMANGA se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 95%.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 69%, desmejorando 15 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EPMS GIRÓN con porcentajes de desempeño del 57% con hallazgos por guantes de neopreno para objetos calientes deteriorados, campana extractora fuera de servicio y guaya partida de válvula de seguridad para corte de emergencia de gas.
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 abril y mayo 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 mayo presentó una calificación en *cumplimiento*, con un porcentaje de desempeño global en 99% mejorando 9 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas a los establecimientos EP ESTACION CENTRO, EP CUMBRE, EP NORTE, EP PIEDECUESTA, EP URI BUCARAMANGA Y EP FLORIDA.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, mejorada en 5 puntos con referencia al mes anterior. No se presentaron desviaciones para esta categoría.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, mejorada en 27 puntos con referencia al mes anterior. No se presentaron desviaciones para esta categoría.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, mejorada en 11 puntos con referencia al mes anterior. No se presentaron desviaciones para esta categoría.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 98%, mejorando 3 puntos en referencia al mes anterior. El único hallazgo se evidenció en EP FLORIDA por intercambio en la preparación de los huevos revueltos por huevos pericos (con tómate y cebolla).

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 100%, mejorada en 18 puntos con referencia al mes anterior. No se presentaron desviaciones para esta categoría.

2.2.15 GRUPO 15

2.2.15.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

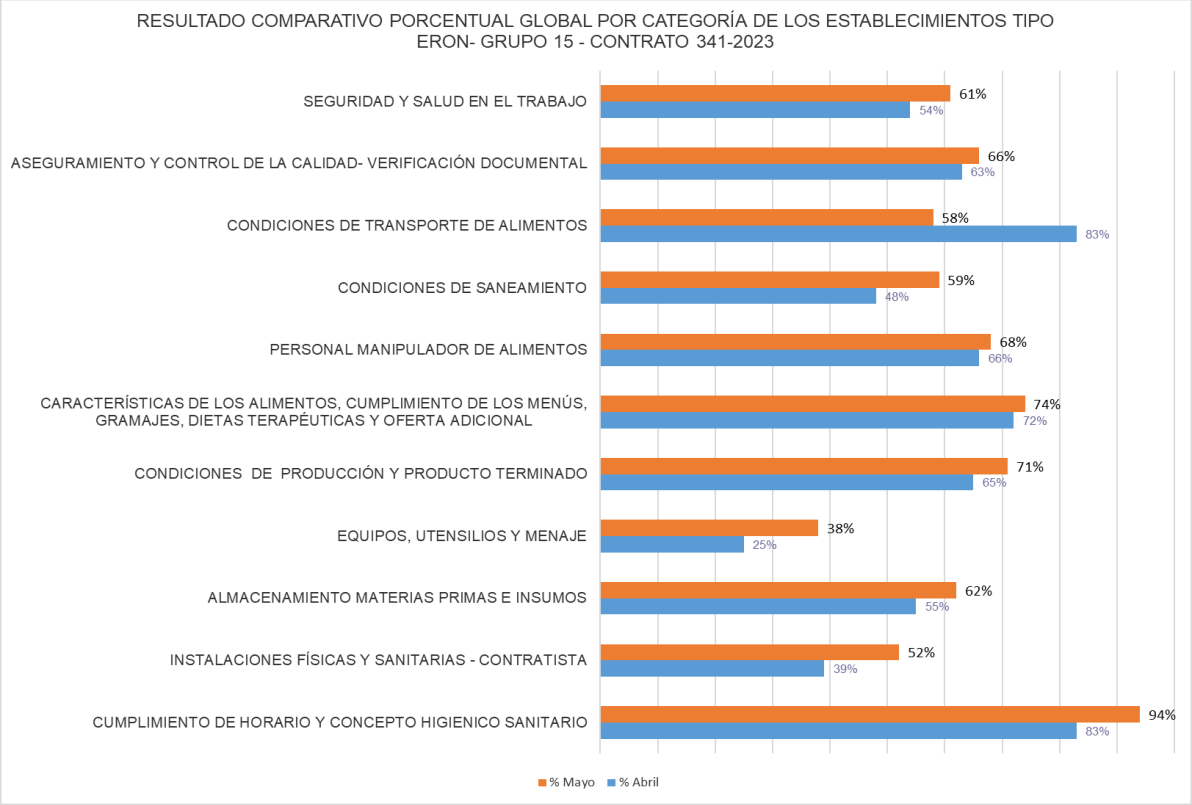
ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC AGUACHICA	28/08/2024	Favorable	91%	* Se evidencian pisos con grietas y acumulación de aguas. Se evidencian paredes con desprendimiento de pintura en el área de preparación y en el área de Fruver. * Se evidencia utensilios como ollas y calderos con acumulación de grasas y corrosión, lo cual evidencia que cumplieron su vida útil. * Se evidencian puntos de desagüe sin rejillas protectora que impida el ingreso de plagas y roedores. * Se evidencia deficiencia en los procesos aplicados en los utensilios de preparación.
EPMSC ARAUCA	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 frío, 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 óxido por falta de mantenimiento preventivo.
COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 2	27/03/2025	Favorable	94,5%	* Estado regular de piso y paredes. * Baterías sanitarias requieren mantenimiento. * Utensilios que ya cumplieron la vida útil.

ESTABLECIMIENTO	FECHA DE EXPEDICIÓN	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
COCUC CÚCUTA ESTRUCTURA 3	27/03/2025	Favorable	96,5%	* Enchapes y paredes en algunas áreas deterioradas. * Utensilios para cambio por cumplir con su vida útil.
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 todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de mayo perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año, para este mes se requería renovación de concepto sanitario de PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier

2.2.15.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 mayo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 64%, mejorando 6 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas a los establecimientos

CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño del 94%, mejorada en 11 puntos con referencia al mes anterior.
Los horarios para la entrega de los alimentos a los respectivos patios se evaluaron en cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio nocturno) y se evidencia cumplimiento en la mayoría de las visitas ejecutadas; la desviación en cuanto al cumplimiento de horario se identificó en el COCUC CÚCUTA el día 5 de mayo para el tiempo de comida desayuno asociado a demoras en la producción de los alimentos
El concepto sanitario de todos los establecimientos tipo ERON y PLANTAS evaluados en el mes de mayo perteneciente al grupo 15 estuvieron dentro de la vigencia de 1 año. Todos los servicios de alimentación del grupo 15 se encuentran libres de cualquier medida sanitaria de cierre total o parcial.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 39%, desmejorando 8 puntos con referencia al mes anterior.

Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15, COCUC CUCUTA y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 25%, 37%, 44%, 47% y 53% respectivamente. En la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció daño en lámpara ubicada en área de ensamble; paredes, techos con desprendimiento de pintura, defectos que permiten la acumulación de residuos en área alterna al cuarto frío, lavamanos en área de producción son de accionamiento manual, lavamanos no tienen conexión hidrosanitaria y los residuos caen a la rejilla, tomacorrientes sueltos, cable de un extractor en área ensamble sin conector, rejillas en todas las áreas no cumplen la función anti plaga (ranura alargada) y mesón de la entrada dañado en la parte inferior. En el COCUC CÚCUTA Estructura 2 se observó luminaria averiada en la bodega transitoria de abarrotes, cables eléctricos del conector de la licuadora industrial expuestos, mesones del área de carnes no cuentan con manguera de desagüe en las pocetas, drenajes en diferentes áreas sin rejilla de protección, angeos desprendidos en área de porcionado de carnes, abertura sin protección en área de almacenamiento de panificado, lavamanos de acción mecánica con grifería averiada y no se cuenta con espacio exclusivo, protegido, señalizado para recolección de residuos sólidos. En el COCUC CÚCUTA Estructura 3 se observó abertura sin protección (angeos), drenajes sin rejilla de sin protección y tubería sin conexión a red hidrosanitaria y drenajes obstruidos en área de tubérculos. En el EPMSC ARAUCA se evidenció luminarias del área de proceso sin funcionamiento, cables expuestos en bodega y caja eléctrica con tapa deteriorada en el cuarto fruver, desagüe del piso en área de pre alistamiento de raíces, tubérculos y plátanos no cuenta con rejilla para el sifón, falta de lavamanos en el área de proceso y no hay espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos.

El establecimiento con calificación *cumplimiento parcial* fue EPMSC AGUACHICA con porcentaje de desempeño del 69% y hallazgos por rejillas del desagüe principal con rejas rotas (espacio sin rejillas) y medias cañas, paredes y techos con desprendimiento de pintura y pisos porosos con desgaste en área de cocina caliente se evidenció techo de área de almacenamiento congeladores y cocina caliente con cajilla de cables expuestos, tomacorrientes rotos, baldosas rotas en área de cocina caliente, medias cañas deterioradas en área de cocina caliente, puertas con óxido en todas las áreas del servicio, aberturas sin angeos o protección que evite el ingreso de plagas y lavamanos de acción mecánica se encuentra fuera de servicio.

.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 62%, mejorando 7 puntos con referencia al mes anterior.

El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* continúan siendo el COCUC CÚCUTA con porcentaje de desempeño de 48% y hallazgos por incumplimiento en la proyección del plan de compras, puesto que no se disponen con oportunidad en los servicios de alimentación la materia prima necesaria para la producción de los alimentos (acorde al plan de compras aprobado); alimentos en almacenamiento que no cuentan con el etiquetado y/o rotulo establecido para el empaque primario acorde a la normatividad vigente resolución 5109/2005 (pollo, huevos, cereal elaborado -planificado y leguminosas), en áreas de almacenamiento presencia de rastro de plagas, canastillas usadas para el almacenamiento de materia prima en inadecuadas condiciones de limpieza; estibas usadas para almacenamiento averiadas y no cumplen con la altura máxima reglamentaria, inadecuadas condiciones de almacenamiento de los alimentos (fruver almacenado en costales dentro del cuarto frío de refrigeración, proteína almacenada de cuarto frio de congelación de área semi externa en cajas de cartón, almacenamiento de panificados en bolsas plásticas sin canastillas que eviten el daño mecánico), no se aplica Método PEPS durante el almacenamiento de alimentos (tubérculos, panificados, cuarto de fruver) e incumplimiento de distancias perimetrales debido a la mala organización de los alimentos.

Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15 y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño entre el 64% y 82%. Algunas de las desviaciones observadas fueron falta de fichas técnicas con la información completa acorde a lo estipulado en los documentos contractuales; incumplimiento en la proyección del plan de compras de acuerdo con el promedio del parte diario y con las cantidades establecidas en la minuta patrón; alimentos sin etiquetado o rotulado acorde a la resolución 5109 y no se cuenta con aplicación del método PEPS.

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 38%, mejorando 13 puntos con referencia al mes anterior y continúa siendo la categoría con menor desempeño.
Todos los establecimientos que obtuvieron una calificación en *no cumplimiento* y se detallan en orden ascendente EPMSC AGUACHICA, COCUC CUCUTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15 y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 13%, 17%, 18%, 33% y 60% respectivamente. En el EPMSC AGUACHICA se observó refrigerador de prealistamiento sin manilla; congelador de área de fruver con tapa deteriorada, sin manilla y bisagras desprendidas; pelapapas y congelador retirados del servicio por mantenimiento; falta de equipos mínimos pela papas en desuso, hace falta un congelador y licuadora pequeña no cumple con lo estipulado en el anexo 5, es de 2 litros y se cuenta con una de 1,25lt (el sartén basculante cumple con la alternativa de reemplazo); carros transportadores con desprendimiento de pintura, con óxido no se encuentran identificados y el servicio de alimentación no cuentan con trampa grasa. En el COCUC CÚCUTA se observó falta de equipos mínimos requeridos según el anexo No 5 y los documentos contractuales para el proceso de producción en el servicio de alimentación tales como equipos de refrigeración, licuadoras no industriales, pelapapas, procesador de alimentos, gramera, termómetros (el sartén basculante cumple con la alternativa de reemplazo); procesador de alimentos no cuenta con la totalidad de discos de corte y tampoco asa de agarre, el equipo pelapapas no cuenta con lija de abrasión funcional, cuarto fríos en desuso, campana extractora con presencia de óxido – corrosión, utensilios y menaje, tales como, tablas de corte con defecto de porosidad e inadecuadas condiciones de limpieza; fuga de gas en planta asadora (al momento de apagar huele a gas), cuartos fríos en desuso en la Estructura 2 y 3 y cuarto de refrigeración presenta temperaturas elevadas en la estructura 3 (equipo contenedor propuesto en reemplazo no ha sido instalado); carros transportadores del producto terminado los cuales no se encuentran identificados y poseen corrosión en su superficies además de avería en ruedas. PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se evidenció falta de equipos mínimos requeridos según el anexo No 5 y los documentos contractuales para el proceso de producción en el servicio de Alimentación tales sartén basculante y equipo de refrigeración y el servicio de alimentación no cuenta con trampa de grasas. Y en el EPMSC ARAUCA se observó falta de equipos mínimos requeridos según el anexo No 5 y los documentos contractuales para el proceso de producción en el servicio de Alimentación tales como congelador, refrigerador y procesador de alimentos (el sartén basculante cumple con la alternativa de reemplazo); tapas del congelador utilizado para el almacenamiento del queso y las contra muestras con deterioro y con oxido; carros transportadores requieren adecuaciones como soldadura en su estructura y la pintura anticorrosiva de arrastre. (no están identificados); y no hay trampa de grasa en el servicio de alimentación

CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 71%, mejorando 6 puntos con referencia al mes anterior
Todos los establecimientos que obtuvieron una calificación *cumplimiento parcial* y se detallan en orden ascendente COCUC CUCUTA, EPMSC ARAUCA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15 y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 65%, 70%, 80% y 82% respectivamente. Entre los hallazgos observados estan desagüe obstruido que genera empozamiento de agua y no garantiza las condiciones óptimas de almacenamiento en área de tubérculos (almacenamiento y pre alistamiento); descongelación de carne de cerdo por inmersión en agua del grifo, generando riesgo de contaminación; inadecuado uso de las tablas de corte de acuerdo al código de colores establecido en la OTM; temperaturas del producto terminado fuera de los rangos establecidos los alimentos proteicos, ensaladas y bebidas de fruta y no se garantizan mecanismos para la conservación de estas temperaturas; no cuenta con la totalidad de los equipos de medición básicos termómetros y gramera; utensilios de estandarización para servido - cucharon con mango partido y de deficientes condiciones de limpieza, bolsas con agua para elaboración de hielo no están debidamente identificadas con rotulación; no se garantiza el uso de recipientes isotérmicos (fondos) en condiciones que mantengan la inocuidad y temperatura durante el servido del producto terminado, se evidenció servido en canastillas con bolsatina, en empaques bolsas plásticas y en fondos plásticos sin tapa (usan cofia como tapas); raciones para PPL con diagnósticos de inmunosupresión (VIH, Leucemia, Oncológicos) son distribuidos mediante el uso de fondos (no usan recipientes de material

desechable) y raciones para aislados en fase contagiosa TBC se entregan en material desechable, sin embargo, no están rotuladas según lo estipulado en la OTM y contramuestras sin la totalidad de los componentes que se deben almacenar.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 74%, mejorando 2 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos que obtuvieron una calificación en *cumplimiento parcial* continúan siendo COCUC CÚCUTA, EPMSC ARAUCA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño entre el 64% y 88%. 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, bebida de refrigerio nocturno); déficit de ingredientes (fruta) para preparación de bebidas; desviaciones de gramaje (se adopta acción correctiva antes de salir a patios). Entre otros hallazgos para el COCUC CÚCUTA están dietas entregadas en fondos en estructura 2, componentes sopas para la ración terapéutica se distribuye mediante el uso de fondos en estructura 3 y falta de soportes de entrega de dietas (no presentan registros).
Se destaca el establecimiento PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA en *cumplimiento* con porcentaje de desempeño del 100%.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 68%, mejorando en 2 puntos con referencia al mes anterior
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* continúa siendo COCUC CÚCUTA con porcentaje de desempeño del 60% y con hallazgos por incumplimiento con el personal mínimo requerido (falta jefe de cocina, auxiliares de proceso, manipuladores y calderista); manipulador no cuenta con dotación completa (se presenta en el servicio con ropa particular); manipulador de alimentos con guantes rotos sin delantal y sin tapabocas; personal manipulador incumpliendo las BPM (uso de accesorios); no se cuenta con la totalidad de certificados médicos y no presentan registros control diario de horas
Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente EPMSC ARAUCA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15 y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño entre el 70% y 80%. Entre los hallazgos encontrados están incumplimiento con la frecuencia de visitas del ingeniero de alimentos; entrega de dotación incompleta y algunos exámenes médicos no registran el laboratorio coprocultivo.

CONDICIONES DE SANEAMIENTO presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 59%, mejorando en 11 puntos con referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* continúan siendo COCUC CÚCUTA, y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA con un porcentaje de desempeño del 50% y 53% respectivamente. En el COCUC CÚCUTA se evidenciaron hallazgos por pisos y paredes en mal estado permitiendo la acumulación de suciedad y humedad; áreas alteñas con acumulación de escombros y material en desuso; angeos con acumulación excesiva de suciedad en diferentes áreas; techos en el área del servicio en general con acumulación de suciedad; poli sombra que hace de techo en área de almacenamiento con suciedad; campana extractora con acumulación de suciedad y grasa; canastillas sucias en los alrededores y en almacenamiento de cuartos fríos; instalaciones sanitarias sin elementos de higiene (gel antibacterial, toallas para el secado de manos) y papelera esta sin tapa; punto de lavado de manos sin elementos para higienizar manos personal; uso de detergente multiusos con aroma a limón (no corresponde al aprobado en el plan de saneamiento); utensilios de aseo sin identificación según código de colores establecido en la OTM; no cuentan con recipientes suficientes para la disposición de los residuos sólidos, se utilizan canastillas y recipientes; no se presentan registros de evacuación de residuos; y presencia de plagas en el establecimiento en áreas de producción (palomas). Y en la PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA se observó paredes con acumulación de suciedad en las diferentes áreas del servicio; techo de área de producción presenta acumulación de suciedad, grasa, hollín; falta de elementos para higienizar manos como gel antibacterial y toallas desechables); uso de jabón en polvo aroma a limón utilizado para el lavado de menaje e instalaciones físicas (no corresponde al aprobado en el plan de saneamiento); elementos de aseo en desorden y malas condiciones higiénicas dentro

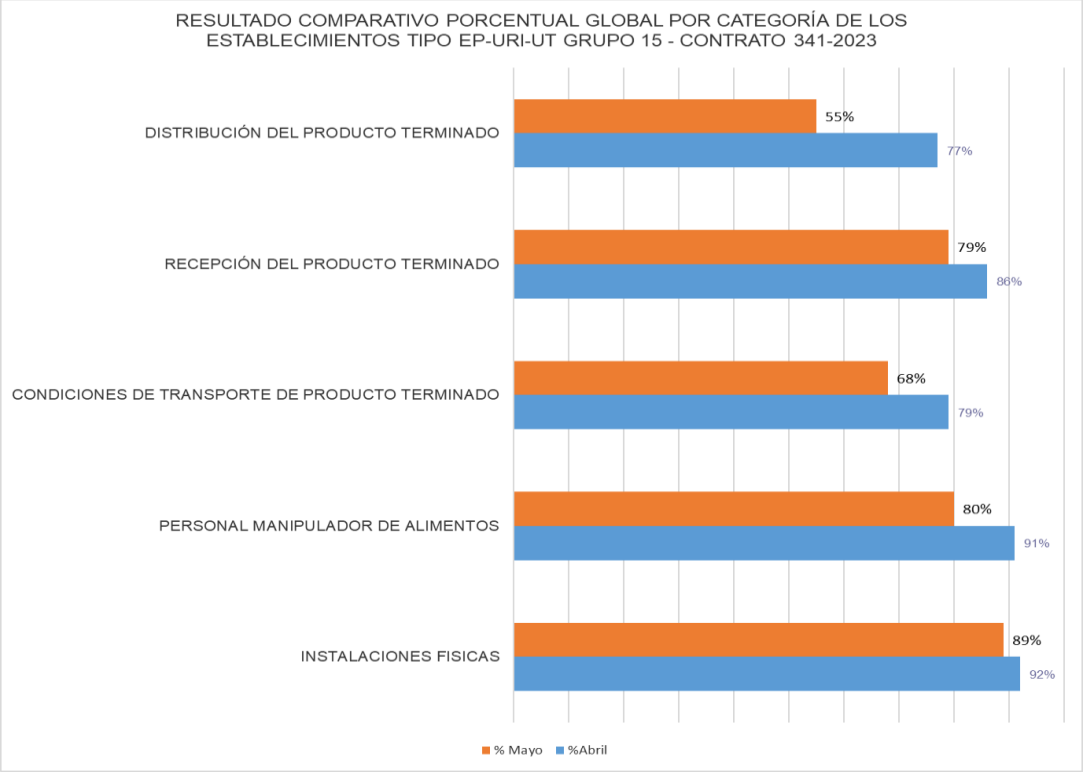
de las instalaciones sanitarias; algunos elementos no se encuentran debidamente rotulados con el código de colores establecido; y recipiente para la disposición de residuos con tapa partida.
Los demás establecimientos presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* EPMSC AGUACHICA y EPMSC ARAUCA y EPMSC OCAÑA con porcentajes de desempeño del 76%. Entre los hallazgos encontrados están techos con acumulación de grasa en áreas de producción; extractores superiores en área de producción con grasa acumulada; y reja metálica (usada como techo) sucia.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 58%, desmejorando 23 puntos con referencia al mes anterior. Se evidenciaron vehículos durante las visitas realizadas en COCUC CUCUTA y PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA. El establecimiento que presentó una calificación *no cumplimiento* fue COCUC CÚCUTA con porcentajes de desempeño del 53% y hallazgos por recepción de materias primas en áreas externas al servicio fuera de los días y horario, placa vehículo auditado WGU 383 con concepto de CHS vencido el 10/ABR/2025 y no cuenta con estibas. El establecimiento que presentó una calificación en *cumplimiento parcial* fue PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA grupo 15 con porcentajes de desempeño del 53% y hallazgos porque el personal transportador no cuenta con análisis de laboratorio de coprocultivo.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL presentó para el mes de mayo una calificación *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 66%, mejorando 3 puntos con referencia al mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC AGUACHICA con porcentaje de desempeño del 58% y hallazgos por falta de soportes de mantenimiento de equipos (pelapapas y congeladores), no se cuentan con certificado de calibración anual de los instrumentos de medición del establecimiento expedidos por una empresa certificada por la ONAC, no presentan resultados de análisis microbiológico vigente (última toma 05 DICIEMBRE de 2024 – frecuencia cada 4 meses), no cuentan soportes de paz y salvo de los meses de marzo y no presentan documentos de trazabilidad de las proteínas lo que guarda relación directa con el incumplimiento de rotulado del empaque primario pues no cuenta con la información establecida en la resolución 5109 de 2005.
Los demás establecimientos presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* se detallan en orden ascendente COCUC CUCUTA, PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15 y EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño entre el 65% y 75%, algunas de las desviaciones encontradas fueron falta de soporte de mantenimientos correctivos de equipos, falta de soporte de calibración anual de equipos de medición, 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 y no cuenta con soporte de paz y Salvo por concepto bonificación personal manipulador y servicios públicos mes marzo.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial,* obteniendo un porcentaje de desempeño en 61% mejorada en 7 puntos en comparación al mes anterior.
El establecimiento que obtuvo una calificación en *no cumplimiento* fue EPMSC ARAUCA con porcentajes de desempeño del 33%. Los establecimientos que presentaron una calificación en *cumplimiento parcial* fueron PLANTA DE PRODUCCIÓN CÚCUTA G15, COCUC CUCUTA y EPMSC AGUACHICA con porcentajes de desempeño del 67%. Entre los hallazgos están falta de soportes (de asistencia o capacitación) del mes de abril e inducción por parte del profesional de SST, falta de equipos de seguridad como manta anti fuego, botiquín y extintor, manipuladores no cuentan con guantes neopreno para objetos caliente o de malla para corte de carne y falta de campana extractora indispensable para mejorar ventilación.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 mayo presentó una calificación en *cumplimiento parcial*, con un porcentaje de desempeño global en 75%, desmejorando 10 puntos en referencia al mes anterior. A continuación, se detallan aspectos propios de cada una de las categorías de evaluación según las visitas realizadas en los establecimientos EP AGUACHICA, EP ARAUCA, EP BOCHALEMA, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CAI BELEN, EP CAI VILLA DEL ROSARIO, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP SARAVENA, EP TAME y EP SIJIN – ARAUCA.

INSTALACIONES FÍSICAS presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 89% desmejorada en 3 puntos con comparación al mes anterior. Los hallazgos se identificaron en las EP CAI BELEN y EP CAI VILLA DEL ROSARIO porque las canastillas usadas para almacenamiento temporal de raciones (producto terminado - fiambreras) poseen suciedad. Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

PERSONAL MANIPULADOR presentó para el mes de mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 80%, mejorando 11 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP AGUACHICA, EP BOCHALEMA, EP CAI ALFONSO LOPEZ y EP CAI VILLA DEL ROSARIO y con porcentaje de desempeño del 50% y hallazgos relacionados con los resultados de laboratorio del personal manipulador distribuidor por no contar con el análisis de coprocultivo.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño en 100%.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO presentó para el mes de mayo una calificación en c*umplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 68%, mejorando 11 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP BOCHALEMA, EP CAI VILLA DEL ROSARIO y EP LIBERTAD ESCOBAL con porcentajes de desempeño del 20%, 20% y 60% respectivamente; entre los hallazgos de estos establecimientos están: motocicleta de uso particular con placas VFJ 51 no presenta concepto Sanitario, no cuenta con Leyenda de Transporte de alimentos, se transportan alimentos en canastilla cuyas condiciones no son favorables en la conservación y protección de los alimentos, no se diligencian registros de control temperaturas distribución de los alimentos y no presenta plan de rutas que incluya este vehículo. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP AGUACHICA, EP CAI ALFONSO LOPEZ y EP CAI BELEN porcentajes de desempeño del 80% con hallazgos relacionados principalmente por el carro moto de placas 295AAZ no cuenta con concepto sanitario, vehículo de placa LZR972 no se encuentra en adecuadas condiciones físicas y de higiene por dentro y por fuera y no presentan soporte del 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 mayo una calificación en *cumplimiento parcial*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 79%, desmejorando 7 puntos en referencia al mes anterior.
El establecimiento con calificación en *no cumplimiento* fue EP CAI VILLA DEL ROSARIO con porcentajes de desempeño del 56% y hallazgos por entrega de gaseosa, cereal elaborado no cuenta con empaque primario que dé cumplimiento a la normatividad sanitaria en relación al rotulado, no entrega de bebida para el refrigerio nocturno. Los establecimientos con calificación en *cumplimiento parcial* fueron EP ARAUCA, EP BOCHALEMA, EP CAI BELEN, EP LIBERTAD ESCOBAL, EP AGUACHICA, EP CAI ALFONSO LOPEZ y EP SIJIN - ARAUCA con porcentajes de desempeño entre el 67% y 89%. Los hallazgos estuvieron relacionados por incumplimiento de horarios en donde se entrega las raciones del tiempo de almuerzo (BOCHALEMA); no entrega de la totalidad de componentes del menú (regulador en el almuerzo BOCHALEMA), intercambios sin soporte de notificación según el procedimiento establecido; cereal elaborado no cuenta con rotulación según resolución 5109 de 2005; inadecuada rotación de la bebida de fruta de la cena y refrigerio nocturno e inadecuadas características organolépticas en cuanto a la presentación final del componente proteico.
Los demás establecimientos evaluados se destacan en *cumplimiento* con un porcentaje de desempeño del 100%.

DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO presentó para el mes de mayo una calificación en *no cumplimiento*, obteniendo un porcentaje de desempeño en 55%, desmejorando 22 puntos en referencia al mes anterior.
Los establecimientos con calificación en *no cumplimiento* fueron EP AGUACHICA, EP ARAUCA, EP BOCHALEMA, EP CAI ALFONSO LOPEZ, EP CAI BELEN, EP CAI VILLA DEL ROSARIO y EP LIBERTAD ESCOBAL con porcentajes de desempeño entre el 0% y 50%. Entre los hallazgos identificados están entrega componentes en fondos y no se evidencia suministro de utensilios básicos para el consumo de los alimentos.

2.2.16 GRUPO 16

2.2.16.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

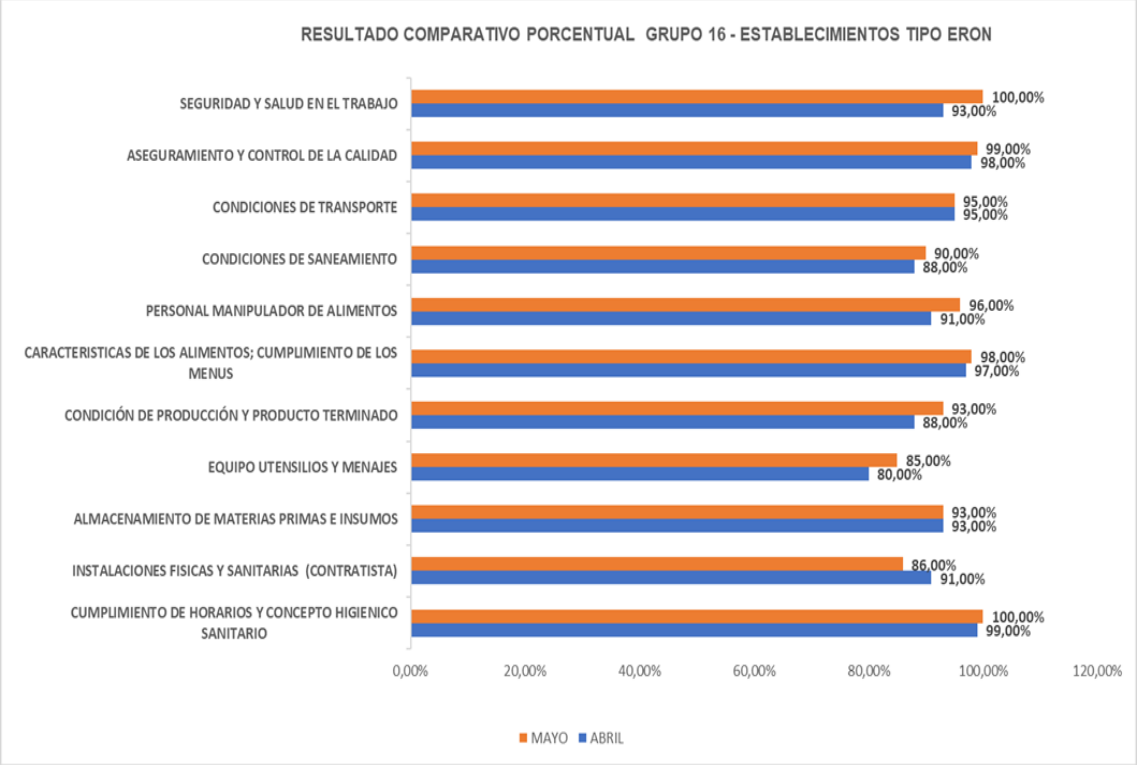
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC BARRANQUILLA NORTE	08/06/2024	Favorable	99,0%	Ninguna consignada en el acta de inspección.

ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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	14/03/2025	Favorable	97,0%	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%	Concepto higiénico sanitario con vigencia superior a 12 meses.
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%	Se efectúan actividades de seguimiento en campo de las observaciones consignadas en el acta de la ETS.
EPMSC SAN ANDRES	03/04/2025	Favorable	90, 0%	Se efectúan actividades de seguimiento en campo de las observaciones consignadas en el acta de la ETS.

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, encontrándose que en el grupo 16 de ocho (8) establecimientos donde se realiza la producción de los tiempos de comida, cinco (5) cuentan con concepto sanitario favorable con rangos de cumplimiento superior al 90%, con tiempos de emisión del CHS entre 1 un mes y 11 meses , los cuales corresponden con las plantas de producción externas de Montería y Cartagena, así como también los establecimientos carcelarios de Cmsba Barranquilla Modelo, Epmsc Barranquilla Norte y Epmsc San Andrés. Dos (2) establecimientos tienen concepto favorable con requerimientos (Tierra Alta y Sincelejo) los cuales presentan cumplimiento de 71.5% y 68% respectivamente y uno (1) EPMSC MAGANGUE GRUPO 16 CONTRATO 342-2023 presenta CHS con vencimiento superior a 12 meses. 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 abril y mayo 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 85% al 86% en dos (2) categorías, y un cumplimiento sobre el promedio del 90% en siete (7) categorías, y dos (2) en el presente informe un cumplimiento del 100%. La categoría de equipos, utensilios y menajes reincide con el promedio más bajo, aun así, crece un 5% adicional respecto al periodo de abril promediando con 85% en mayo. En esta categoría el ítem de mayor afectación corresponde a la verificación de los materiales de fabricación de los equipos y menajes, que sean inertes, fáciles de limpiar y resistentes a la corrosión, en este corte se afecta los establecimientos de Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo y Epmsc San Andrés Islas con promedios de cumplimiento del 00%, respecto al periodo anterior subsana el hallazgo la planta de producción de Cartagena y se une al cumplimiento del 100%, junto con los demás establecimientos. En segundo lugar se ubica el ítem que corresponde a la verificación del funcionamiento de los equipos de (refrigeración y congelación), en él cual persiste el hallazgo por el inadecuado funcionamiento de los equipos de fríos (no cumplen con la temperaturas requeridas para garantizar el adecuado almacenamiento de los alimentos), en Cmsba la Modelo y Epmsc San Andrés Islas con 00% de cumplimiento) frente al periodo anterior no se registran hallazgo para Epmsc el Bosque y Epmsc Sincelejo, los promedios de cumplimiento correspondieron al 100%, al igual que Magangué, Tierra Alta y las planta externas. Respecto al cumplimiento de los equipos mínimos requeridos de acuerdo con la OTM, el único establecimiento que no cumple con las condiciones es; Epmsc Barraquilla el Bosque con promedio del 0%, el contratista es afectado con no cumplimiento por no disponer de la cantidad de carros transportadores de acuerdo con las necesidades en Epmsc Magangué y Epmsc Sincelejo. Para el corte de mayo no se evidencian menajes o equipos en desusos en los establecimientos o plantas de producción, se realiza la entrega de menajes para lo PPL de acuerdo con las especificaciones técnicas, los servicios de alimentación cuentan con trampas de grasa, se encuentran en buen estado y funcionales. Los establecimientos de menor promedio de cumplimiento en esta categoría corresponden a Epmsc San Andrés con (33%), seguido de Epmsc Magangué con (60%),

Epms Sincelejo 71%, Comba la Modelo y Barranquilla el Bosque (86%), el resto de establecimiento promedian con el 100% de cumplimiento.

LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS DEL CONTRATISTA, decrece respecto al periodo anterior 5%, promediando en 86%. Los establecimientos obtienen cumplimiento en promedios que van del 64% al 100%. Persisten en todos los establecimientos hallazgos en techos, pisos, paredes, medias cañas, ítems que los afectan de manera general, también se registran hallazgos por las condiciones de limpieza de ventanas, marcos, puertas y aberturas sin protección anti-insectos en Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo, Epmsc Tierra Alta y Cmsba la Modelo. El contratista realiza gestión ante el INPEC para la limpieza de los alrededores del servicio de alimentación de Epmsc Tierra Alta (alrededores sucios con maleza), por tanto, al igual que el resto de los establecimientos promedia con 100%, los sistemas de evacuación de aguas residuales se evidencian con protección y sus sistemas evitan el ingreso de plagas. Para el mes de mayo se registra incidencia frente al adecuado funcionamiento de las lámparas e iluminación en la planta de producción de Cartagena y se registra acción de mejora en Epmsc Sincelejo donde la lámpara del área de producción se encontraba fuera de servicio, frente al cumplimiento del estado de instalaciones eléctricas se afecta la planta de producción de Cartagena (se observa lámpara quemada en pasillo de área cocina caliente). Nuevamente se registra hallazgo en la planta de producción externa de Cartagena por no disponer de un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos. 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 observa que los lavamanos son de accionamiento no manual en todos los establecimientos, respecto a los mesones de los establecimientos se encuentran en buen estado, libres de grietas y porosidades que dificulten las operaciones de limpieza y desinfección. En el mes de mayo el establecimiento con menor promedio de cumplimiento en esta categoría es la planta de producción de Cartagena con 64% y el de mayor promedio es Epmsc Tierra Alta con 100%, para el corte del presente informe no aplica verificación de esta categoría en los Erones de Cartagena, Epmsc Montería y Epmsc San Andrés Islas.

LA CATEGORÍA CONDICIONES DE SANEAMIENTO, en el periodo de mayo crece 2%, en comparación del informe anterior, promediando con 90%. Epmsc Cartagena obtuvo él menor cumplimiento en este informe, seguido de la planta de producción de Cartagena con 83% y Epmsc Sincelejo con 88% y Epmsc el Bosque con 89%, los demás establecimientos promedian entre 91% 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, Tierra Alta y Plantas de producción externas de Cartagena y Montería), para esta variable nuevamente hubo cumplimiento en SAI. En cuanto a la limpieza de los techos persiste la no conformidad frente a limpieza y desinfección en Barraquilla el Bosque y la planta de producción de Cartagena (se evidencia sucios en cuartos de refrigeración). En el ítem del control de plagas se registra vectores (moscas) en las áreas de producción de los alimentos en Epmsc Sincelejo, y planta de producción de Cartagena, no hay reiteración del hallazgo en Barranquilla el Bosque. Por demás se registran operaciones de limpieza y desinfección de las campanas extractores, así como en los equipos y utensilios de la operación. Para este corte del informe hubo cumplimiento frente a la disponibilidad de los tanques para el almacenamiento de agua de acuerdo con las condiciones de la norma, respecto a la trampa de grasa se registra cumplimiento del 100%, Barranquilla el Bosque cumple con las actividades de limpieza y desinfección de la trampa de grasa, subsanando el requerimiento del corte anterior, se cuenta con los recipientes para recolección de residuos sólidos en el 100% en los establecimientos. Él contratista suministra los elementos de aseo de acuerdo con el código de colores, la instalaciones físicas y sanitarias 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 dia 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 estos se encuentran rotulados de acuerdo a lo establecido en la OTM, se mantiene el cumplimiento en la toma y registro de los análisis de pH y cloro residual en los puntos del agua. 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, en el periodo de mayo hubo cumplimiento en él ítem que verifica que el contratista garantice la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, de igual forma el contratista garantiza la limpieza y desinfección de la dotación la dotación de (fiambreras, vasos y cucharas) con el 100%.

LA CATEGORÍA CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, en el periodo de mayo crece 5% frente al periodo anterior, es decir alcanza el 93%. Epmsc Cartagena (Ternera) y planta de producción de Cartagena presentan nuevamente los menores cumplimientos con promedios del 50% y 67% respectivamente, los demás establecimientos promediaron entre el 100%. Persisten como hallazgos de mayor incidencia los que corresponden al cumplimiento del protocolo de contramuestras de acuerdo con la OTM (las muestras no tienen la temperatura requerida, se evidencia muestras descongeladas o liquidas) en la planta de producción externa de Cartagena, en estos mismo establecimiento se registra no conformidad frente al cumplimiento del servido del producto terminado a temperaturas mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C +/-2ºC (los alimentos 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) al igual que se evidencia que el servido del producto terminado (dietas) no se realiza de forma que se evite el cruce de flujos y se prevenga la contaminación cruzada (uso de bolsa tinas como tapa en ellos recipientes). Durante el periodo del informe se evidencia cumplimiento en el uso de las tablas de cortes de acuerdo con el código de colore, se registra cumplimiento en las verificaciones que corresponde a; el uso de utensilios estandarizados para el servido en los patios, condiciones de rotulado del hielo, disponibilidad de los equipos para la medición y control de gramajes, implementación del plan de muestreo y control de gramajes, uso de empaque desechable para servido de los alimentos en los casos que se presenten PPL con diagnóstico inmunosuprimido u otras enfermedades infectocontagiosas, con 100% de cumplimiento en los establecimientos. El contratista realiza los procesos de pre-alistamiento y preparación de las materias primas, bajo condiciones que eviten la contaminación cruzada, garantizando las operaciones de limpieza y desinfección de alimentos (futas y verduras), no se realiza devolución de productos por la PPL debido a falencias presentadas sobre inocuidad o calidad del alimento.

LA CATEGORÍA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, en mayo mantiene el ponderado del promedio anterior del 93%. Tres (3) establecimiento promedian con el menor cumplimiento con un porcentaje del 82%; la planta de producción de Cartagena, Epmsc Magangué y Epmsc Sincelejo con 77%, los otros establecimientos se registra cumplimiento con promedios del 100%, no aplica el seguimiento en Epmsc Montería y Epmsc Cartagena. Nuevamente se observó no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el promedio de parte diario en; Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo y planta de producción de Cartagena, mientras que Epmsc Barranquilla Bosque subsana el requerimiento y se une a los demás establecimientos que cumplen con él 100%. Tres (3) establecimientos presentan afectación por distancias perimetrales, ya que no garantizan las operaciones de limpieza y desinfección en (Epmsc Magangué, Epmsc Sincelejo y Epmsc Tierra Alta). Se registra cumplimiento en las variables que corresponde al etiquetado y rotulado obligatorio para empaque primario, no se registran incidencias los establecimientos promedian con el 100%. El almacenamiento de las M.P se realiza según sus características naturales, los alimentos almacenados presentan fechas de vencimiento vigente, respecto a las fichas técnicas de los alimentos almacenados se observa cumplimiento, para este corte del informe las fichas técnicas están acorde con el listado de proveedores ofertados, 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, 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.

LA CATEGORÍA CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, mantuvo el promedio de cumplimiento del corte anterior del 95%. La planta de producción de Cartagena es la de menor ponderado en este corte del informe alcanza 80%, dicho establecimiento presenta hallazgo frente al porte de la vestimenta adecuada del personal transportador de alimentos (el conductor no cuenta con vestimenta adecuada, sin cofia ni tapaboca) le sigue en orden de cumplimiento Epmsc Cartagena, Epmsc Montería y planta de producción de Cartagena con 100%. Para el resto de la variable se registra cumplimiento del 100%, se observa cumplimiento de los vehículos en cuanto al porte de la leyenda externa "transporte de alimentos ", los vehículos cuentan con la documentación requerida, el recibo de las materias primas, insumos, alimentos entre otros, se realiza conforme a los lineamientos y/o los horarios establecidos por los establecimientos. Los alimentos se reciben, transporten y distribuyen de acuerdo con su naturaleza en recipientes y canastillas de material adecuado, evitando disponerlos directamente en el piso. Los establecimientos de SAI, Epmsc Sincelejo, Tierra Alta y Cmsba Barranquilla la Modelo y Barranquilla el Bosque no son objetos de la verificación de las condiciones de transporte en este periodo del informe

LA CATEGORÍA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, crece 5% frente al periodo de abril, por lo tanto, alcanza en mayo un cumplimiento del 96%. Los establecimientos con menor ponderado son; planta de producción de Cartagena, Epmsc Sincelejo y Barranquilla el Bosque con 90% cada uno, los demás establecimientos promediaron al 100%. En este periodo se afecta con un hallazgo la variable que corresponde con el personal mínimo requerido y oferta técnica adicional en Epmsc Barranquilla el Bosque, los demás establecimientos promedian con 100%. Para el corte del informe de mayo no se registra cumplimiento frente al porte de los exámenes clínicos de los manipuladores (KOH de uñas , frotis de garganta y coprocultivo) en Epmsc Sincelejo y Epmsc Tierra Alta, con cumplimiento del 00%, el resto de establecimiento cumplen con el 100%, respecto al uso y estado de limpieza de la dotación por parte del personal manipulador de alimentos se registra cumplimiento para el corte de mayo, así como también se observó cumplimiento de los hábitos de higiene personal de los manipuladores en los establecimientos, se registra uso adecuado del tapaboca y cofia, durante las operaciones de producción 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 está libre de infecciones dérmicas u otras infecciones que puedan contaminar los alimentos, no hubo novedad en actas frente al desarrollo de las actividades de manipulación de alimentos en un periodo superior a las horas máximas de trabajo diario del personal PPL.

LA CATEGORÍA CARACTERÍSTICA, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETA TERAPÉUTICA Y OFERTA ADICIONAL, crece 1% frente al promedio de cumplimiento del informe anterior, obtiene en mayo 98%, para este corte la planta externa de Cartagena obtuvo el menor promedio de cumplimiento con 87%, seguida de Cmsba la Modelo con 94%, el resto de los establecimientos promediaron en mayo 100%. Para este corte del informe no se registra cumplimiento en el cicló de menú de la planta de producción de Cartagena (se observa que se repite fruta mango en tiempo de comida desayuno en menú #8 (06-05-2025) y #10 (08-05-2025), mientras que, en Barranquilla la Modelo, se registra hallazgo por no entrega de la totalidad de los componentes del menú (no se entrega los alimentos a la totalidad del parte del día, se dejan de entregar alimentos preparados a 15 PPL, del patio de justicia y paz). Durante la verificación de mayo no se registra novedades frente al cumplimiento de intercambios permitidos de acuerdo con el procedimiento de los documentos técnicos. En cuanto a la verificación del cumplimiento del gramaje se observa que él contratista cumple con los gramajes establecidos para las preparaciones. Así mismo en el ítem que verifica la entrega de las dietas terapéuticas para la PPL que lo requiera y cumpla con las condiciones definidas, se registra que el contratista CJVN SAS cumple con la entrega de ración terapéutica y está se encuentran en concordancia con el manual de dietas y con los anexos técnicos, 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 persiste el hallazgo, ya que él contratista no presenta el registro de control diario de la entrega de dietas de Epmsc Cartagena, no se registran 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, 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, así como también se registra que las características de las preparaciones de los alimentos, cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida, los anteriores ítems tienen un promedio de cumplimiento durante los 15 días de seguimiento del 100%.

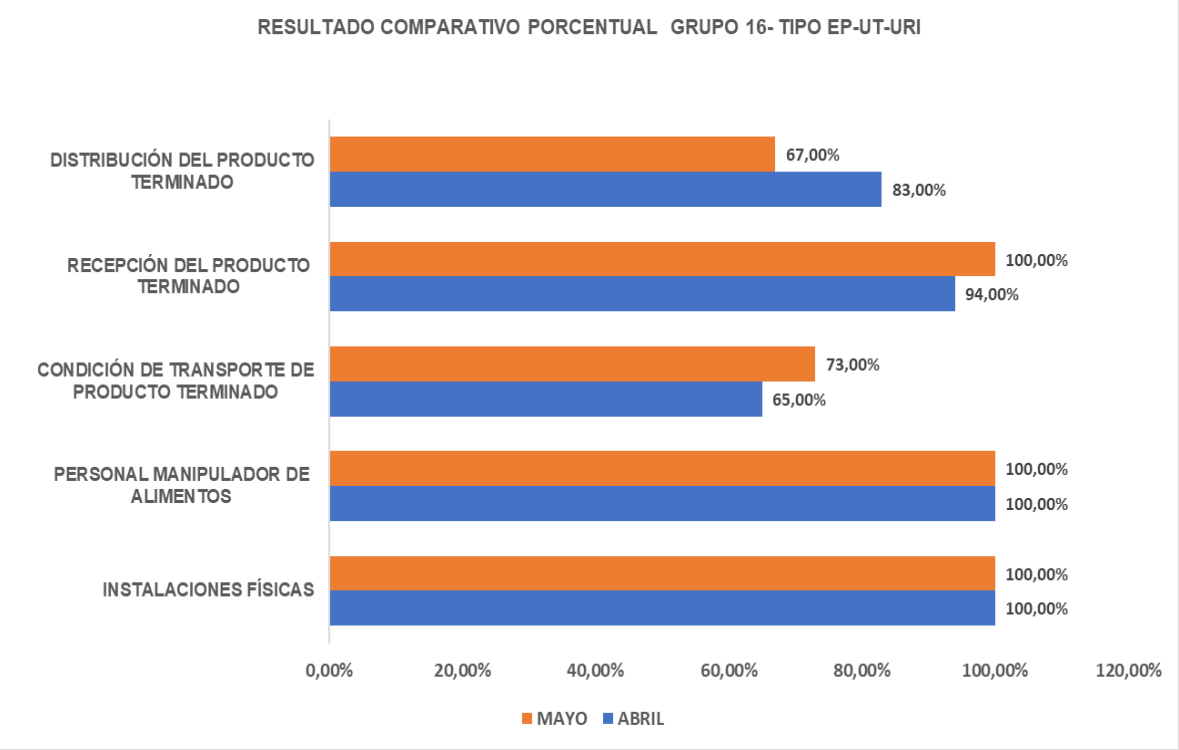
LA VERIFICACIÓN DE LA CATEGORÍA ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD, para el periodo de mayo crece 1% del promedio anterior, ponderando con 99%. En el corte de este informe el establecimiento con menor promedio de cumplimiento es la planta de producción externa de Cartagena 99%, el resto de los establecimientos ponderan con el 100%. En esta categoría se mantiene único hallazgo la variable que corresponde con la implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos acordes al listado maestro, hoja de vida y cronograma de mantenimiento en la planta de producción de Cartagena con un promedio del 00%, dicha afectación se reitera en los últimos 6 periodos del informe. Se observan en los establecimientos los resultados microbiológicos conformes de acuerdo con la normatividad vigente (Ausencia de microorganismo patógenos como Escherichia Coli, materias primas, superficies, ambientes y producto terminado según la OTM). Se evidencia cumplimiento en los muestreos microbiológicos de acuerdo con el anexo 6, se registra cumplimiento con promedios del 100%. El contratista realiza los análisis fisicoquímicos del agua, también realiza la toma de muestras microbiológicas 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, el contratista cumple con el diligenciamiento del control de temperatura de los equipos de frio, cumplen con el registro de los formatos básicos estandarizados de producción así como también 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 presenta paz y salvo correspondiente a la adquisición de los productos alimenticios elaborados en los proyectos productivos de los establecimientos, 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.

PARA LA CATEGORÍA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, para el corte de mayo crece 7%, en comparación con abril, promediando en 100%, todos los establecimientos obtienen promedios de cumplimiento del 100%, se evidencia que él contratista cumplen el 100% de las verificaciones, respecto a las 3 variables de la categoría (registros de capacitaciones en SST, registro de inducción a trabajadores nuevos, existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento, en buen estado y ubicados, y por demás los manipuladores de alimentos están dotados y usan los elementos de EPP).

FRENTE A LA CATEGORÍA, CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO se evidencia para el corte de mayo cumplimiento del 100%, en este informe se registra que no hubo alguna incidencia respecto a la entrega

de los alimentos en los horarios establecidos, se cuenta con los CHS vigentes, ningún establecimiento del grupo 16 ERON-UT-CRM, incluyendo las plantas externas posee medida sanitaria de cierre impuesta por la ETS.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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.



Para el periodo de mayo dos (2) de las cinco (5) categorías mantienen los promedios de cumplimiento del periodo de abril, dos (2) categorías crecen y una cede 16% respecto al promedio anterior. La categoría de menor cumplimiento para los días de mayo corresponde a distribución de producto terminado, que cae del 83% al 67%, mientras que la categoría de condiciones de transporte de producto terminado que en otros periodos de informe reiteradamente era la de menor cumplimiento crece 8%, es decir pasa del 65% al 73%, mientras tanto; recepción de producto terminado crece 6% promediando con un 100%, en el presente periodo, así mismo las categorías de instalaciones físicas y personal manipulador de alimentos mantiene el cumplimiento del periodo de abril con 100%.

LA CATEGORÍA DISTRIBUCCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, en el periodo de mayo continua el decrecimiento que trae desde marzo, en este corte cede un 16% de su promedio anterior, pasa del 83% al 67%. Nuevamente los centros de detención transitoria con menor cumplimiento son EP. Barranco de Loba y EP. La Esmeralda cada uno con 50%, el hallazgo común en las dos estaciones de policía está asociado a la no entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos con un promedio del 00% de cumplimiento, en esta misma variable UT Arcor – Bacaim cumple con el 100%. En cuento a los ítems que corresponde a la entrega en empaque individual de los alimentos, previamente ensamblados y sellados, se registra un promedio del 100%. Frente a la variable que registra el cumplimiento de la entrega de dietas en EP y a pacientes con diagnóstico de inmunosupresión o enfermedades infectocontagiosas, para este corte del informe no aplica

seguimiento, así como tampoco aplica verificación de la categoría en los centros de detención transitoria; Ejema Biver Malambo y UT. Arcar- Cartagena.

EN LA CATEGORÍA CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, para el corte de los días de mayo el centro de detención transitoria EP. Barranco de Loba, es el de menor cumplimiento con un ponderado del 20%, mientras que EP. La Esmeralda y UT. Arcor Bacaim alcanzan cumplimientos del 100%. Los vehículos de transporte hacia los centros de detención cumplen frente a las condiciones requeridas como son; tenencia del plan de rutas, cumplimiento de la documentación del vehículo de transporte (SOAT- Concepto higiénico sanitario), porte en la parte exterior de los vehículos transportadores la leyenda "Transporte de Alimentos", presentan adecuadas condiciones de higiene y físicas de los vehículos, así como también al diligenciamiento de las planillas de registros de temperatura promedia con 100%, mientras que para la EP. Barranco de Loba se registra que las operaciones de distribución de los alimentos no se realizan en vehículos, el transporte se realiza a pie desde el centro de producción hasta la estación de policía y únicamente cumple frente al requerimiento de control de temperaturas. Para el corte de informe de mayo no fueron observadas las condiciones de transporte del producto terminado en los establecimientos UT Arcar- Cartagena y Ejema Biver Malambo.

LA CATEGORÍA RECEPCIÓN DE PRODUCTO TERMINADO, crece nuevamente para el periodo de mayo en 6%, de modo que para el corte del informe promedia con 100%, no se presenta ninguna incidencia durante el seguimiento a la variable que corresponde con el cumplimiento del ciclo de menú en los centros de detención transitorios, verificados para el corte del informe; UT. Arcor – Bacaim 1, EP. Barranco de Loba y EP. La Esmeralda, hay cumplimiento frente al horario de entrega, entrega del ciclo de menús de acuerdo con las concertaciones establecidas, no se observan intercambios. Hubo cumplimiento en la entrega de las bebidas de acuerdo con la característica de la OTM, se realizó el suministro de la totalidad de los componentes del menú verificado, se registra cumplimiento de las características organolépticas de los menús verificados, el contratista cumple 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, se realiza entrega de los alimentos directamente al responsable del establecimiento. En este corte no aplica verificación de la categoría en los centros de detención transitoria; Ejema Biver Malambo y UT. Arcar- Cartagena.

LA CATEGORÍA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, ha mantenido durante los últimos cinco periodos de informes incluyendo el presente obtiene un promedio de cumplimiento del 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%. En este corte no aplica verificación de la categoría en los centros de detención transitoria; Ejema Biver Malambo y UT. Arcar- Cartagena.

LA CATEGORÍA INSTALACIONES FÍSICAS, mantiene el promedio de cumplimiento del periodo anterior del 100%. No se presentan hallazgos en ninguno de los ítems para los tres (3) centros de detención visitados durante el corte de mayo. Se registra el uso de estibas y canastillas durante el almacenamiento temporal, durante el almacenamiento se garantizan las condiciones higiénicas del producto terminado. Los ítems de verificación cumplen con un promedio del 100%. En este corte no aplica verificación de la categoría en los centros de detención transitoria; Ejema Biver Malambo y UT. Arcar- Cartagena.

2.2.17 GRUPO 17

2.2.17.1 Seguimiento a conceptos higiénico-sanitarios

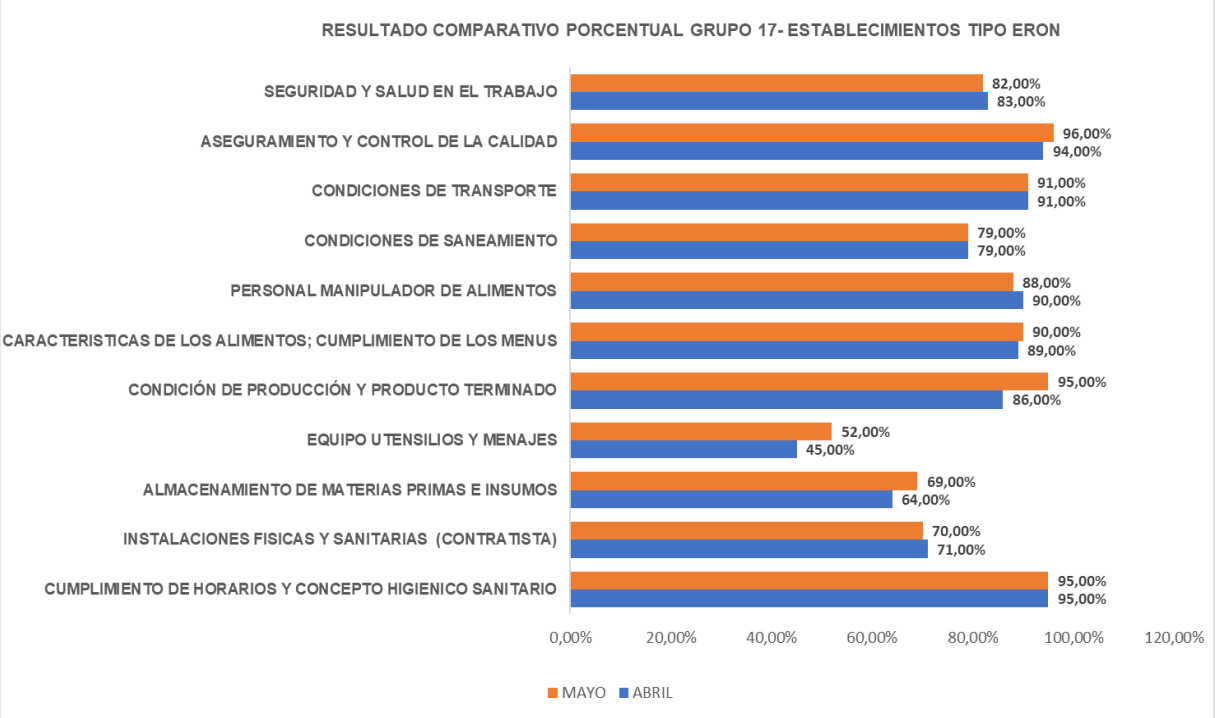
ESTABLECIMIENTO	FECHA	CONCEPTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	08/11/2024	Favorable con requerimiento	86,5%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPAMSCAS VALLEDUPAR JUDICIAL	02/08/2024	Favorable con requerimiento	88%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
EPMSC SANTA MARTA	29/02/2024	Favorable con compromisos- vigencia superior a 12 meses.	99,0%	Requerimiento mediante CIA 6047-2025 Solicitud de Plan de Mejora frente al vencimiento del concepto higiénico sanitario del establecimiento EPMSC SANTA MARTA - GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023.
EPMSC RIOHACHA	12/09/2024	Favorable	96,0%	Se realiza visita por parte de la ETS, se expide la renovación del CHS.
PLANTA DE PRODUCCION VALLEDUPAR	31/07/2024	Favorable	93 %	La interventoría realiza seguimiento en campo de las observaciones consignadas en el acta de la ETS.
PLANTA DE PRODUCCION EXTERNA - EL BANCO	12/09/2024	Favorable	96,5%	La interventoría realiza seguimiento en campo de las observaciones consignadas en el acta de la ETS.

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, encontrándose que en el grupo 17, de los seis (6) establecimientos donde se realiza la producción de los tiempos de comida, tres (3) cuentan con concepto sanitario favorable, dos (2) presentan favorable con requerimientos y uno (1) EPMSC SANTA MARTA presenta CHS con vencimiento superior a 12 meses, por el cual la interventoría emite requerimiento al contratista, mediante oficio CIA 6047-2025 solicitándole se presente plan de mejora frente al vencimiento del concepto higiénico sanitario del establecimiento EPMSC SANTA MARTA - GRUPO 17 CONTRATO 343- 2023, sobre el anterior el contratista CJVN SAS, responde el requerimiento adjuntado oficio de gestión ante la ETS para que se le realice la respectiva visita de valoración de las condiciones higiénicos sanitarias del rancho del establecimiento. No aplica medida sanitaria para ninguno de los establecimientos del grupo 17.

2.2.17.2 Evaluación por categorías

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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 mayo se registra que hubo cumplimiento parcial entre el 69 % al 89% en cinco (5) categorías, cinco (5) ponderan entre el 90% al 95, una (1) obtuvo el 52% del cumplimiento que para este periodo correspondió a equipos, utensilios y menajes. Los niveles de cumplimiento en orden ascendente es decir de menor a mayor corresponde a:

LA CATEGORÍA EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJES, cesa el descenso que trae de los periodos anteriores, sin embargo, el porcentaje que obtiene en mayo del 6%, no le alcanza para superar el ponderado mínimo de cumplimiento, promedia con 52%. En los últimos 5 periodos informados los siguientes establecimientos son los de menor cumplimiento; Epmsc Valledupar (Judicial) con 43%, Empacas Valledupar la Tramacua con 43%, Epmsc Riohacha con 33%, Epmsc Santa Marta con 57% y Epmsc Santa Marta con 57%, en el corte de mayo se registran subsanación frente a los hallazgos de esta categoría; la planta de producción del Valledupar con 67%, mientras que la planta de producción el Banco obtuvo 67%, cediendo 8% del promedio de abril. Para este corte dos (2) establecimientos no cumple con la oferta de los equipos mínimos requeridos según la OTM y corresponde a Epmsc Riohacha y Epamscas Valledupar la Tramacua, la variable con mayor afectación corresponde a la que realiza el seguimiento al estado de equipos, utensilios y menajes, para este corte del informe ningún establecimiento cumple con el requerimiento de la categoría. Los establecimientos presentan incidencias reiteradas frente al cumplimiento del ítem que realiza el seguimiento 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, no funcionan de manera óptima para la conservación de las materia primas), en el anterior ítem persisten los hallazgos en Epmsc Valledupar Judicial, Epamscas Valledupar la Tramacua, Epmsc Santa Marta, Epmsc Riohacha y las planta de producción de Valledupar y el Banco, para el caso de Epmsc Riohacha se registra que el cuarto acondicionado de almacenamiento de fruver, no cuenta con las temperaturas de almacenamiento optimas, durante el seguimiento el área de almacenamiento refrigerado se encontraba por encima de 20°C. 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, Epmsc Santa Marta y Valledupar Alta, los carros presentan levantamiento de cubierta, desprendimiento de pintura, presencia de oxido, fisuras y grietas, frente a esta variable solo se registra cumplimiento en

Epmsc el Banco, mientras que Epmsc Riohacha, planta de producción el Banco y planta de producción de Valledupar no son objeto de verificación, para el corte del informe de mayo no se encuentran equipos en desuso que pueden generar algún tipo de contaminación, las trampas de grasas se encuentran en buen estado, funcionales, de acuerdo con la capacidad instalada para cada servicio, los establecimientos del grupo 16 promediaron para esto ítems de verificación con el 100%.

LA CATEGORÍA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMAS E INSUMOS para el corte de mayo registra crecimiento para este periodo del 4%, es decir pasa del 64% al 69%. Se reitera como establecimiento de menor cumplimiento Epmsc Riohacha el cual cede 4% adicional a la perdida de abril y promedia con 25%, seguida de Epmsc Valledupar Tramacua que cede 8% adicional y pondera con 50%, los otros establecimientos se ubican en promedios entre 82% al 64%. Los ítems con menor cumplimiento corresponden a: no cumplimiento del plan de compras de acuerdo con el parte diario en este variable se registra cumplimiento en Epmsc Valledupar – Judicial y Epmsc Riohacha con 100 %, los demás establecimientos obtienen promedios del 00%, se observaron incidencias en Valledupar, Epmsc santa Marta y la planta de producción externa de Valledupar, respecto a no poseer las fichas técnicas, se registra subsanación del requerimiento por este ítem en Epmsc Riohacha y Epmsc Judicial Valledupar, para este corte del informe se afecta nuevamente por no cumplimiento del ítem que verifica el etiquetado y rotulado de los alimentos de acuerdo a la RES 5109, a los establecimientos Epamscas Valledupar Tramacua, Epmsc Santa Marta y la planta de producción de Valledupar, ya que no cumplen con las condiciones requeridas para el rotulado de los productos de alto riesgo (se observa que los productos cárnicos no 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) de acuerdo a lo que establece la resolución 5109, en Epmsc Santa Marta, se registra que los huevos no cumplen con el etiquetado o rotulo en empaque primario según normatividad, no se observa fecha de vencimiento y numero del lote. en la planta externa de Valledupar (se observa que el panificado del cuarto tiempo, no cumple con el rotulado), en el establecimiento Epmsc Santa Marta se registra novedad en el cumplimiento del rotulado de los huevos, no presentan etiquetado y/o rotulado que establezca la fecha de vencimiento. Frente a la verificación de las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características naturales, únicamente se registra cumplimiento en el establecimiento Epmsc Santa Marta, para el resto no se registra cumplimiento, se observa que las temperaturas de almacenamiento de los cuartos de refrigeración y congelación no son óptimas para garantizar el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características. 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 Riohacha, se subsana el requerimiento en Santa Marta. De manera general los alimentos almacenados como materias primas se encuentran libres de algún tipo de contaminación, el contratista aplica a conformidad el método PEPS, los alimentos almacenados presentan 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, para el mes de mayo decrece 1% frente al corte de abril, presenta un promedio de cumplimiento del 70%. 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 Epmsc 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 las plantas de producción del Banco y Epmsc Santa Marta. Reiteran las incidencias frente al cumplimiento en la protección de los sistemas de evacuación de agua, no se registran que posean rejillas, sifones o tapas removibles los sistemas de drenajes de Epmsc Valledupar, Epmsc el Banco, Epmsc Riohacha, Epmsc Santa Marta, Epamscas Valledupar y la planta de producción el Banco, el único cumplimiento para este ítem se da en la planta de producción de Valledupar. En el periodo de mayo el contratista cumple con los espacios exclusivos para deposito temporal de los residuos en los establecimientos con excepción de Epmsc Riohacha. El contratista únicamente garantiza un área exclusiva para el ensamble de las raciones en los establecimientos de Valledupar Alta y planta de producción de Valledupar, las instalaciones eléctricas de los establecimientos en general se encuentran en buen estado y funcionando con excepción de Epmsc Santa Marta que presentan hallazgos por cables expuesto y regulador de energía mal estado, nuevamente en Epamscas Valledupar la Tramacua se afecta el ítem que corresponde con la gestión ante el INPEC para que se efectúen las operaciones de limpieza en los alrededores del establecimiento, no hay soportes de gestión y

además se observan alrededores con residuos. El contratista no presenta evidencias de instalación y/o calibración y/o acuerdo de pago de los servicios públicos en los establecimientos Epmsc Valledupar Judicial, Epmsc Riohacha y Epamscas la Tramacua. Para el resto del seguimiento de la variable se observan publicación de mensajes de espacios libres de humos, existen lavamanos de accionamiento no manual en las áreas de proceso, se observa áreas exclusivas para el almacenamiento temporal de los alimentos o materias primas clasificadas como no conformes, las anteriores variables cumplen con el 100% en los establecimientos del grupo 17.

EN LA CATEGORÍA CONDICIONES DE SANEAMIENTO, se registra un aumento leve en el promedio del 1% respecto al anterior informe, promediando para este mes en 79%. Los establecimientos presentan cumplimiento entre 71% al 100%. Se reiteran hallazgos comunes en todos los establecimientos por el inadecuado estado de paredes, medias cañas, pisos, mesones, ventanas, puertas y barreras sin protección de angeos y/o se evidencian sucios, con grasa y hollín, se observa en las áreas estancamiento de agua, así como también los registros se encuentran desactualizados. Frente a los techos, campanas y extractores estos se encuentran sucios, con presencia de grasa, en algunos establecimientos persisten en los techos presencia de hongos causados por la humedad. El contratista no garantiza la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios en los establecimientos de Epmsc Valledupar, Epamscas Valledupar la Tramacua, Epmsc Riohacha y la 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, en Epamscas Valledupar la Tramacua (se registra presencia de moscas en el cuarto de Fruver), en el establecimiento Valledupar la Judicial se observa en el cuarto de abarrotes y cuarto de conservación presencia de moscas, adicional a lo anterior no se observa certificado de fumigación vigente. No se observa cumplimiento frente a la tenencia de recipientes para la disposición de residuos sólidos de material sanitario, en buen estado, con tapa y bolsa en Epmsc Valledupar, mientras que para este corte se supera el requerimiento en Epmsc Santa Marta. Hubo cumplimiento en las operaciones de limpieza y desinfección de los tanques usados para el almacenamiento de agua, los certificados de limpieza y desinfección se encuentran vigentes. 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 en frente a la verificación de las fichas técnicas de los insumos. Para el mes de mayo se observó suministro de los elementos de aseo e insumos para realizar las operaciones de limpieza y desinfección en los establecimientos, el contratista realiza los análisis de control de pH y cloro residual, los insumos para las operaciones de limpieza y desinfección se almacenan en espacios adecuados y ventilados, 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.), se encuentra articulado con el PIGA del establecimiento, así como también el contratista realiza los procesos de limpieza y desinfección de las trampas de grasas de acuerdo con los tiempos establecidos en la OTM, frente a los anteriores ítems de seguimiento se registra cumplimiento con el 100%.

EN LA CATEGORÍA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, se registra decrecimiento del 1%, respecto al promedio de abril, para este corte del informe se obtuvo un porcentaje del 82%. El menor cumplimiento lo obtuvo Epamscas Valledupar la Tramacua con un promedio del 33%, aumentando en mayo 8%, respecto a abril. El resto de los establecimientos cumplen con el 100% en el corte de mayo. En esta categoría se evidencia conformidad frente a las actividades que corresponden a las capacitaciones o inducciones del manual de SST, se registra la visita del profesional de SST del contratista. Se registra novedad frente a la falta de funcionamiento del equipo de seguridad campana extractora en el establecimiento Epamscas Valledupar, respecto al uso de los elementos de EPP, se observa que los manipuladores en el anterior establecimiento realizan operaciones de producción en marmitas y procesos de frituras sin los guantes y delantal de carnaza. Respecto a los otros establecimientos verificados en el corte del informe de mayo se registra cumplimiento en las variables que conforman la categoría con promedios del 100%.

RESPECTO A LA VERIFICACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, se registra decrecimiento del 4% en el mes de mayo, por lo tanto, se registra un promedio de cumplimiento del cumplimiento del 88%. Persisten los hallazgos frente al cumplimiento del personal mínimo requerido y ofertado tiempo dedicado y perfil en Epamscas Valledupar Alta con promedio de cumplimiento del 0%, se observan que faltan manipuladores de alimentos. En cuanto al uso de la dotación completa por los manipuladores registran hallazgos en Valledupar la Tramacua donde se registra que los manipuladores de alimentos tienen los delantales con roturas y en mal estado, el establecimiento Valledupar la Tramacua, no cumple con la

totalidad de los resultados de los exámenes médicos del personal manipulador de alimentos. En forma particular para este periodo del informe se observó cumplimiento en la entrega de la dotación a los manipuladores, así como también hubo registro que los manipuladores realizaron el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar y en cada cambio de actividades, se desarrollaron las actividades de manipulación de alimentos por parte de la PPL, cumpliendo con las horas máximas de trabajo diario y de descanso establecido en el convenio de trabajo, hubo 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 cuenta con la formación continua en BPM, acorde a lo establecido en la OTM

LA CATEGORÍA CARACTERÍSTICA DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL, crece 1% para el periodo de mayo, presentado un promedio del 90%, se reiteran dos variables como las de mayor afectación en los establecimientos para este periodo; la primera corresponden al cumplimiento del número de intercambios permitidos, de acuerdo al procedimiento estipulado para tal fin en el corte de mayo los establecimientos de Epmsc Santa Marta y Epmsc El Banco (planta externa) son los únicos en cumplir con los requerimientos de la OTM frente a las condiciones del número de intercambios y socialización de los mismos, en cuanto a los otros establecimientos se encontraron no conformidades respecto al número de intercambios realizados y la no socialización a través de los medios dispuestos para tal fin. La otra variable de afectación y generación de hallazgo es la que concierne al cumplimiento del ciclo de menús en cuanto a su rotación, se mantienen las reincidencias en Valledupar Alta- la Tramacua, Planta de producción Valledupar, Epmsc Valledupar y Epmsc Riohacha, los cuales traen reiteraciones de cinco periodos atrás, se registran de manera general intercambios en las concertaciones establecidas para los componentes proteicos, reguladores y cereales, por tanto, no hay cumplimiento del ciclo de menú, frente a las rotaciones el contratista no presenta evidencia en campo de socialización a la Uspec o interventoría. Respecto a las demás variables se registra hallazgo en el cumplimiento de la entrega de los refrigerios nocturnos, en rotación de los componentes y frecuencia en el establecimiento en Epmsc Santa Marta, se registra que él contratista no cumple con la rotación del derivado de cereal ya que se entrega pan Blanco todos los días. Mientras que en Epmsc Riohacha (no cumple con la rotación del panificado, se entrega el mismo panificado sin cumplir con la rotación), para el periodo de mayo no se presentan hallazgos frente al cumplimiento de las entregas de las dietas terapéuticas a PPL que lo requieran de acuerdo con las condiciones de entregas definidas en la OTM, se observó diligenciamiento de los registros y control diario de entrega de dietas terapéuticas, se cumple con el diagnostico nutricional de los PPL, el contratista realiza 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 como “preparaciones prohibidas”, así mismo se cumplen con los gramajes de las preparaciones de los menús verificados, así como también las características de las preparaciones de los alimentos cumplen con los ingredientes que componen la preparación para cada tiempo de comida.

LA CATEGORÍA CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, en mayo mantiene el mismo promedio de cumplimiento del periodo anterior 91%. Los establecimientos verificados durante el seguimiento en campo cumplieron al 100% con los cinco ítems de la categoría, con excepción de la planta de producción de Valledupar que obtuvo 90%, puesto que se evidencian alimentos dispuestos directamente sobre el piso y sin estibas. Para el resto de los ítems de la categoría se registra el uso de la vestimenta adecuada y acorde a las consideraciones establecidas por la norma (colores claros), los vehículos de transporte de alimentos portan en su exterior la leyenda “Transporte de Alimentos”, así como también el personal transportador cuenta con la certificación de manipulación de alimentos y licencia de conducción vigente. No se reportaron hallazgos por falta de documentos de los vehículos como Soat, revisión técnico- mecánica y concepto higiénico sanitario, los establecimientos de Epmsc Valledupar Judicial, Epmsc Santa Marta y la planta de producción del Banco, no fueron objeto de seguimiento para el corte de periodo de mayo.

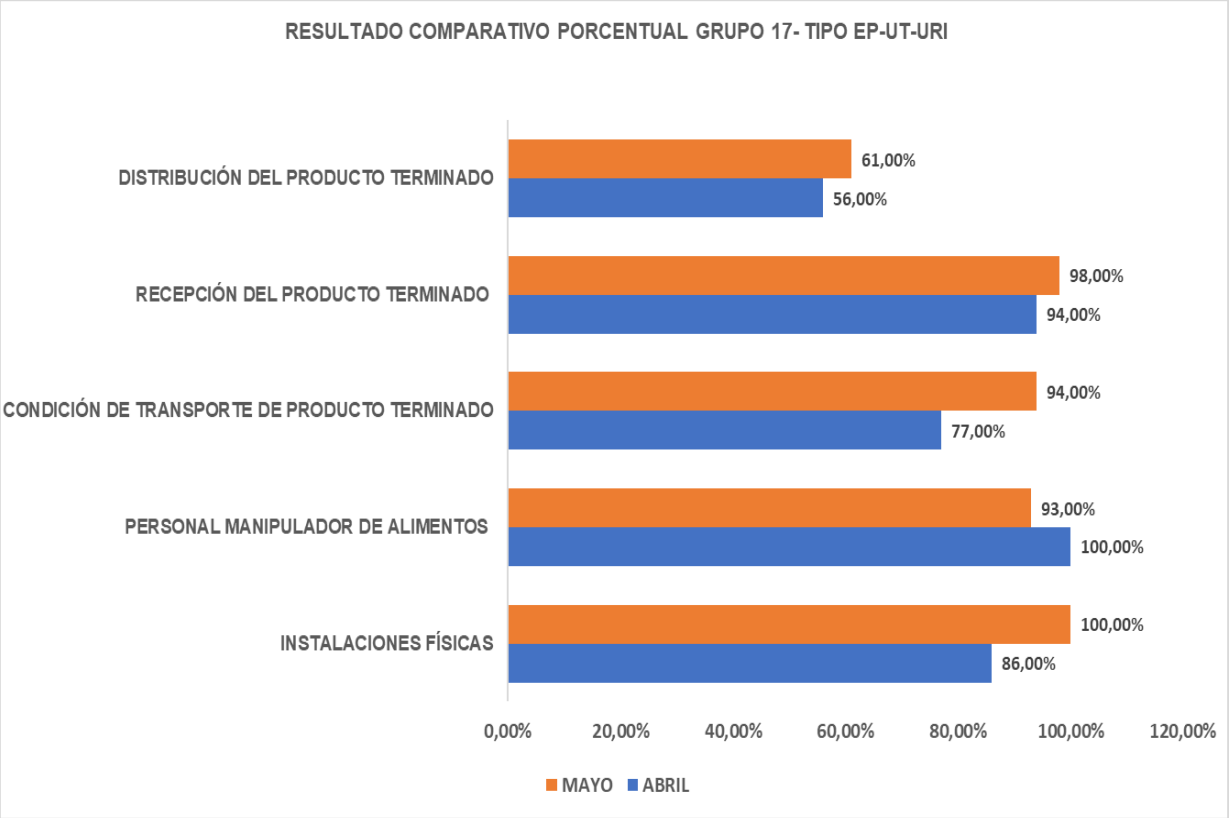
LA CATEGORÍA DE CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO crece 9% del promedio de cumplimiento de abril, para el corte del informe obtiene 86%. El menor cumplimiento lo obtuvo Epmsc Santa Marta con 83%, seguido de Epamscas Valledupar la Tramacua con 91%. Los demás establecimientos presentan ponderados del 100%. En este corte del informe se registra afectación en dos establecimientos respecto al servido del producto terminado dietas de manera que se evite el cruce de flujos y la contaminación cruzada, los establecimientos que no cumplen corresponden a; Epmsc Santa Marta y Epamscas Valledupar. En Epmsc Santa Marta se presenta incidencia respecto al cumplimiento de la

temperatura optima de los alimentos. Para el corte de este informe no se registran desviaciones en los componentes que conforman los ciclos de los alimentos, el contratista cuenta con las tablas de corte y hace uso adecuado del código de colores establecido por la OTM, se realiza cumplimiento de la entrega de utensilios estandarizados para el servido de los alimentos en los patios. Durante la verificación se registra cumplimiento del protocolo de contramuestras, se garantiza que el hielo utilizado en el servicio de alimentación esta rotulado y se almacena adecuadamente, él contratista cumple con la totalidad de los equipos de medición (termómetros, balanzas, grameras), para los casos en que se presente PPL con diagnósticos de inmunosupresión, así como enfermedades infectocontagiosas el contratista suministra los alimentos en materiales desechables, no hay registros de productos devueltos por la PPL, el contratista realiza la implementación del protocolo de control de temperaturas, desde la recepción de materias primas hasta la distribución final, los procesos de pre- alistamiento y preparación de las materias primas se realizan en condiciones que evite el cruce de flujo y por ende la contaminación cruzada, en dichos ítems se presenta cumplimiento del 100%, en todos los establecimientos.

Para el corte del presente informe la categoría **CUMPLIMIENTO DE HORARIOS Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO**, mantiene el promedio de cumplimiento del periodo anterior del 95%. No se registra desviación frente al cumplimiento del horario de entrega de los alimentos de acuerdo con las condiciones establecidos en la OTM. Ninguno de los establecimientos cuenta con imposición de medida sanitaria, los establecimientos cuentan con CHS vigentes, con excepción de Epmsc Santa marta que posee CHS con vigencia superior a un año y del cual el contratista ha realizado las gestiones pertinentes ante la ETS para la visita de renovación.

La categoría aseguramiento y control de la calidad, para el corte del presente periodo crece 2% respecto al periodo anterior, alcanzando un cumplimiento del 96%. Los establecimientos obtuvieron promedios entre 90% y 100%. Para mayo se presenta una incidencia respecto al mantenimiento preventivo de los carros transportadores en Epmsc la Tramacua, ya que se evidenciaron en deficientes condiciones de mantenimiento, y pintura. En la variable que corresponde con paz y salvos de los proyectos productivos Epmsc Riohacha y Epamscas la Tramacua. Para el corte del presente informe el contratista cumple con los muestreos microbiológicos de acuerdo a las frecuencias establecida en el anexo 6 y los parámetros del Anexo 7, así mismo presenta los resultados de los análisis correspondientes 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, materias primas, agua potable, manipuladores, superficies, ambiente y producto terminado según la OTM), presento resultados microbiológicos CONFORMES, de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente (ausencia de microorganismos patógenos) de las materias primas, agua potable, manipuladores entre otros; se registra 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, hubo cumplimiento en el registro de las actividades 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%. El contratista cumple con la oferta de capacitación adicional en Buenas prácticas de manufactura, realiza la verificación de materias primas e insumos aplicando los criterios de aceptación y rechazo, el contratista cumple en la variable que registra, que esté cuenta 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. El laboratorio que realiza la toma de muestras corresponde al ofertado y está inscrito a la Red Nacional de laboratorios del Ministerio de Salud (RED- LAB). Se diligencian los formatos básicos estandarizados para toma y registro de producción, cuentan 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.

A continuación, se presenta el desempeño comparativo de los meses de abril y mayo 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.



En el periodo de mayo el resultado al seguimiento realizado a las siete (7) EP-UT- URI del grupo 17, refleja que reiteradamente la de menor cumplimiento durante los periodos informados es la categoría de distribucción de producto terminado, en mayo esta categoría crece 5%, con el aumento del cumplimiento alcanza el 61% obteniendo un cumplimiento parcial frente a los ponderados de los anteriores periodos. La segunda Categoría en orden de cumplimiento es personal manipulador de alimentos con 93%, seguida de la categoría de condiciones de transporte de producto terminado con 94%, recepción de producto terminado con 98% y condiciones físicas con 100%. De forma general y de manera ascendente se discrimina el promedio de cumplimiento de las categorías así:

La categoría Distribucción de Producto Terminado, en el mes de mayo crece 5% en comparación al promedio de abril, por tanto, pondera con 61%. Para el periodo del informe EP. El Banco, Ep. Maicao, UT Ejupa Bas Cacique 10 y EP. La Permanente obtienen cada uno 50% de cumplimiento en la categoría. Mientras que; EP. Dpto. Guajira, Ep Maicao y EP. Fiscalía General presentan cada uno, un cumplimiento del 67%. El ítem de mayor afectación en los centros de detención transitoria con excepción de UT. Ejupa Bas Cacique 10, corresponde con la variable que realiza el seguimiento a la entrega de utensilios básicos para el consumo de los alimentos por parte de los PPL. La segunda variable con incidencia corresponde al cumplimiento de la entrega de los complementos de manera individual, no cumple Ejupa Bas Cacique 10, (se evidencia que los componentes son enviados en contenedores plásticos y no de forma individual como está estipulado en la OTM). 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 (aplica la verificación para UT Ejupa Bas cacique 10), se registra cumplimiento en la entrega de los alimentos a personal PPL con diagnóstico de inmunosupresión en material desechable

que cumpla con lo establecido en las RES 683 de 2013, la validación aplica únicamente a, EP. Dpto. Guajira y EP. Sijin, EP, fiscalía general con cumplimientos del 100%.

La categoría personal manipulador de alimentos, en el periodo de mayo decrece 1%, frente al mes anterior donde obtuvo 94 %, es decir para el corte del informe promedia con 93%, se registró un único hallazgo durante este corte del informe en el centro transitorio de detención EP. Maicao frente al recurso humano adicional (supervisor EP), durante las demás verificaciones se registra uso de dotación por parte de los manipuladores, esta se evidencia limpia y en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones requerida por la norma legal vigente. Los manipuladores cumplen con los certificados de manipulación en BPM y médicos vigentes. No aplica verificación del recurso humano adicional ofertado. Todos los centros de detención transitoria EP-UT- URI cumplen con el 100% de la verificación de la categoría para este periodo.

La Categoría de Condiciones de Transporte de Producto Terminado, en el mes de mayo crece 17% del promedio de cumplimiento del periodo anterior, es decir pasa del 77% al 94%. En este periodo del informe los menores promedios de cumplimiento lo obtienen las EP. Permanente de Valledupar y UT Ejupa Bas Cacique, ambos con 80%, los demás establecimientos promedian con 100%. La variable con afectación de la categoría corresponde a la que hace seguimiento al estado físico y las condiciones sanitarias de los vehículos, incluye el uso de recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que eviten disponer los alimentos sobre el piso; se observan pisos con suciedad y residuos de arena, así como también vehículos con desprendimiento de material y pintura, paredes con presencia de oxido en sus esquinas), frente a la verificación del diligenciamiento de las planillas de registro de la temperatura de los alimentos, tenencia del plan de ruta, así como para el resto de ítems de la categoría para mayo, se registra cumplimiento del 100%.

La categoría recepción de producto terminado, para el mes de mayo crece 4% en comparación con el mes de abril, con un promedio de cumplimiento del periodo informado del 98%. El centro de detención de menor cumplimiento en este corte es EP. Permanente con 90%. Para el resto de las verificaciones los promedios de cumplimiento se encuentran en rango del 100%. Del total los 11 ítems de la categoría se afectan uno (1), y corresponde con el seguimiento al cumplimiento del menú verificado de acuerdo con las condiciones establecidas en la OTM, ya que se realiza intercambios en los componentes concertados en los ciclos de menú, sin presentar soporte de socialización o Aval de la supervisión o interventoría. Frente al resto de verificaciones se observa la publicación del ciclo de menú / acta de socialización, 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, el contratista diligencia el registro de las renuncias de alimentación o dietas. En el periodo de mayo se observa que los alimentos suministrados se encuentran libres de algún tipo de contaminación, cumplen con las entrega de los gramajes de los componentes, se realiza entrega de todos los componente del menú verificado, se realiza entrega de bebida de acuerdo a las características de la OTM, existen registro de las renuncias a la alimentación, así como también se observa que él contratista entrega los alimentos directamente al responsable del CPAMSE, UT o Estación de policía.

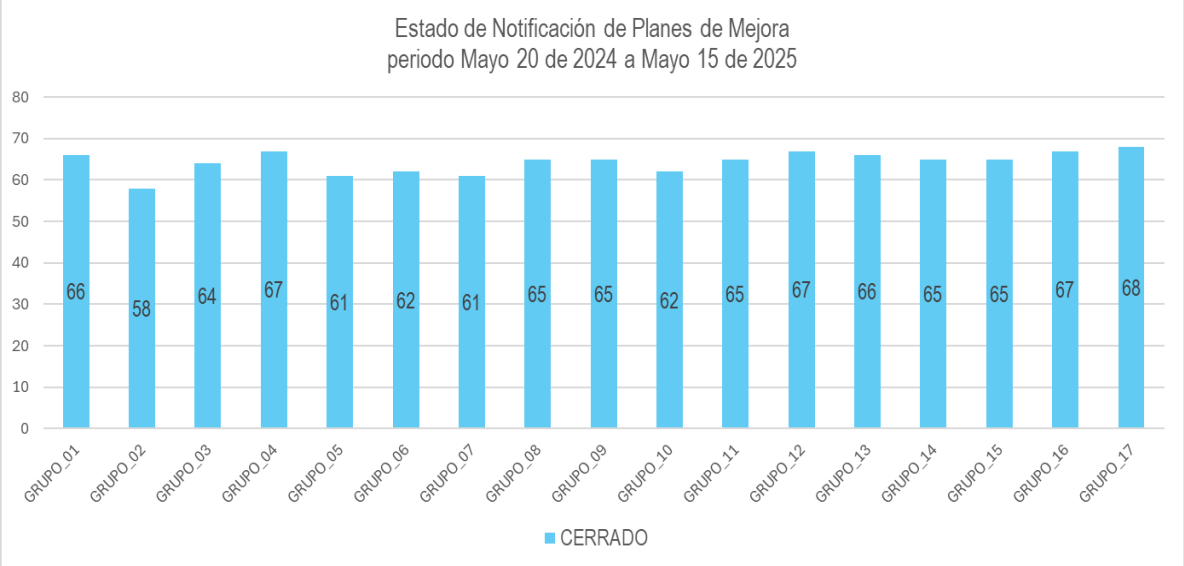
La categoría de Instalaciones Físicas, para el corte de mayo, crece 12% frente al cumplimiento del periodo anterior, por lo tanto, cumple con 100%. En este corte del informe los centros de detención transitoria de grupo 17 cumple al 100% los requerimientos de la categoría, así las cosas, el contratista garantiza las condiciones de los alimentos, el uso de estibas y canastillas para el almacenamiento temporal.

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

En general, se observa que la operación del suministro de alimentación por ración en los establecimientos de reclusión de la PPL, arroja resultados de porcentajes de cumplimiento en rangos adecuados a nivel global en los grupos, sin embargo, 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 15 de mayo del año en curso, esta interventoría ha emitido un total de 1094 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. 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.



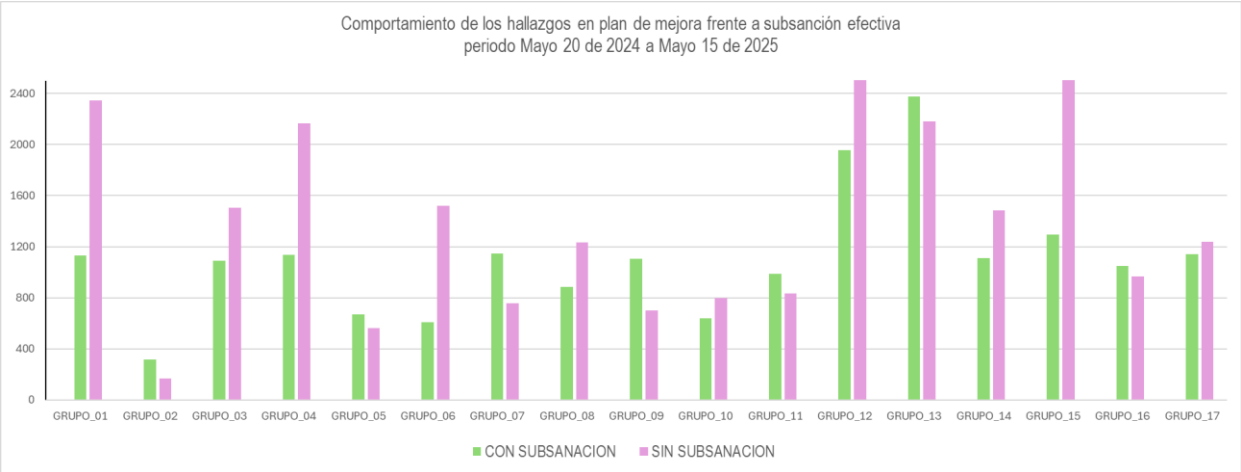
Se puede observar en la gráfica que precede el número de notificaciones discriminada por grupo, teniendo en cuenta que ya se finalizó el convenio, se presenta cerrado todas los seguimientos de las notificaciones de planes de mejora. A continuación, se presenta el estado general de los hallazgos que han sido objeto de requerimiento para seguimiento a planes de mejora, así como el com portamiento 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.

Estado General de los hallazgos requeridos – Planes de mejora

Durante el perido de ejecución del 20 de mayo del 2024 al 15 de mayo del presente año, la Interventoría del Consorcio Interalimentos ha requerido para plan de mejora un total de 42.964 hallazgos distribuidos entre los 17 contratistas que son responsables de la operación de suministro de alimentos por ración actualmente. El total de estos hallazgos, ya se encuentra cerrado el tramite de seguimeinto, aunque no necesariamente subsanados como se observa en la siguiente gráfica.

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 12,13 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 mayo de 2025. Mientras que es de resaltar qué los grupos con menor cantidad de hallazgos requeridos corresponden al grupo 2, 5 y 10, 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 4.555 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 (1381 hallazgos), seguido por EPMSC LA CEJA (345 hallazgos) y CPAMSPA ITAGUI LA PAZ (334 hallazgos), cabe indicar que la frecuencia de visitas mensual es mayor para COPED PEDREGAL. Los aspectos y categorías que más veces han sido contemplados hallazgos para planes de mejora se corresponden a desviaciones en las categorías que reiteradamente han presentado estas calificaciones, correspondiente a 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 continua mostrando bajo compromiso de subsanación de hallazgos, de los planes de mejora que se encuentran cerrados, sólo el 52.16% 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.

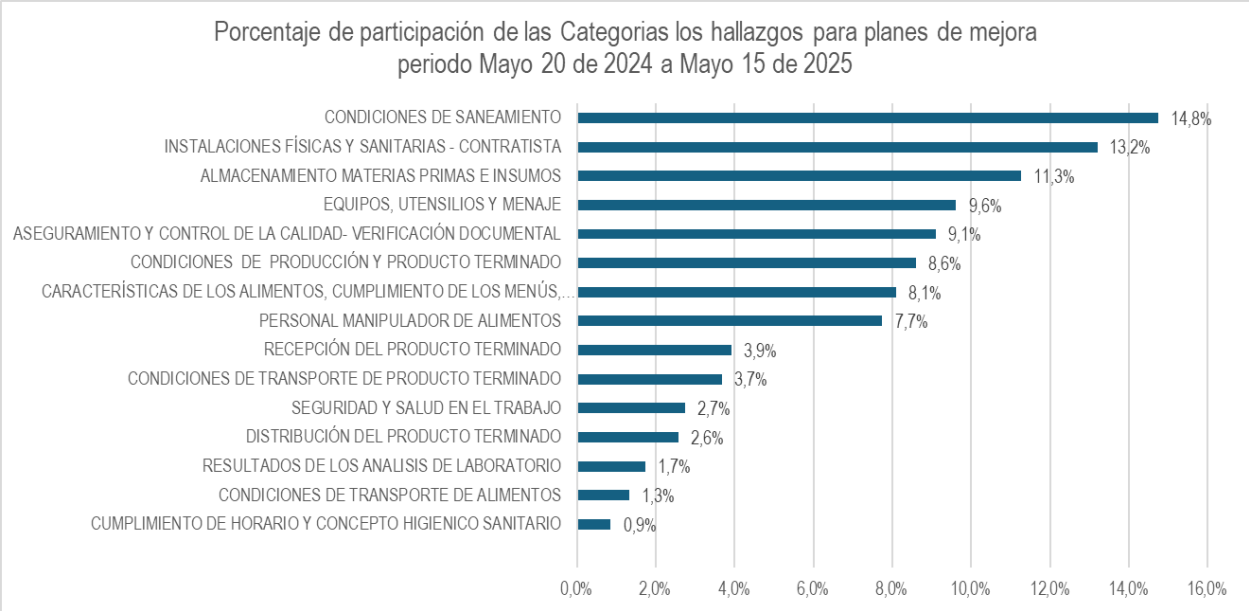
Para el caso del **grupo 12**, cuyo operador es el contratista ORNUA S.A.S., el grupo que le sigue con mayor número de hallazgos evidenciados en visitas de campo, que a su vez han sido remitidos en notificación de requerimiento de planes de mejora, con un total de 4.671 durante la ejecución de visitas 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 (919 hallazgos), CPMSPTR PUERTO TRIUNFO (565 hallazgos), EPMSC PUERTO BERRIO (385 hallazgos) y EPMSC JERICO (383 hallazgos); 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 41.92% 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 4.423 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 (2.092 hallazgos), EPMSC ARAUCA (448 hallazgos) y EPMSC AGUACHICA (377 hallazgos); A nivel general, los aspectos que reiterada y mayormente presentan hallazgos para planes de mejora son las categorías de 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 29.26 % 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 los formatos de verificación de ERON y estaciones de policía en las visitas de campo, estos formatos recopilan la información mediante preguntas que 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.



Conforme 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, con el fin de que se implementen acciones correctivas y preventivas que eviten la repetición de los hallazgos, las cuales 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 porcentaje 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
6/05/2025	CIA-6969-2025	REQUERIMIENTO GRUPO 5 - EP ESPINAL - RACIONES QUE CAMINAN A EP CHICORAL
13/05/2025	CIA-7087-2025	REQ- POR ENTREGA DE CORTE DE CARNE NO AUTORIZADO
15/05/2025	CIA-7135-2025	REQUERIMIENTO POR NO RESPUESTA A REQUERIMIENTOS GRUPO 12 – CTO 338 2023
22/05/2025	CIA-7308-2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN SOBRE EQUIPOS MARMITAS ESTABLECIMIENTO EPMSC MEDELLÍN. GRUPO 12 CONTRATO 338-2023
23/05/2025	CIA-7309-2025	SOLICITUD DE CARÁCTER URGENTE FRENTE AL DOMINIO Y PROPIEDAD SOBRE LOS EQUIPOS MARMITAS DEL EPMSC MEDELLÍN A CARGO DEL GRUPO 12 - CONTRATO NO. 338-2023.

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

Distribución por contratista.

Sobre la base de la gestión de interventoría, ejercida por el CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato Interadministrativo de Interventoría No. 159-2024, se detalla consolidado de las PQRD recibidas en la fecha del presente informe, 120 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

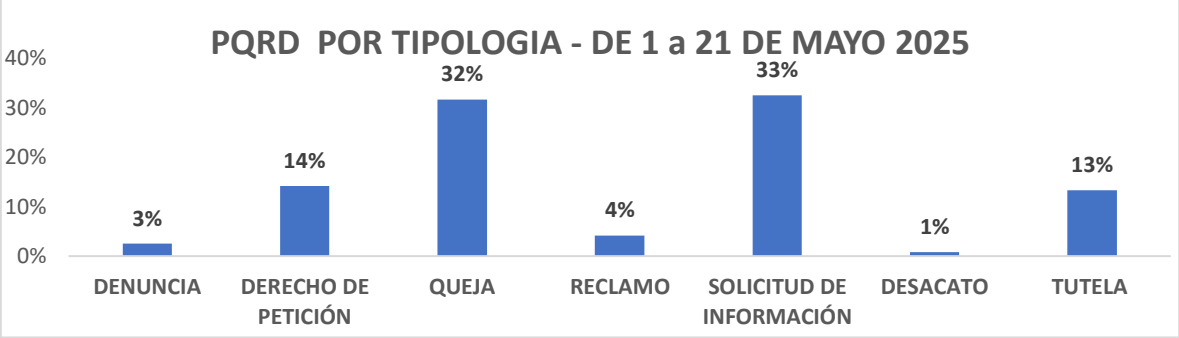
informe con el nombre del establecimiento, fecha de recepción, contratista, tipo de PQRD, estado del seguimiento en tiempos de respuesta y el cierre de la misma.

Es importante señalar que al corte del presente informe se dio seguimiento al 100% de las PQRD recibidas, con cierre y respuesta del 74% de las mismas, se encuentran 31 PQR en trámite y en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

GRUPO	CONTRATISTA	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	TOTAL
1	G1 UT PENITENCIARIOS 2023	8	2	14	32	19	29	35	31	0	0	0	1	8	179
1	G1 UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	0	0	0	0	0	0	0	13	41	40	31	25	16	166
2	G2 UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	0	2	1	1	0	4	1	0	0	1	1	0	2	13
3	G3 ARDIKO A&S SAS	0	5	8	16	9	7	8	2	3	5	9	6	4	82
4	G4 UT UNIDOS USPEC 2024	11	4	2	12	12	10	3	4	1	2	4	1	3	69
5	G5 UT LOGISTIC FOOD	1	0	4	3	2	2	3	1	0	0	4	3	2	25
6	G6 UT NUTRIENDO USPEC 2024	7	8	23	27	14	17	21	21	30	18	27	15	7	235
7	G7 UT NUTRIENDO USPEC 2024	5	5	10	7	36	10	16	8	6	6	11	11	7	138
8	G8 ARDIKO A&S SAS	1	2	1	9	6	5	2	3	0	4	6	1	3	43
9	G9 UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	11	27	21	17	5	17	14	8	20	12	14	19	11	196
10	G10 UT CALIDAD Y VIDA 23-24	2	1	5	10	10	5	6	10	7	7	8	5	6	82
11	G11 UT MACSOL USPEC 2024	8	11	19	29	14	12	8	10	10	4	9	8	8	150
12	G12 ORNUA SAS	2	5	6	17	17	14	3	5	5	4	4	2	6	90
13	G13 UT ALIMENTACION INTEGRAL	5	5	6	10	4	5	8	2	5	9	5	6	4	74
14	G14 UT MACSOL USPEC 2024	1	2	6	6	2	1	7	8	3	8	18	7	4	73
15	G15 UT UNIDOS USPEC 2024	2	4	13	2	1	18	10	14	15	5	12	13	16	125
16	G16 CJVN S.A.S	3	2	1	3	0	2	0	1	1	0	3	1	3	20
17	G17 CJVN S.A.S	1	0	6	3	2	7	4	4	0	1	4	2	3	37
TODOS	TODOS	0	2	2	3	3	3	4	2	4	4	2	6	7	42
NA	No Aplica - No competencia	2	1	6	7	3	3	2	15	0	2	6	3	0	50
TOTAL, PQRD		**70**	**88**	**154**	**214**	**159**	**171**	**155**	**162**	**151**	**132**	**178**	**135**	**120**	**1889**

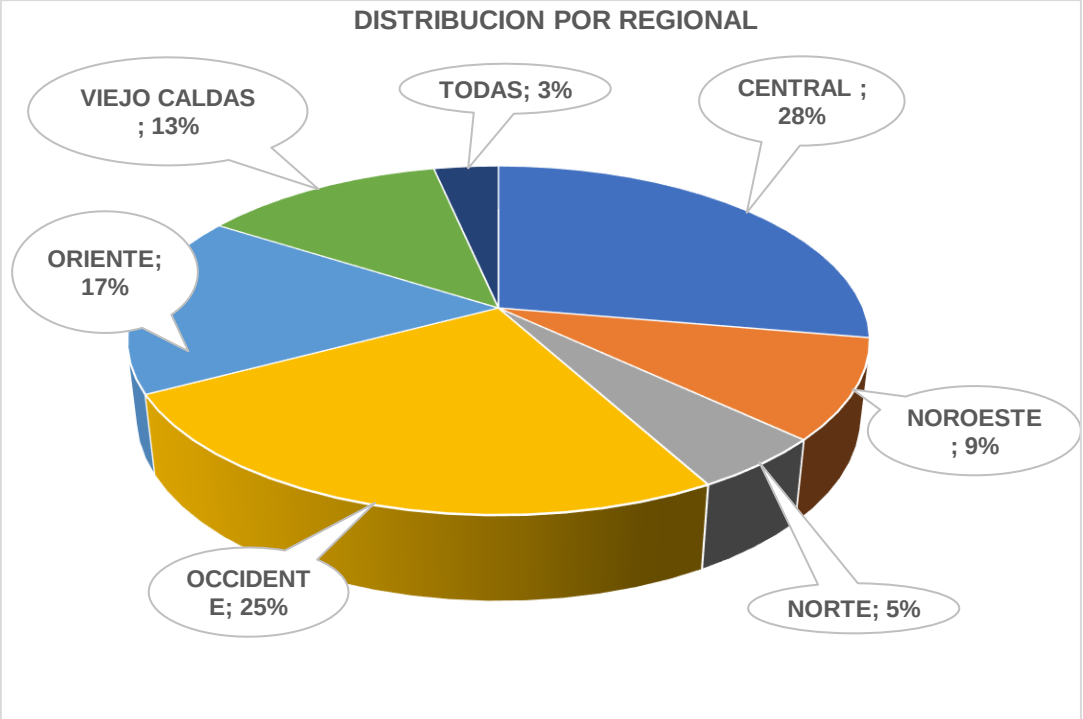
Distribución por Tipología.

A continuación, se presenta el porcentaje de solicitudes recibidas durante el periodo del presente informe, por tipo, en el que se evidencia que el 33% corresponde a solicitudes de información, el 32% a quejas, el 14% a derechos de petición, el 13% a tutelas, el 4% reclamos, el 3% a denuncias y el 1% a desacatos respectivamente, 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 Central presenta el 28% de PQRD recibidas; así mismo la Regional Occidente con el 25%, la regional Oriente con el 17%, Viejo Caldas 13%, Noroeste con el 9 % y Norte con el 5% respectivamente, de acuerdo a la distribución tal como se observa en la siguiente gráfica:



Es importante señalar que se recibieron siete (7) 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 34 alertas reportadas a la entidad por grupo

GRUPO	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_01	CPMSTUL TULUA	2
	ESTACION DE POLICIA DE ROLDANILLO	1
	PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN EP G1	1
GRUPO_02	EPMSC CALI	1
	EPMSC LA UNION	1
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI - BLOQUE 4	1
	CPAMSPAL PALMIRA - Centro de Producción	1
GRUPO_05	EP GUADUAS LA ESPERANZA	3
	ESTACION DE POLICIA EP ESPINAL	1
GRUPO_08	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	2
GRUPO_10	EPMSC PEREIRA	1
GRUPO_12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC MEDELLIN	2
	EPMSC PUERTO BERRIO	4
	ESTACION DE POLICIA BOLIVAR	1
	ESTACION DE POLICIA PUERTO BERRIO	1
	ESTACION DE POLICIA VENECIA	1
	POPULAR	1
	SAN JAVIER MEDELLIN	2
GRUPO_13	COPED PEDREGAL - ALTA	1
	EPMSC SONSON	1
	ESTACION DE POLICIA CACERES	1
GRUPO_15	EPMSC AGUACHICA	1
GRUPO_16	EPMSC SAN ANDRES	1
Total general		**34**

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

CATEGORIA	EP	ERON	PLA	Total General
ALIMENTOS VENCIDOS		2		2
DEMORAS EN EL INGRESO		1		1
DESABASTECIMIENTO MP		4		4
NO ENTREGA DE COMPONENTES O ALGUN TIEMPO DE COMIDA	5	2		7
NO PAGO DE BONIFICACION PPL		2		2
OTROS	2	10	1	13
SUMINISTRO DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS	2			2
VISITA ENTES DE CONTROL		2		2
VISITA FALLIDA		1		1
Total general	9	24	1	34

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

En la categoría de otros se encuentra las siguientes alertas: equipos y calderas en mal estado, presencia de vectores, suministro de alimentos no permitidos, envió de raciones a otras EP que no se encuentran en el anexo 23.

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 de 2024 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 de 2024.

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 de 2024, 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 de 2024; a continuación, se presenta el consolidado de los 214 intercambios notificados por grupo y establecimiento entre el 1 y el 15 de MAYO de 2025:

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
GRUPO 1 - CTO 327-2023 - UT PENITENCIAROS 2023	**9**
ERON - CPAMSPY POPAYAN	5
ERON - EPMSC EL BORDOEP EL BORDO	2
EP BELLO HORIZONTE-EP BOLIVAR SUR- EP ARCELETAS	1
ERON - CPMSTUL TULUAEP AGUA CLARA	1
GRUPO 2 - CTO 328-2023 - UNIÓN TEMPORAL COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	**10**
PLANTA EXTERNA PORVENIR	10
GRUPO 3 - CTO 329-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**10**
ERON - COJAM JAMUNDIUT COJAM JAMUNDI	7
ERON - CPAMSPAL PALMIRAPABELLON ALTA SEGURIDAD	1
ERON - EPMSC SILVIA	1
ERON - EPMSC CARTAGO	1
GRUPO 4 - CTO 330-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**10**
ERON - EPMSC NEIVA	3
ERON - EPMSC PITALITO	2
ERON - EPMSC NEIVAEP BODEGA ALPINA	1
ERON - EPMSC FLORENCIAUT CUNDUY	2
ERON - EPMSC GARZONGARZON	2
GRUPO 5 - CTO 331-2023 - UNIÓN TEMPORAL LOGISTIC FOOD	**6**
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP Zipaquirá - EP Cajicá	2
ERON - CPMSFUS FUSAGASUGAERON Y EP	1
ERON - EPMSC ZIPAQUIRAEP CAJICA - EP ZIPAQUIRA	2
ERON - EPMSC GIRARDOTERON	1
GRUPO 6 - CTO 332-2023 - UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	**7**
ERON - COBOG BOGOTA LA PICOTA	6
CPAMS - EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	1
GRUPO 8 - CTO 334-2023 - ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	**4**
ERON - EC YOPALEP- GAULA YOPAL	1
ERON - CPMSPDA PAZ ARIPOROESTACION POLICIA PAZ ARIPORO	1
CPAMS - EJEYO	1
ERON - CPMSACS ACACIAS	1
GRUPO 9 - CTO 335-2023 - UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	**10**

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	5
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 1 ALTA	2
ERON - CPMS TUNJA	1
ERON - EPMSC SOGAMOSO	1
ERON - EPAMSCAS COMBITAESTRUCTURA 2 MEDIANA	1
GRUPO 10 - CTO 336-2023 - UT CALIDAD Y VIDA 23-24	**3**
ERON - EPMSC MANIZALES	1
ERON - EPMSC MANIZALESEP SIJIN	2
GRUPO 11 - CTO 337-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**9**
ERON - EPAMS LA DORADACPAMS DORADA - EP DORADA	5
ERON - EPMSC HONDAEP HONDA	2
ERON - EPAMS LA DORADACPAMS DORADA	1
ERON - COIBA IBAGUEUT IBAGUE	1
GRUPO 12 - CTO 338-2023 - ORGANIZACIÓN NUEVA AURORA S.A.S (ORUNA S.A.S)	**23**
ERON - EPMSC PUERTO BERRIOESTACION DE POLICIA	5
ESTACION DE POLICIA CALDAS	1
EP CANDELARIA	1
EP MANRIQUE	1
ERON - EPMSC TAMESISESTACION DE POLICIA	1
EP POPULAR	1
ESTACION DE POLICIA MONTEBELLO	1
EP SABANETA	1
ERON - EPMSC PUERTO BERRIO	1
EP San Javier	1
ERON - EPMSC QUIBDO	1
EP. ALTAVISTA	1
ESTACION DE POLICIA BUENOS AIRES	1
ERON - CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	1
ESTACION DE POLICIA LAURELES	1
ERON - EPMSC BOLIVAR Estación de policía	1
PLANTA EXTERNA	1
ERON - EPMSC ISTMINA	1
ERON - EPMSC MEDELLIN	1
GRUPO 13 - CTO 339-2023 - UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	**15**
ERON - CPMSSDO SANTO DOMINGO	3
ERON - COPED PEDREGAL	3
ERON - CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	3
ERON - EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
ERON - EPMSC ANDES Ut andes	2
EP SAN CRISTOBAL	1
EP 12 DE OCTUBRE	1
EP ARANJUEZ	1
GRUPO 14 - CTO 340-2023 - UT MACSOL USPEC 2024	**15**

GRUPO/ ESTABLECIMIENTO	N° INT NOTIFICADOS
ERON - EPAMS GIRON	7
PLANTA EXTERNA BUCARAMANGA	4
ERON - CPMS BUCARAMANGAUT	4
GRUPO 15 - CTO 341-2023 - UNIÓN TEMPORAL UNIDOS USPEC 2024	**66**
ERON - COCUC CUCUTA	23
ERON - COCUC CUCUTAPLANTA EXTERNA	12
ERON - EPMSC OCAÑAERON- ESTACIÓN DE POLICIA	11
ERON - EPMSC ARAUCAESTACIÓN DE POLICIA- SIJIN	9
ERON - EPMSC PAMPLONAERON	4
ERON - EPMSC AGUACHICAERON - ESTACIÓN DE POLCIA	7
GRUPO 16 - CTO 342-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**8**
ERON - EPMSC CARTAGENA	3
ERON - EPMSC BARRANQUILLA	2
ERON - EPMSC SAN ANDRES	1
ERON - EPMSC SINCELEJO	1
ERON - EPMSC MONTERIA	1
GRUPO 17 - CTO 343-2023 - SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN S.A.S	**9**
ERON - EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	5
CPAMS - EJUPA (COMBATE NO 10 CACIQUE UPAR BAS 10)EP PERMANENTE	2
ERON - EPMSC SANTA MARTA	1
ERON - EPMSC RIOHACHAEP RIOHACHA	1
Total, general	**214**

Posterior a la revisión de las notificaciones de intercambios remitidas por los contratistas, la interventoría emitió observaciones sobre el 20% (43) de los intercambios notificados por las siguientes causas:

ITEM	%	OBSERVACIÓN
1	40% (17)	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	15% (6)	Sobrepasa el número de intercambios permitidos en el tipo de preparación de acuerdo con lo establecido en la Oferta Técnica Mínima en el Capítulo I. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ALIMENTACIÓN, Numeral 2. ROTACIÓN CICLOS DE MINUTAS "Nota 3: Se permitirá el intercambio en el tipo de preparación en algún componente del ciclo de menú diario, con un máximo de cuatro (4) veces por semana para cualquiera de los siguientes componentes: proteína, verdura o tubérculo, siempre y cuando éstas correspondan únicamente a la forma de preparación y no al intercambio en su variedad..."
3	15% (6)	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% (10)	Observación 1 y 2
5	7% (4)	Observación 1 y 3

El detalle de la notificación de intercambios se muestra en el **ANEXO 2_ CONSOLIDADO DE NOTIFICACIÓN INTERCAMBIOS MAYO 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 12 de mayo del presente año, periodo en el cual se muestrearon un total de 32 ERON, de acuerdo con lo establecido en el plan de muestreo aprobado por la entidad. Debido a la finalización del contrato de interventoría.

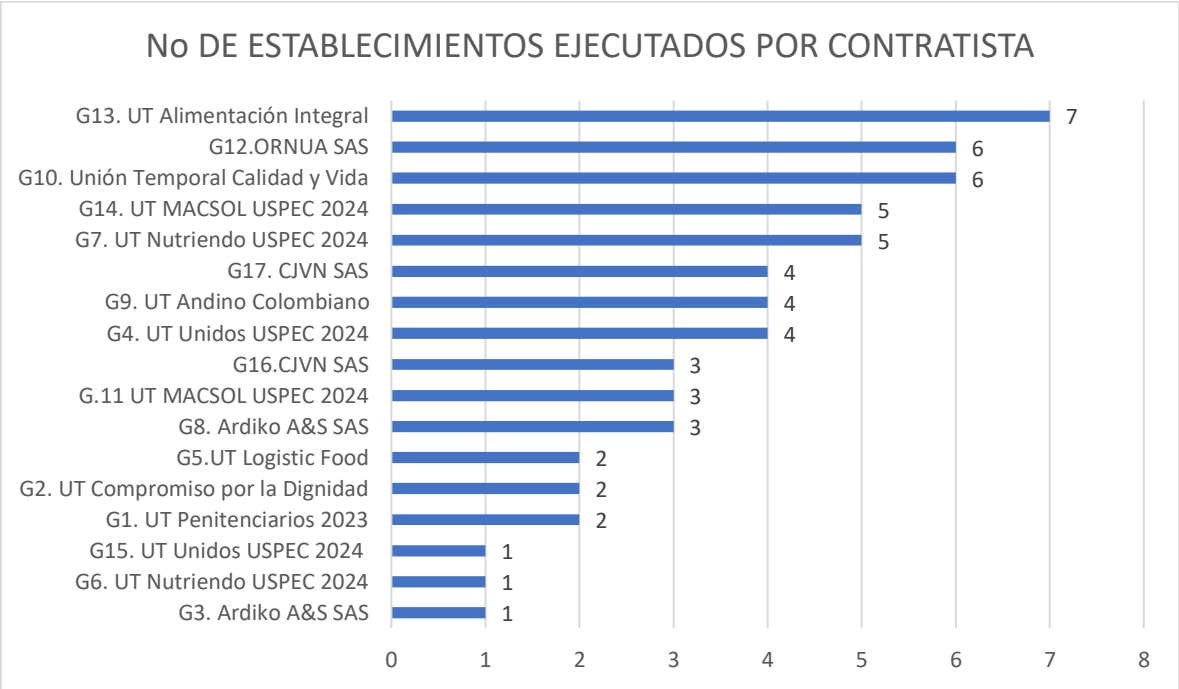
Por otra parte, para el presente e informe se muestran los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos del 22 de abril al 12 de mayo; muestreos ejecutados por parte del laboratorio contratado por la Interventoría en los establecimientos de reclusión del orden nacional (ERON) para los tiempos de comida: almuerzo y cena, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

Para el mes de mayo del 2025, se programaron inicialmente análisis microbiológicos a 32 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 32.

GRUPO	CONTRATISTA	No DE ESTABLECIMIENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	1
2	UT Compromiso por la Dignidad	2
3	Ardiko A&S SAS	2
4	UT Unidos USPEC 2024	2
5	UT Logistic Food	1
6	UT Nutriendo USPEC 2024	1
7	UT Nutriendo USPEC 2024	2
8	Ardiko A&S SAS	1
9	UT Andino Colombiano	3
10	Unión Temporal Calidad y Vida	2
11	UT MACSOL USPEC 2024	2
12	ORNUA SAS	2
13	UT Alimentación Integral	3
14	UT MACSOL USPEC 2024	2
15	UT Unidos USPEC 2024	2
16	CJVN SAS	3
17	CJVN SAS	1
TOTAL	32	

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que durante el periodo comprendido entre el 1 y al 12 de mayo del 2025, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo en 32 establecimientos, como se mencionó anteriormente se logró cumplir con el 100% muestreo programado, es importante tener en cuenta que durante el periodo se evaluaron la totalidad de los grupos.

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



Ejecución Muestras de Alimentos del 1 al 12 de mayo

Para el periodo de ejecución del 1 al 12 de mayo se realizó muestreo, a 32 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 191 muestras de alimentos tomadas.

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
1	UT ALIMENTOS PENITENCIARIOS 2023	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
2	UNION TEMPORAL PROYECTO DIGNIDAD Y ESPERANZA	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
3	ARDIKO A&S	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
4	UT UNIDOS POR USPEC RM 2023	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
5	UT LOGISTIC FOOD	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
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	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
8	ARDIKO A&S SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
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 CALIDAD Y VIDA 23-24	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
11	UT MACSOL USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2
		Queso fresco	2
12	ORNUA SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	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
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	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
14	UT MACSOL USPEC 2024	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	2
		Derivados Cárnicos	2
		Ensalada cruda	2
		Jugos de fruta	2
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	2

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Queso fresco	2
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	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
17	CJVN SAS	Pollo, carne, pescado, huevo y verdura cocida	1
		Derivados Cárnicos	1
		Ensalada cruda	1
		Jugos de fruta	1
		Leche entera o descremada o deslactosada UHT/Leche en polvo	1
		Queso fresco	1
TOTAL			192

Ejecución Muestras de Condiciones Higiénico Sanitarias

Para el periodo de ejecución del 1 al 12 de mayo, se realizó muestreo, a 32 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 160 muestras de condiciones higiénico sanitarias tomadas.

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

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

GRUPO	CONTRATISTA	GRUPO DE ALIMENTOS	CANTIDAD DE MUESTRAS
		Frotis de Manos	1
		Ambiente	1
		Agua potable MB	1
		Agua potable FQ	1
TOTAL			160

Consolidado de resultados por grupo de muestras microbiológicas

Con respecto a los resultados de las muestras tomadas durante el periodo del 22 de abril al 12 de mayo, se puede evidenciar en la relación de anexos.

En la siguiente tabla se relacionan los resultados de las muestras de alimentos ejecutadas en el periodo del 22 de abril al 12 de mayo el detalle se puede evidenciar en el anexo denominado consolidado de muestras de alimentos.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS ALIMENTOS
1	UT Penitenciarios 2023	18
2	UT Compromiso por la Dignidad	24
3	Ardiko A&S SAS	12
4	UT Unidos USPEC 2024	36
5	UT Logistic Food	6
6	UT Nutriendo USPEC 2024	6
7	UT Nutriendo USPEC 2024	18
8	Ardiko A&S SAS	18
9	UT Andino Colombiano	36
10	UT Calidad y Vida 23-24	48
11	UT MACSOL USPEC 2024	24
12	ORNUA SAS	24
13	UT Alimentación Integral	28
14	UT MACSOL USPEC 2024	36
15	UT Unidos USPEC 2024	12
16	CJVN SAS	36
17	CJVN SAS	30
TOTAL	412	

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 abril al 12 de mayo.

A continuación, se relacionan los resultados de las muestras de condiciones higiénico sanitarias correspondientes al periodo del 22 de abril al 12 de mayo, el consolidado de los resultados se encuentra discriminado en la siguiente tabla por grupo y contratista. Así mismo en la relación de anexos del presente informe, se encuentran relacionadas las muestras con relación a los resultados de CHS, con respecto al periodo antes mencionado.

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
1	UT Penitenciarios 2023	15
2	UT Compromiso por la Dignidad	20
3	Ardiko A&S SAS	10
4	UT Unidos USPEC 2024	30

GRUPO	CONTRATISTA	CANTIDAD DE RESULTADOS CHS
5	UT Logistic Food	5
6	UT Nutriendo USPEC 2024	5
7	UT Nutriendo USPEC 2024	15
8	Ardiko A&S SAS	15
9	UT Andino Colombiano	30
10	UT Calidad y Vida 23-24	40
11	UT MACSOL USPEC 2024	20
12	ORNUA SAS	20
13	UT Alimentación Integral	27
14	UT MACSOL USPEC 2024	30
15	UT Unidos USPEC 2024	10
16	CJVN SAS	30
17	CJVN SAS	25
TOTAL	347	

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

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

2.2.24 Consolidado de cumplimiento microbiológico por grupo y contratista del periodo del 21 de abril al 12 de mayo

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

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

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

En la siguiente tabla se puede apreciar el porcentaje de cumplimiento por cada uno de los contratistas evaluados, teniendo en cuenta los resultados microbiológicos y fisicoquímicos obtenidos en su totalidad durante el periodo del 21 de abril al 12 de mayo

GRUPO	CONTRATISTA	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	83.5%
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	91%
3	ARDIKO A&S SAS	91%
4	UT UNIDOS USPEC 2024	78.6%
5	UT LOGISTIC FOOD	91%
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	100%
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	74.28%
8	ARDIKO A&S SAS	62.83%
9	UT ANDINO COLOMBIANO	95.5%
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	87.72%
11	UT MACSOL USPEC 2024	84.25%
12	ORNUA S.A.S.	85.85%
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	73.64%
14	UT MACSOL USPEC 2023	72.81%
15	UT UNIDOS USPEC 2024	73%
16	CJVN SAS	79%
17	CJVN SAS	79.23%

Como se puede evidenciar en la tabla anteriormente descrita, para el periodo del 22 de 21 de abril al 12 de mayo, los contratistas que presentaron un porcentaje de cumplimiento de CUMPLE fueron: UT Compromiso Por La Dignidad grupo 2, Ardiko A&S grupo 3, UT Logistic Food grupo 5, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6 y UT Andino Colombiano grupo 9 cabe resaltar que los grupos antes mencionados están dentro de la categoría de CUMPLE, el grupo UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 6 obtuvo el 100% de cumplimiento.

Por otra parte, los contratistas, UT Penitenciarios 2023 grupo 1, UT Unidos USPEC 2024 grupo 4, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7, Ardiko A&S grupo 8, UT Calidad y Vida 23-24 grupo 10, Macsol USPEC 2024 grupo 11, Ornua SAS grupo 12, UT Alimentación Integral grupo 13, UT Macsol UPSEC 2024 grupo 14, UT Unidos USPEC 2024 grupo 15, por último CJVN SAS grupo 16 y grupo 17, en 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 los grupos 2 y 6, mantuvieron su comportamiento con calificación por encima del 90% con un concepto de 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 abril al 12 de mayo

Para el periodo comprendido entre el 22 de abril al 12 de mayo, se presenta un total de 112 muestras no conformes, lo que indica que de los 759 resultados presentados en el periodo antes mencionado, el 14.75% 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.

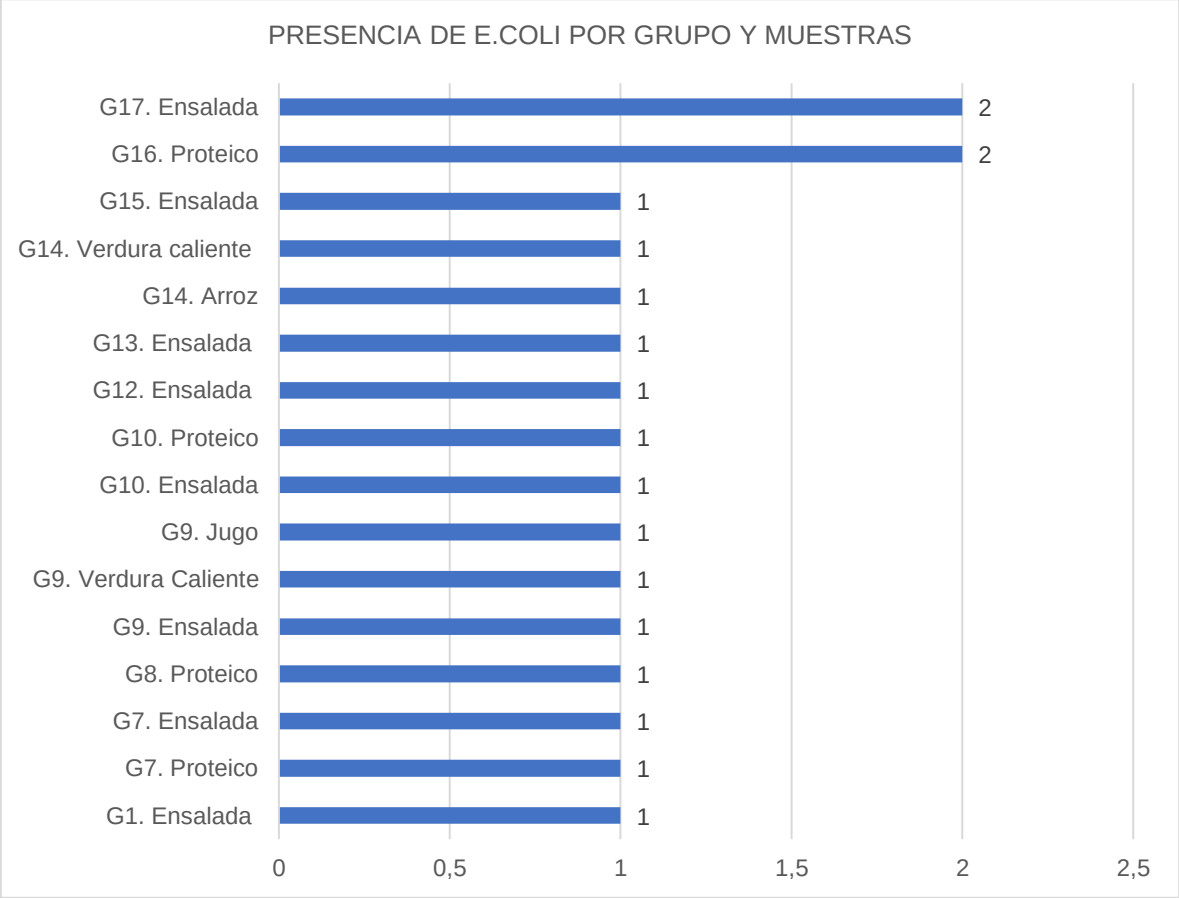
Microorganismos patógenos del periodo del 22 de abril al 12 de mayo

Durante el periodo del 22 de abril al 12 de mayo se reportaron por parte del laboratorio un total de 24 muestras con una presencia de los patógenos como *E. coli*, *Staphylococcus aureus* coagulasa y *Bacillus cereus* la relación de estos microrganismos se presenta a continuación:

Relación de muestras con *E. coli*

GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO
10	Producto Terminado: Ensalada Picogallo (Cebolla Morada, Tomate , Repollo, Vinagre, Limón Y Sal)	*E.coli*
16	Producto Terminado: Carne De Cerdo Guisada	*E.coli*
1	Producto Terminado: Ensalada Cruda (Tomate, Cebolla, Aguacate)	*E.coli*
8	Producto Terminado: Cerdo Asado	*E.coli*
14	Producto Terminado: Arroz Blanco Cocido	*E.coli*
14	Producto Terminado: Guiso De Verduras	*E.coli*
12	Producto Terminado: Ensalada Cocida (Remolacha, Zanahoria	*E.coli*
17	Producto Terminado: Ensalada Cruda (Lechuga, Zanahoria, Cebolla, Habichuela)	*E.coli*
7	Producto Terminado: Pollo Sudado	*E.coli*
7	Producto Terminado: Ensalada (Repollo, Zanahoria, Cebolla)	*E.coli*
9	Producto Terminado: Ensalada Arveja Y Ahuyama	*E.coli*
13	Producto Terminado: Ensalada Cocida (Zanahoria - Remolacha)	*E.coli*
15	Producto Terminado: Ensalada Cruda: Tomate Y Cebolla	*E.coli*
16	Producto Terminado: Cerdo	*E.coli*
9	Producto Terminado: Ensalada Guiso Ahuyama	*E.coli*
17	Producto Terminado: Ensalada Cruda: Pepino - Cebolla Y Tomate	*E.coli*
9	Producto Terminado: Jugo Mango	*E.coli*
10	Producto Terminado: Carne De Res Cocida	*E.coli*

Para el periodo del 22 de abril al 12 de mayo, se reportaron por parte del laboratorio un total de 24 muestras con un presencia de patógenos, en donde el microorganismo con mayor presencia fue *E.coli* el cual se presentó 18 resultados en las siguientes muestras y contratistas: UT Andino Colombiano grupo 1 en una muestra de ensalada cruda, UT Nutriendo USPEC 2024 grupo 7 en una muestra de componente proteico y una muestra de ensalada cruda, Ardiko A&S SAS grupo 8 en una muestra de proteico, UT Andino Colombiano grupo 9 una muestra de verdura caliente, una muestra de ensalada cruda y una muestra de jugo, UT Calidad y Vida 23-24 una muestra de ensalada cruda y una muestra de proteico, Ornua S.A.S una muestra de ensalada cruda, UT Alimentación Integral grupo13 una muestra de ensalada cocida, UT Macsol USPEC 2024 grupo 14 una muestra de arroz y una muestra de verdura caliente, UT Unidos USPEC 2024 una muestra de ensalada cruda, CJVN SAS grupo 16 dos muestra de proteico y CJVN SAS grupo 17 dos muestras de ensalada.

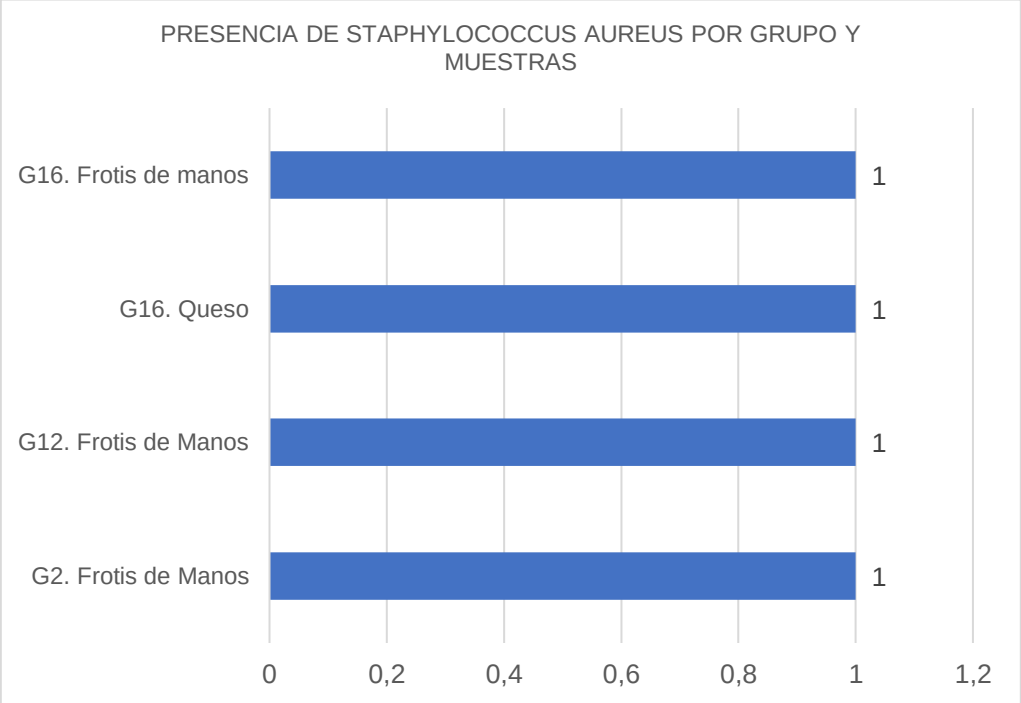


Es importante mencionar que de las 18 muestras con patógenos *E.coli* ocupa el 75%, lo anterior indica, que se deben realizar diferentes procesos para controlar la presencia de *E.coli* ya que este microrganismo está presente en diferentes tipos de muestras como alimentos listos para el consumo, materias 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
2	Frotis De Manos Limpias: Yimmy Rendon	Staphylococcus aureus coagulasa positiva
16	Materia Prima: Queso Costeño	Staphylococcus aureus coagulasa positiva
12	Frotis De Manos Limpias: Leider Hurtado	Staphylococcus aureus coagulasa positiva
16	Frotis De Manos Limpias: José Quevedo	Staphylococcus aureus coagulasa positiva

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 22 de abril al 12 de mayo fue *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas, para UT Compromiso por la dignidad grupo 2 y grupo 12 ORNUA SAS el en donde se reportó una muestra no conforme de frotis de manos del personal manipulador para cada grupo, así mismo, para el para el grupo 16 operado por el contrista CJVN S.A.S en donde se obtuvieron resultados con este microorganismo una muestra de frotis de manos de manipulador, así mismo, se presentó este microorganismo en una muestra de queso, para un total de 4 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 16.6%, 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	PATÓGENO
13	Producto Terminado: Carne de Res Guisada	Bacillus cereus
8	Producto Terminado: Carne de Res Cocida	Bacillus cereus

Otro de los microorganismos que se presentó durante el periodo del 22 de abril al 12 de mayo fue *Bacillus Cerus* el cual se evidenció en las siguientes muestras y contratistas, UT Alimentación Integral grupo 13 y Ardiko A&S S.A.S grupo 8 en donde se reportó una muestra no conforme de proteico para cada grupo.

Seguimiento de microrganismos patógenos durante el mes de abril

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

MARZO			ABRIL
GRUPO	MUESTRA	PATÓGENO	SEGUIMIENTO
7	Producto Terminado: Pollo Dorado	Escherichia coli	Evidenciado
14	Producto Terminado: Carne De Res Al Pimentón	Escherichia coli	No Evidenciado
13	Frotis De Manos Limpias: Lorena Cardona -	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No Evidenciado
13	Frotis De Manos Limpias: Melissa Aristizábal	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No Evidenciado
13	Frotis De Manos Limpias: Jesús Alejandro Ortos	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	No Evidenciado
9	Producto Terminado: Ensalada Arveja Con Zanahoria	Escherichia coli	Evidenciado
9	Producto Terminado: Arroz	Escherichia coli	No Evidenciado
9	Producto Terminado: Jugo	Escherichia coli	Evidenciado
7	Producto Terminado: Carne De Res	Escherichia coli	Evidenciado
11	Producto Terminado: Ensalada Cruda (Lechuga, Zanahoria	Escherichia coli	No Evidenciado

Como se describe en la tabla anterior, durante el seguimiento realizado en el mes de mayo al grupo de muestras que presentaron patógenos, se pudo evidenciar que de las 11 muestras a las cuales se les realizó seguimiento, en 6 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: 7 y 9 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 frotis de manos y queso; 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.

Para el caso de las muestras en las que se evidenció nuevamente la presencia de patógenos, por parte de la interventoría se solicitó plan de mejora con el fin de mitigar el impacto del hallazgo presentado y evitar que vuelva a ocurrir, así mismo, de acuerdo a lo establecido en el anexo 23 se aplicara lo establecido en el literal J. Descuentos aplicables. Numeral 4. Patógenos.

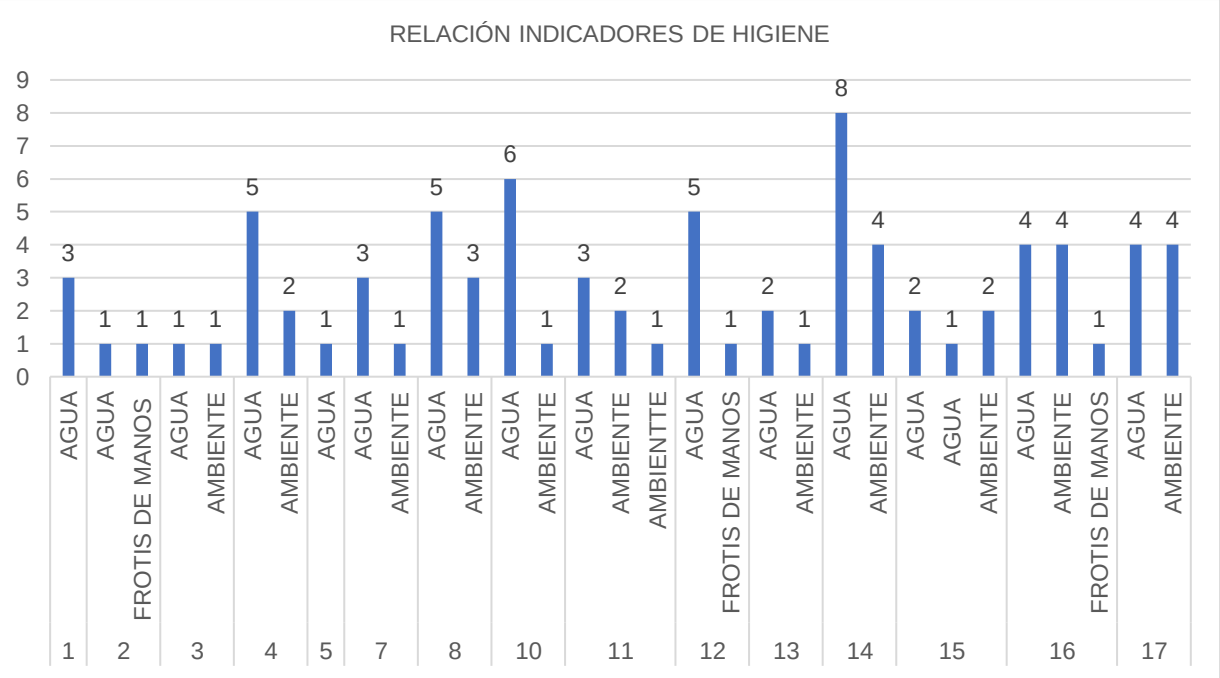
Indicadores de higiene (CHS) del periodo del 22 de abril al 12 de mayo

Durante los muestreos realizados a los establecimientos de cada uno de los contratistas durante el periodo del evaluado, se pudo evidenciar 83 muestras con resultados No Conformes para análisis indicadores de higiene, lo cual corresponde un porcentaje del 74.11 % 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 en 22 muestras de tipo ambiental, mohos y levaduras en 4 muestras ambientales, Coliformes Totales en 16 muestras de agua potable; y finalmente 3 muestras de frotis de manos con recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva; para un total de 42 muestras con microrganismos indicadores de calidad higiénica deficiente.

De igual manera se presentan incumplimientos en los parámetros evaluados del análisis fisicoquímico del agua así: 24 muestras por resultados no conformes en cloro residual, 5 con el parámetro de pH fuera de los límites establecidos por la normatividad, 3 muestra con turbiedad y 1 muestra con desviación para el parámetro color alcalinidad para un total de 37 muestras con parámetros fisicoquímicos fuera de los establecido en la Resolución 2115.

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



Como se evidencia, en la ilustración anterior, el grupo 14 él es operador por el contratista UT MACSOL USPEC 2024 es el grupo en donde se presentaron más resultados no conformes los cuales corresponden a 4 muestras en donde se presentó recuento elevado de coliformes totales, 3 muestras de agua con desviación para el parámetro turbiedad y 1 muestra con desviación en cloro residual de acuerdo a lo establecido en la resolución 2115 de 2007. 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 otra parte para el grupo 16 operador por el contratista CJVN S.A.S, se presentaron 4 muestras de agua, 4 muestras de ambiente y 1 muestra de ambiente con desviación, así mismo, para el gripo 17 operado por este mismo grupo contratista en donde se evidenciaron 4 muestras de agua y 4 muestras de ambiente, en cuanto al grupo 8 operado por Ardiko SAS se presentaron 5 muestras de agua con no conformidad y 3 muestras de ambiente, para el grupo 10 operador por UT CALIDAD Y VIDA 23 – 24, se presentaron en total 7 muestras las cuales corresponden a 5 muestras de agua y 3 de ambiente, finalmente, para el grupo 4 operador por UT UNIDOS USPEC 2024 se presentaron 5 muestras de agua t 2 muestras de ambiente fuera de los límites establecidos.

Por otro lado, para los grupos 11 y 12 fueron los grupos donde se presentaron 6 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.

Para el caso del grupo 7, se presentaron 3 muestras de agua y 1 muestra de ambiente presentaron resultados no conformes.

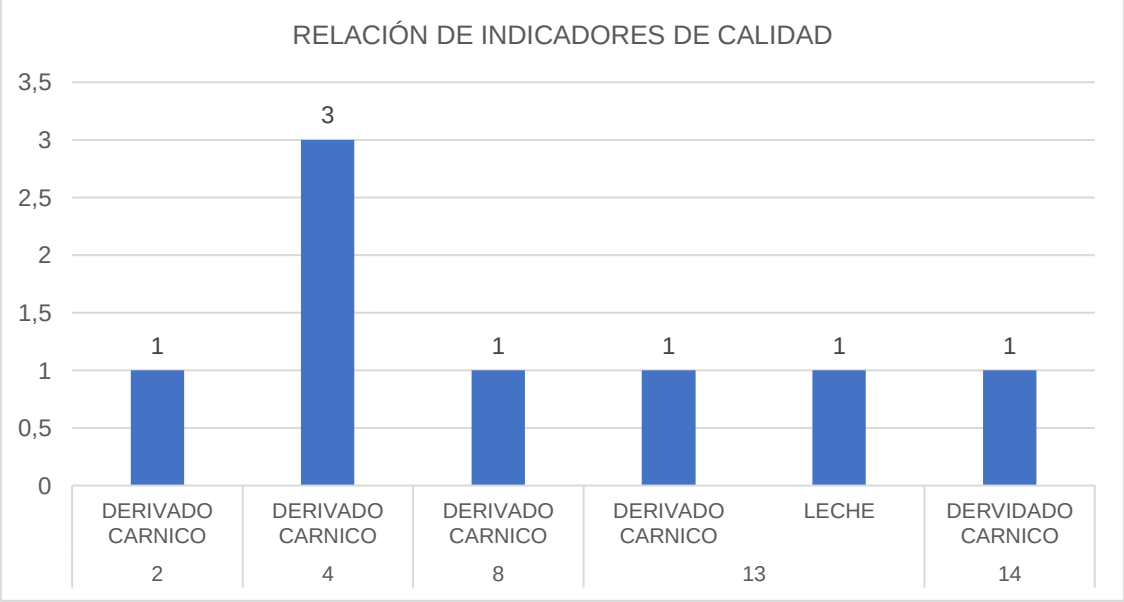
En el grupo 13 se presentaron 2 muestras de agua y 1 muestra ambiente fuera de los límites establecidos.

En cuanto a los grupos 2 y 3 cada uno presento 2 muestras no conformes, igualmente, para los grupos 1 y 5 se obtuvo para cada uno un resultado no conforme.

Se resalta los grupos 6 y 9 en los cuales no se evidenciaron desviaciones en cuanto a las condiciones higiénicas evaluadas.

Indicadores de Calidad del periodo del 22 de abril al 12 de mayo

Dentro de los resultados presentados en el periodo del 22 de abril, se presentaron 8 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, así mismo, se presentó un resultado no conforme para la leche en polvo evaluada. En la siguiente grafica se puede evidenciar con detalle, aquello grupos en los que se evidencia tal hallazgo.



Por otro lado, dentro del gran total de muestras no conformes presentadas durante el periodo del 22 de abril al 12 de mayo los indicadores de calidad ocupan el 8.64% 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.

Por otra parte, la presencia de aerobios mesófilos en la leche en polvo o en otros alimentos indica que se han dado condiciones favorables para la multiplicación de microorganismos patógenos.

Los aerobios mesófilos son bacterias que se desarrollan en temperaturas entre 10 y 40 °C, cercanas a la temperatura corporal. La presencia de una gran cantidad de estos microorganismos en un alimento refleja la calidad sanitaria del mismo y las condiciones en las que se manipuló y elaboró.

Es importante resaltar la ausencia de estos indicadores en los grupos 1, 2, 4, 5, 6, 8, 12, 15 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 notificó por parte del INPEC, reportes relacionados con presunta Enfermedad Transmitidas por Alimentos ETA.

2.2.25 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, sin embargo, no se recibió respuesta sobre el mecanismo de información para conocer la PPL en régimen contributivo cuyo seguimiento nutricional es responsabilidad del contratista de alimentación.

Para el presente informe se tienen en cuenta las valoraciones y/o seguimientos nutricionales realizadas durante el mes ABRIL 2025, 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 o no correspondía seguimiento nutricional para PPL de régimen contributivo.

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA ABRIL	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS ABRIL EN FORMATO N-N012
1	CPAMSPY POPAYAN	158	1
1	EPMSC TUMACO	9	3
2	EJECA	7	7
2	EPMSC CALI	230	27
2	EPMSC LA UNION	12	10
3	EPMSC CARTAGO	96	2
4	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	101	56
4	EPMSC FLORENCIA	72	60
4	EPMSC LA PLATA	34	7
4	EPMSC NEIVA	120	41
4	EPMSC PITALITO	96	41
5	EPMSC GIRARDOT	67	1
5	EPMSC VILLETA	30	1
6	EJART (BATALLON DE ARTILLERIA NO 13 GR FERNANDO LANDAZABAL REYES)	5	5
6	EJEPO (BATALLON DE POLICIA MILITAR NO 13 GENERAL TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA)	6	6
6	COBOG BOGOTA LA PICOTA	419	14
7	CPMS CHIQUINQUIRA	24	17
7	CPMSGAC GACHETA	5	1
7	CPMSMOQ MONIQUIRA	9	5
7	CPMSUBA UBATE	9	2

GRUPO	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	N° TOTAL DE PPL EN DIETA REPORTADOS EN BASE DE DATOS CONTRATISTA ABRIL	N° TOTAL VALORACIONES Y/O SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES REALIZADOS ABRIL EN FORMATO N-N012
7	EPMSC CAQUEZA	12	5
7	EPMSC GUATEQUE	7	3
7	EPMSC LETICIA	16	16
7	PLANTA EXTERNA	17	3
8	EC YOPAL	140	4
8	EPMSC GRANADA	16	6
9	EPAMSCAS COMBITA	ALTA: 174 MEDIANA: 179	2
10	EPMSC MANIZALES	95	14
10	MANIZALES	24	24
11	EPAMS LA DORADA	214	4
12	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	206	93
12	EPMSC BOLIVAR	6	4
12	EPMSC ISTMINA	10	3
12	EPMSC JERICO	12	2
12	EPMSC MEDELLIN	183	27
12	EPMSC PUERTO BERRIO	24	5
12	EPMSC TAMESIS	4	1
13	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina)	6	5
13	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	43	6
13	EPMSC ANDES	21	3
13	EPMSC APARTADO	39	4
13	EPMSC CAUCASIA	23	2
13	EPMSC LA CEJA	3	3
13	EPMSC SONSON	4	3
14	EPMSC MALAGA	11	2
14	EPMSC SOCORRO	55	6
15	COCUC CUCUTA	HOMBRES: 155 RM: 51	2
15	EPMSC AGUACHICA	20	4
17	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	187	10

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

2.2.26 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 15 de MAYO se realizaron 79 verificaciones de entrega de Dietas Terapéuticas en 75 establecimientos como se muestra a continuación:

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_01	CPAMSPY POPAYAN	2
	CPMSTUL TULUA	1
	DE POPAYAN	1
	EPMSC EL BORDO	1
	EPMSC PASTO	1
	EPMSC TUQUERRES	1
Total, GRUPO_01		7
GRUPO_02	EJECA	1
	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC BUGA	1
	EPMSC CALI	1
	EPMSC LA UNION	1
	EPMSC SEVILLA	1
Total, GRUPO_02		6
GRUPO_03	COJAM JAMUNDI	1
	CPAMSPAL PALMIRA	1
	EPMSC BUENAVENTURA	1
	EPMSC CARTAGO	1
	EPMSC PUERTO TEJADA	1
	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	1
	EPMSC SILVIA	1
Total, GRUPO_03		7
GRUPO_04	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	1
	EPMSC EL GUAMO	1
	EPMSC FLORENCIA	1
	EPMSC LA PLATA	1
	EPMSC NEIVA	1
	EPMSC PITALITO	1
Total, GRUPO_04		6
GRUPO_05	CPMSMEL MELGAR	1
	EP GUADUAS LA ESPERANZA	1
	EPMSC CHAPARRAL	1
	EPMSC GIRARDOT	1
Total, GRUPO_05		4
GRUPO_06	COBOG BOGOTA LA PICOTA	3
Total, GRUPO_06		3

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
GRUPO_08	CAMISACS ACACIAS	1
	CPMSACS ACACIAS	1
	CPMSPDA PAZ ARIPORO	1
	EC YOPAL	1
	EJEYO	1
	EPMSC GRANADA	1
Total, GRUPO_08		6
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	1
	CPMS TUNJA	1
	EPAMSCAS COMBITA	1
	EPMSC DUITAMA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	1
Total, GRUPO_09		5
GRUPO_10	EPMSC ARMENIA	1
	EPMSC CALARCA	1
	EPMSC MANIZALES	1
	EPMSC PENSILVANIA	1
	EPMSC PEREIRA	1
	EPMSC SALAMINA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	1
Total, GRUPO_10		7
GRUPO_11	COIBA IBAGUE	1
	EPAMS LA DORADA	1
	EPMSC FRESNO	1
	EPMSC LIBANO	1
	EPMSC PUERTO BOYACA	1
Total, GRUPO_11		5
GRUPO_12	EPMSC BOLIVAR	1
	EPMSC ISTMINA	1
	EPMSC JERICO	1
	EPMSC MEDELLIN	1
	EPMSC PUERTO BERRIO	1
	EPMSC QUIBDO	1
Total, GRUPO_12		6
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	2
	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	1
	CPMSSDO SANTO DOMINGO	1
	EPMSC ANDES	1
	EPMSC CAUCASIA	1
	EPMSC LA CEJA	1
	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	1
Total, GRUPO_13		8
GRUPO_15	COCUC CUCUTA	1

Grupo	ESTABLECIMIENTO	Total
	EPMSC AGUACHICA	1
	EPMSC ARAUCA	1
Total, **GRUPO_15**		3
GRUPO_16	EPMSC BARRANQUILLA	1
	EPMSC MAGANGUE	1
	EPMSC TIERRALTA	1
Total, **GRUPO_16**		3
GRUPO_17	EPMSC RIOHACHA	1
	EPMSC SANTA MARTA	1
	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	1
Total, **GRUPO_17**		3
Total, **general**		79

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

2.2.27 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, del 1 al 15 de MAYO donde no se encontraron hallazgos relacionados con esta variable en ninguno de los establecimientos del contrato.

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_01	EPMSC PASTO	1
GRUPO_09	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	21
GRUPO_04	EPMSC NEIVA	1
GRUPO_13	COPED PEDREGAL	12

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

2.2.28 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 15 de mayo 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 la interventoría finalizó los procesos de verificación, validación y 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 establecimientos, verificando el cumplimiento de condiciones que debe garantizar el contratista saliente*".	De acuerdo a los resultados obtenidos de esta obligación durante la ejecución del contrato, se establece que el 88,23% de los contratistas cumplieron con los requisitos estipulados para la obligación de actas de empalme, dado que los grupos 1 y 9 presentaron cumplimiento parcial de esta obligación, por desviaciones en los requisitos descritos en la OTM. A continuación, se detalla las observaciones especificas: Grupo 1: La UT Penitenciarios, mantuvo 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. Grupo 9: Con respecto CPMS TUNJA el contratista en subsanación: "*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.

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 periodo comprendido entre el 1 y 15 de mayo del año en curso, 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*	Para este periodo, la interventoría en el periodo comprendido entre el 1 y 15 de mayo, valido y notificó los siguientes conceptos de equipos por limitación de instalación por espacios: 1. **Grupo 1 -UNION TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO**: El contratista el 1 de abril radico solicitud de limitación de equipos para la totalidad de los establecimientos de grupo 1. Posterior al proceso de validación, la interventoría el 10 de abril, solicitó al contratista aclarar las estrategias de reemplazo de cada uno de los equipos que presentaban limitación y adjuntar fichas técnicas. Frente a lo mencionado el contratista, emitió respuesta el 21 de abril/25 y subsano los aspectos requeridos. Adicionalmente, el contratista aclaró que no mantuvo la estrategia inicial del operador UT Penitenciarios (cesión del contrato), dado que se evidencia que la propuesta inicial no es funcional en todos los servicios toda vez que varios equipos y/o utensilios se encontraron dañados y/o no operativos. Por lo anterior, la interventoría posterior al proceso de validación, el 14 de mayo conceptuó mediante CIA-6770-2025, en donde concluyó que el contratista UT ANDINO, CUMPLIÓ CON LA ESTRATEGIA PROPUESTA de las alternativas ofrecidas para el cumplimiento de los servicios de alimentación de grupo 1 2. El contratista, el 8 de abril de 2025**, el contratista CJVN,** genera ALCANCE A CJVNOF 0107-2025, MODIFICACIÓN A OFERTA PARA EL EPMSC-RIOHACHA A LA LIMITACIÓN ESPACIOS FRENTE AL ANEXO No.5 del GRUPO _17, en el cual indica desde el pasado 15 de febrero del 2025 no está ejecutando la alimentación de la PPL que se encuentra ubicada en la Estación de Policía de Maicao dado que este inicio la ejecución de una tercerización, lo que quiere decir que el parte del ERON se redujo a un total de 755 PPL. Por lo anterior, propone reemplazar los dos sartenes basculantes por 1 estufa adicional y 1 bandeja de sobreponer. La interventoría, posterior al proceso de validación, emitió concepto el 16 de abril de 2025 mediante CIA-6621-2025, concluyó que el contratista CJVN S.A.S CUMPLIÓ CON LA ESTRATEGIA PROPUESTA de las alternativas ofrecidas para el cumplimiento del servicio de alimentación EPMSC RIOHACHA en materia de Equipos Mínimos Requeridos (Anexo No. 5).

No	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	ESTADO
	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 (…)".	3. **EL CONTRATISTA ARDIKO, SUMINISTROS Y SERVICIOS, DEL GRUPO 3,** el 14 de abril radica solicitud de formalización de bandejas del Bloque 4 del COJAM JAMUNDÍ. La interventoría posterior al proceso de validación, el 15 de abril, envía solicitud de subsanación en el cual requiere el reporte de la limitación de espacio para la instalación de los equipos requeridos bandejas de sobreponer, así como la estrategia de reemplazo. Frente a lo mencionado, el contratista solicita prórroga para emitir respuesta hasta el 23 de abril de 2025. El contratista radica subsanación en la fecha establecida y la interventoría posterior al proceso de la verificación, el 7 de mayo solicitó al contratista aclaración relacionada con las especificaciones de las bandejas. Frente a lo mencionado el contratista el 8 de mayo del año en curso, anexa respectiva ficha técnica. Por lo anterior, la interventoría mediante CIA-6775-2025, conceptuó el cumplimiento de las alternativas de reemplazo ofrecidas en el establecimiento de COJAM JAMUNDI-BLOQUE 3. 4. **EL CONTRATISTA ARDIKO, SUMINISTROS Y SERVICIOS, DEL GRUPO 8**, el 14 de abril solicitó aval para implementar estrategia de reemplazo para el Sartén basculante en el establecimiento de Granada. Frente a lo mencionado y posterior al proceso de validación, la interventoría el 21 de abril solicito subsanar ajuste en el oficio de solicitud dado que se encuentra fechado. El operador ajusta el documento el mismo día de la solicitud. En consecuencia, la interventoría notificara en el mes de mayo /25 la aprobación de la estrategia mediante CIA-6776-2025 Por último, de manera consolidad la verificación documental de limitación de equipos, durante la ejecución del contrato se 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.

PLANTAS OBLIGATORIAS

Marco Contractual

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

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

I. Área de Prealistamiento de Carnes
J. Área de Producto no conforme Fruver
K. Área de Lavado de Utensilios
L. Área de Alistamiento de dietas
M. Área de Empaque
N. Área de Canastillas, Cambros, y almacenamiento de Utensilios
O. Área de Despacho
P. Área de Productos de Aseo
Q. Área de Vestieres
R. Área de Baños
S. Área de 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 periodo comprendido entre el 1 y 15 de mayo de 2025, la interventoría realiza seguimiento al funcionamiento de las plantas obligatorias y reporta que no se presentaron novedades en los grupos 2, 7,12, 13,14, 15 y 17, en cumplimiento del proceso licitatorio. No obstante, se detalla el estado de la novedad presentada en el grupo 12.

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 15 de mayo 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 de los grupos 3, 4,5,6,7,8,9,11,13,14,16 y 17, con la finalidad de socializar observaciones y avanzar de manera prioritaria en el proceso de legalización y certificación de las contingencias para el periodo comprendido entre diciembre de 2023 y diciembre 2024. 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
- En el transcurso del mes de febrero y marzo de 2025, la interventoría validó los soportes de legalización presentados por los contratistas en cada uno de los establecimientos de contingencia para los periodos de diciembre de 2023 a

diciembre de 2024. Así mismo, se solicitó las respectivas subsanaciones con la finalidad de finiquitar el proceso de facturación.

- Con respecto a las solicitudes de aprobación de los planes de contingencia de grupo 12 para los establecimientos EPMSC SANTA BÁRBARA Y CPMSPTR PUERTO TRIUNFO, la interventoría y la Uspec el 21 de marzo, emitió concepto de no AUTORIZACIÖN mediante radicados E-2025-002257 y E-2025-0022573 respectivamente
- En el mes de abril/, la interventoría realizó las siguientes actividades:
    a.) Finiquitó el proceso de legalización del periodo comprendido de diciembre 2023 y diciembre 2024 de las contingencias de del grupo 3 (Cojam Jamundí y Santander de Quilichao) y grupo 8 (Villavicencio y Acacias).
    b.) El 10 de abril, mediante CIA-6490-2025 se generó alcance de concepto relacionado con la planta externa de grupo 1 del establecimiento de CPAMPASY POPAYÁN, aclarando que dicha planta externa no tiene erogación económica a favor del contratista y no es una planta externa obligatoria de acuerdo a lo establecido en el Anexo No. 23 Estudios Previos.
    c.) Atendió y tramitó la solicitud del contratista de aprobar la contingencia del establecimiento COPED PEDREGAL del grupo 13, dado la necesidad de realizar la intervención en el servicio de alimentación de MEDIANA y ALTA SEGURIDAD. A manera de conclusión, el 25 de abril del año en curso, la interventoría mediante concepto CIA-6693-2025 notifico a la entidad, la VIABILIDAD del plan de contingencia, dado que el contratista UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL presentó la documentación técnica, financiera y jurídica requerida en cumplimiento total de lo establecido en el Anexo No. 20 – Oferta Técnica Mínima y demás documentos contractuales.
- A corte de este informe, en el periodo comprendido entre el 1 y 15 de mayo de 2025, la interventoría solicitó a los contratistas de los grupos 3,4,5,6,8,11,13,14,16 y 17 la radicación de los soportes de legalización del periodo comprendido de los meses de enero, febrero, marzo, abril y mayo (1-15). A continuación, se presenta el estado de legalización de cada una de ellas:

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO-ABRIL- MAYO 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
3	ARDIKO A&S SAS	COJAM JAMUNDÍ	E-2024-002528	6,33%	6/12/2023	Durante el tiempo de ejecución del contrato	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero-mayo 2025. La interventoría requirió los soportes de legalización el 8 de abril/25 y 16 de mayo/25, sin obtener respuesta oportuna y asertiva por parte del contratista
3	ARDIKO A&S SAS	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO-	E-2024-002546	6,50%	6/12/2023	Durante el tiempo de ejecución del contrato	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero-mayo 2025. La interventoría requirió los soportes de legalización el 8 de abril/25 y 16 de mayo/25, sin obtener respuesta oportuna y asertiva por parte del contratista
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC NEIVA	E-2024-002652	8,00%	6/12/2023	31/12/2024	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero-abril-mayo 2025. La interventoría requirió los soportes de legalización el 10, 28 de abril/25. y 16 de mayo/25, sin obtener respuesta oportuna y asertiva por parte del contratista

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO-ABRIL- MAYO 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
4	UT UNIDOS USPEC 2024	EPMSC PITALITO	E-2024-009558	7,995%	15/8/2024	15/12/2024	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó en el mes de diciembre/24
5	UT LOGISTIC FOOD	LA ESPERANZA GUADUAS	E-2024-003319	8,00%	1/5/2024	Durante el tiempo de ejecución del contrato	CIA-6793-2025 25-04-25	El contratista legalizó los meses de enero, febrero y marzo de 2025. La interventoría el 9 de mayo, solicitó la radicación de los soportes de legalización de la contingencia de los periodos ejecutados desde el mes de abril y mayo de 2025. A corte de este informe, no se ha obtenido respuesta.
5	UT LOGISTIC FOOD	EPMSC FUSAGASUGA	E-2024-008944	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)	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó hasta el mes de octubre /24
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-PENAL	E-2024-001776	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."	PENDIENTE	El contratista, el 24 de abril radicó los soportes de legalización de enero, febrero y marzo 2025, previa solicitud de la interventoría del 14 de abril del año en curso. La interventoría, posterior al proceso de validación, el 2 de mayo, solicitó al contratista UT Nutriendo Uspec 2024, la subsanación de las observaciones relacionadas con la fecha de las cuentas de cobro de los arriendos de las categorías de transporte y arriendo; y soporte de continuidad de los contratos verbales, especificando lugar, canon, duración, entre otros aspectos. El contratista, emite respuesta el 7 de mayo, no obstante, la

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO-ABRIL- MAYO 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								información se encuentra incompleta, por lo cual, la interventoría realiza nueva solicitud de subsanación. Frente a lo mencionado, a corte de este informe (15-05-25), el contratista, no ha emitido respectiva respuesta.
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2)	E-2024-005617	7,70%	1/6/2024	y hasta que se haga entrega en condiciones aptas de las áreas a intervenir del establecimiento de LA PICOTA.	NO APLICA	La contingencia finalizó y legalizó en el mes de agosto de 2024
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-ESTRUCTURA 3	E-2024-003764	8,00%	1/6/2024	y hasta que se haga entrega en condiciones aptas de las áreas a intervenir del establecimiento de LA PICOTA.	NO APLICA	La contingencia finalizó y legalizó en el mes de octubre de 2024
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	EPMSC GUATEQUE	E-2024-002843	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 ejecución del contrato en curso del Operador.	NO APLICA	La contingencia finalizó y legalizó en el mes de diciembre (9) de 2024

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO-ABRIL- MAYO 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
8	ARDIKO A&S SAS	EPMSC VILLAVICENCIO	E-2024-002530	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.	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero-mayo 2025. La interventoría requirió los soportes de legalización el 8 de abril/25 y 16 de mayo/25, sin obtener respuesta oportuna y asertiva por parte del contratista
8	ARDIKO A&S SAS	CPMSACS ACACIAS-ALA C	E-2024-002547	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.	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero-mayo 2025. La interventoría requirió los soportes de legalización el 8 de abril/25 y 16 de mayo/25, sin obtener respuesta oportuna y asertiva por parte del contratista
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	RM EPMSC SOGAMOSO	E-2024-001943	8,00%	según lo planteado por el contratista el 12 de abril de 2024,	NO REGISTRA	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó hasta el mes de julio/24 (2)
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	EPAMSCAS COMBITA-ESTRUCTURA 1	E-2024-002677	8,00%	6-12-24	Hasta finalizar la contingencia (Proyección de 13 meses)	PENDIENTE	No han radicado soportes de legalización de enero, febrero y marzo 2025. La interventoría requirió solicitud de los soportes de legalización el 14 de abril, reitero el 28 de abril de 2025. El contratista solicitó prórroga para emitir la respuesta, la cual fue concedida hasta el 2 de mayo. El contratista el 9 de mayo de 2025, radicó soportes de legalización para los periodos comprendidos entre el mes de enero a marzo de 2025. Posterior al proceso de validación, la interventoría el 13 de mayo solicitó subsanación relacionada con ajuste de las cuentas de cobro dado que no se registra descripción del concepto objeto de pago, anexo 11 entre otros. El contratista a corte de este

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO-ABRIL- MAYO 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
								informe, se encontraba en tiempos de respuesta.
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	CPAMSMBOG	E-2024-009354	8,00%	1-11-24	30-11-24	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó hasta el mes de diciembre de 2024 (23)
11	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC LÍBANO	E-2024-002734	8,00%	06 diciembre de 2023	Hasta que se haga entrega del rancho desde DINFRA en condiciones adecuadas para su uso	PENDIENTE	La interventoría el 14-04-2025, posterior al proceso de validación de la información radicada por el contratista el 9 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionados con arriendo, transporte y talento humano. El 28 de abril, y el 9, el 16 de mayo se reitera solicitud sin obtener respuesta por parte del contratista.
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPED PEDREGAL	E-2024-002731	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.	NO APLICA	La contingencia se finalizó y se legalizó hasta el mes de diciembre de 2024
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	COPED PEDREGAL	E-2024-002731	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 USPEC	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO-ABRIL- MAYO 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	CPAMS LA PAZ ITAGÜI	E-2024-005717	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.	LEGALIZADO enero - febrero CIA-6711-2025 24-04-25 LEGALIZADO Marzo: CIA-6854-2025 5-05-25	El contratista legalizó los meses de enero, febrero y marzo de 2025. El 9 y 16 de mayo la interventoría solicitó la radicación de los soportes de legalización de la contingencia de los periodos ejecutados desde el mes de abril y mayo de 2025. A corte de este informe, no se ha obtenido respuesta por parte del contratista.
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC VÉLEZ	E-2024-002814	8,00%	06 diciembre de 2023	Hasta que se haga entrega del rancho desde DINFRA en condiciones adecuadas para su uso	PENDIENTE	La interventoría el 16-04-2025, posterior al proceso de validación de la información radicada por el contratista el 14 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionados con arriendo, transporte y talento humano. El 28 de abril, 9 y 16 de mayo se reitera solicitud sin obtener respuesta por parte del contratista, a corte de este informe.
14	UT MACSOL USPEC 2024	EPMSC SAN VICENTE DEL CHUCURÍ	E-2024-002733	8,00%	6-12-24	hasta que se haga entrega del rancho desde DINFRA en condiciones adecuadas para su uso	PENDIENTE	La interventoría el 14-04-2025, posterior al proceso de validación de la información radicada por el contratista el 9 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionados con arriendo, transporte y talento humano. El 28 de abril, 9 y 16 de mayo, se reitera solicitud sin obtener respuesta por parte del contratista.
16	CJVN S.A.S	EPMSC CARTAGENA	E-2024-001977	8,00%	6-12-24	CONTINUIDAD	PENDIENTE	La interventoría el 22-04-2025, posterior al proceso de validación de la información de los meses de enero y febrero de 2025 radicada por el contratista el 11 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionados con arriendo y mantenimiento. El 23 de abril, el contratista realiza solicitud de prórroga, no obstante, a corte de este informe no se obtuvo respuesta por parte del contratista. La interventoría reiteró solicitud los días 9 y 16 de mayo de 2025.

GRUPO	CONTRATISTA	ESTABLECIMIENTO	RADICADO DE APROBACIÓN USPEC	PORCENTAJE DE APROBACIÓN (HASTA EL 8%)	FECHA DE INICIO CONTINGENCIA	FECHA FINALIZACIÓN	FECHA Y CONSECUTIVO DE CONCEPTO DE LEGALIZACIÓN PERIODO ENERO-ABRIL- MAYO 2025	ESTADO Y OBSERVACIONES DEL PROCESO DE LEGALIZACIÓN
16	CJVN S.A.S	EPMSC MONTERÍA	E-2024-001982 Alcance E-2024-004194	8,00%	6-12-24	CONTINUIDAD	PENDIENTE	La interventoría el 25-04-2025, posterior al proceso de validación de la información de los meses de enero y febrero de 2025 radicada por el contratista el 11 de abril, solicita realizar subsanación de aspectos relacionado con mantenimiento. La anterior solicitud, se reiteró los días 9 y 16 de mayo de 2025. A corte de este informe no se ha obtenido respuesta por parte del contratista.
17	CJVN S.A.S	EL BANCO	E-2024-002840	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 ejecución del contrato en curso del Operador.	LEGALIZADO ENERO-FEBRERO 2025 CIA-6706-2025	El contratista legalizó los meses de enero y febrero de 2025. El 9 de mayo, se solicitó la radicación de los soportes de legalización de la contingencia de los periodos ejecutados desde el mes de marzo, abril y mayo de 2025 y ante la ausencia de respuesta, la interventoría el 16 de mayo de 2025.
12	ORNUA SAS	EPMSC SANTA BARBARA.		NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APROBADO- La interventoría emite concepto de no viabilidad el 21 de marzo de 2025, mediante CIA-6155-2025
12	ORNUA SAS	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO		NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APROBADO- La interventoría emite concepto de no viabilidad el 21 de marzo de 2025, mediante CIA-6151-2025
13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	COPED PEDREGAL MEDIANA Y ALTA- 2025	E-2025-004087	4.47% MEDIANA SEGURIDAD 1,77% ALTA SEGURIDAD	28-4-25	12/05/2025	NO APLICA	En proceso de implementación la contingencia. El 16 de mayo, se solicitó la radicación de los documentos de legalización de los meses de abril y mayo 15 de 2025

De acuerdo a la tabla que antecede, se puede evidenciar que, de las 23 contingencias vigentes, 8 contingencias no se legalizan en el año 2025, dado que finalizaron a corte de diciembre de 2024. Estas corresponden a: EPMSC PITALITO (G4), EPMSC FUSAGASUGA (G5), COBOG PICOTA ESTRUCTURA 2 (ERE 1 Y ERE 2) (G6), COBOG BOGOTÁ LA PICOTA-ESTRUCTURA 3 (G6), EPMSC GUATEQUE (G7), RM EPMSC SOGAMOSO (G9), CPAMSMBOG (G9) Y COPED PEDREGAL (G13).
Por otra parte, a corte de este informe, se identifica que no se presentan avances significativos en el proceso de legalización del periodo comprendido entre el mes de enero al 15 de mayo de 2025. Los grupos que presentan mayor avance en el proceso de legalización en la vigencia 2025 corresponden a grupo 5 (EP GUADUAS) y 13 (EPMSC ITAGÜI) dado que han legalizado los periodos de enero, febrero y marzo de 2025. Para el caso de los grupos 16 (EPMSC CARTAGENA, EPMSC MONTERIA) y 17 (EPMSC EL BANCO) el contratista CJVN ha legalizado los periodos de enero y febrero/25. La interventoría, continuara con el respectivo seguimiento.

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 del periodo comprendido entre el 1 y 15 de mayo de 2025:

No	EJE TEMÁTICO	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 (...)";* .	En este periodo, la interventoría realizó las siguientes actividades de seguimiento: • Para EP TARQUI de grupo 4, la interventoría se encuentra en proceso de validación de la respuesta emitida por el contratista el día 12 de mayo de 2025. • La UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO, radicó solicitud de tercerización de la planta externa para el Municipio de Popayán del grupo 1, para atender a la población de PPL de los Centros de Detención Preventiva CDT. La interventoría, el 9 de mayo, solicitó al contratista la radicación de los documentos, que garanticen el cumplimiento de los requisitos estipulados en la OTM. El 14 de mayo, el contratista emitió respuesta el día 14 de mayo, donde anexó los documentos requeridos, por lo cual, la interventoría el 16 de mayo mediante CIA-7126-2025, notificó, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo No. 20 - Oferta Técnica Mínima. • El 6 de abril, el contratista UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO, radicó la documentación correspondiente a la TERCERIZACIÓN EP TAMBO, por lo cual la interventoría validó la información y solicitó subsanación mediante correo electrónico el día 15 de abril. El contratista a corte de este informe, no ha emitido respuesta. • Se reiteró solicitud de subsanación a los contratistas de grupo 1 (BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMÓN ESPINA G1) y 14 (EP PUERTO WILCHES), sin obtener respuesta oportuna y asertiva de los mismos. Por otra parte, es importante mencionar, que, 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. Adicionalmente, 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. 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

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.).

Seguido, se realizó adición de recursos a los contratos adjudicados por valor de $63.699.672.892,24 (SESENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS CON VEINTICUATROCENTAVOS M/TE.), y prórroga hasta el 12 de mayo de la presente anualidad. Así las cosas, el presupuesto asciende a $1.116.697.029.844,50 (UN BILLÓN CIENTO DIECISÉIS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES VEINTINUEVE MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS M/CTE.)

Por último, se realizó adición de recursos a los contratos 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14 Y 16 adjudicados por valor de $3.436.379.976,40 (TRES MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS CON CUARENTA CENTAVOS M/TE.), y prórroga a todos los contratos, es decir hasta el 15 de mayo de la presente anualidad. Así las cosas, el presupuesto asciende a $1.120.133.409.820,85 (UN BILLÓN CIENTO VEINTE MIL CIENTO TREINTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS NUEVE MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS CON OCHENTA Y CINCO CENTAVOS M/CTE.)

Este informe corresponde al corte de ejecución al 15 de mayo de 2025. Cabe aclarar que la información financiera presenta desfase mensual, por lo que aspectos como la certificación de pago de abril 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

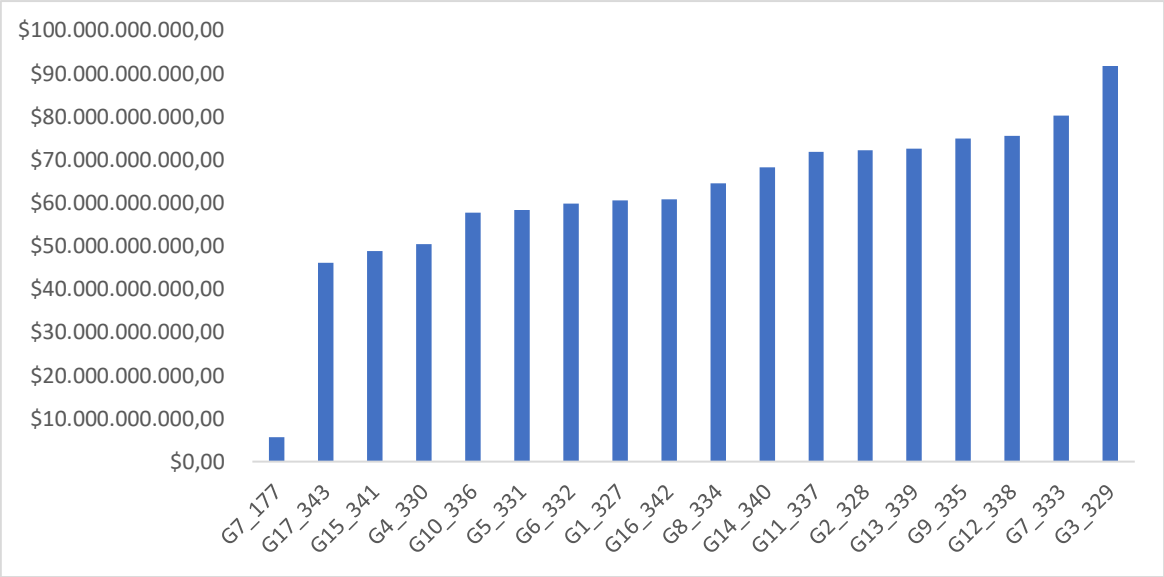
A continuación, se presenta la información presupuestal de la adjudicación de los diecisiete (17) grupos, los cuales se detallan en la siguiente tabla.

Gr	Cto	Valor total adjudicado	Valor 2023	Valor 2024	Valor adición 1 2024	Valor adición 2 2025	Valor adición 3 2025	Valor adición 4 2025	Valor adición 5 2025
1	327	$ 60.536.960.040,16	$ 5.229.709.621,38	$ 41.045.107.431,74	$ 4.235.840.532,90	$ 6.304.838.335,13	$ 3.495.920.839,07	$ 225.543.279,94	$ -
2	328	$ 72.172.486.246,02	$ 6.070.897.452,26	$ 45.076.738.789,18	$ 5.288.240.389,58	$ 11.553.070.935,16	$ 4.048.585.819,20	$ 134.952.860,64	$ -
3	329	$ 91.772.136.116,25	$ 7.272.198.072,88	$ 57.811.559.257,83	$ 2.022.679.546,75	$ 18.162.967.956,07	$ 5.960.837.009,16	$ 541.894.273,56	$ -
4	330	$ 50.387.598.359,19	$ 4.287.263.271,54	$ 34.996.546.324,80	$ 128.716.332,34	$ 7.869.756.774,32	$ 2.823.014.232,90	$ 282.301.423,29	$ -
5	331	$ 58.365.702.302,12	$ 4.771.111.390,80	$ 39.212.537.126,30	$ 144.115.705,12	$ 10.865.103.251,60	$ 3.372.834.828,30	$ -	$ -
6	332	$ 59.786.681.419,16	$ 4.905.451.882,32	$ 41.020.869.127,32	$ 150.481.016,45	$ 10.233.059.701,47	$ 3.245.031.712,16	$ 231.787.979,44	$ -
7	333	$ 80.210.849.862,75	$ 6.435.963.749,30	$ 44.223.303.319,70	$ 15.331.620.371,87	$ 13.579.176.199,80	$ 640.786.222,08	$ 0,00	$ -
7	177	$ 5.606.879.443,56	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 5.126.289.777	$ 480.589.666,56	$ -
8	334	$ 64.519.404.118,05	$ 5.288.529.750,89	$ 42.856.684.101,39	$ 952.815.346,09	$ 11.821.458.351,36	$ 3.351.646.460,16	$ 248.270.108,16	$ -
9	335	$ 74.932.784.268,29	$ 6.056.727.135,86	$ 50.628.609.569,98	$ 185.733.733,90	$ 13.441.904.556,55	$ 4.186.702.152,75	$ 433.107.119,25	$ -
10	336	$ 57.779.241.155,43	$ 4.904.974.635,91	$ 37.549.013.063,32	$ 1.799.708.332,79	$ 9.584.869.317,54	$ 3.834.171.054,36	$ 106.504.751,51	$ -
11	337	$ 71.878.272.830,94	$ 6.107.079.468,29	$ 49.601.185.239,75	$ 182.532.284,62	$ 11.563.551.897,69	$ 4.423.923.940,59	$ -	$ -
12	338	$ 75.518.393.513,63	$ 6.337.479.646,85	$ 46.127.781.169,12	$ 5.949.163.337,99	$ 11.927.215.777,78	$ 5.176.753.581,89	$ 0,00	$ -
13	339	$ 72.591.728.296,98	$ 6.186.243.948,36	$ 48.760.911.749,99	$ 330.221.611,25	$ 13.517.912.858,72	$ 3.515.220.489,50	$ 281.217.639,16	$ -
14	340	$ 68.186.397.058,98	$ 5.884.698.867,95	$ 45.046.531.174,77	$ 1.000.876.147,75	$ 10.210.873.152,03	$ 5.917.513.180,72	$ 125.904.535,76	$ -
15	341	$ 48.872.619.810,39	$ 4.159.502.687,83	$ 31.660.054.808,26	$ 2.255.583.391,58	$ 8.233.499.670,48	$ 2.563.979.252,24	$ -	$ -
16	342	$ 60.868.353.674,87	$ 4.612.000.716,87	$ 38.293.033.244,93	$ 1.610.401.777,29	$ 609.448.613,90	$ 10.349.336.675,51	$ 5.049.826.307,24	$ 344.306.339,13
17	343	$ 46.146.921.304,08	$ 3.577.236.890,71	$ 26.521.986.799,42	$ 5.831.270.141,73	$ 8.123.501.662,30	$ 2.092.925.809,92	$ -	$ -
TOTAL		$ 1.120.133.409.820,85	$ 92.087.069.190,00	$ 720.432.452.297,80	$ 47.400.000.000,00	$ 177.602.209.011,90	$ 74.125.473.037,51	$ 8.141.899.944,51	$ 344.306.339,13

Es importante mencionar que, la fecha de inicio para todos los contratos fue el (6) seis de diciembre de 2023 y la fecha de prórroga es el doce (15) de mayo de 2025 o hasta agotar los recursos, dicha fecha de finalización aplica para todos los grupos con excepción del grupo 7, el cual, tiene como fecha prevista de finalización el 11 de abril de 2025 por agotamiento de recursos. Sin embargo, es importante mencionar que, este grupo no es desatendido toda vez que, la entidad realizó un nuevo contrato mientras se realiza la adjudicación del nuevo proceso licitatorio. Por otro lado, el valor total asignado para la ejecución de estos contratos es de $ 1.120.133.409.820,85 (UN BILLÓN CIENTO VEINTE MIL CIENTO TREINTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS NUEVE MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS CON OCHENTA Y CINCO 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

$91.772.136.116,25 y un porcentaje de participación del 8,19%; UT NUTRIENDO USPEC 2024 del grupo 7, contrato 333, con un valor de $ 80.210.849.862,75 y un porcentaje de participación del 7,16%; y ORNUA SAS del grupo 12, contrato 338, con un valor de $ 75.518.393.513,63 y un porcentaje de participación del 6,74%.



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 7 bajo el contrato 177 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 + Adiciones - Liberaciones	Valor certificado entidad	Certificado interventoría (a marzo 2024)	Total, ejecutado CTO
1	UT PENITENCIARIOS 2023	327-2023	$ 53.458.674.740,23	$ 19.283.223.172,09	$ 17.110.031.083,79	$ 36.393.254.255,88
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$ 63.887.377.040,17	$ 23.535.928.551,23	$ 39.799.688.187,17	$ 63.335.616.738,40
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$ 85.630.270.972,99	$ 28.163.480.861,08	$ 44.809.285.947,01	$ 72.972.766.808,09
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$ 47.860.957.106,02	$ 15.993.457.200,00	$ 27.012.996.570,00	$ 43.006.453.770,00
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$ 55.832.628.224,20	$ 18.064.900.326,23	$ 28.607.259.308,59	$ 46.672.159.634,82
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$ 56.987.505.715,95	$ 18.876.044.006,04	$ 31.371.286.456,00	$ 50.247.330.462,04
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	333-2023	$ 62.035.807.243,58	$ 26.943.210.040,20	$ 48.402.756.884,04	$ 75.345.966.924,24
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$ 60.787.857.908,28	$ 20.830.484.368,71	$ 30.620.140.112,36	$ 51.450.624.481,07
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$ 71.379.910.941,28	$ 23.591.971.310,40	$ 39.471.559.726,00	$ 63.063.531.036,40
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$ 53.376.107.583,22	$ 18.312.084.607,74	$ 28.897.365.468,51	$ 47.209.450.076,25
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$ 68.793.925.780,03	$ 23.380.224.497,00	$ 39.273.725.636,20	$ 62.653.950.133,20
12	ORNUA SAS	338-2023	$ 66.549.180.717,12	$ 24.359.529.001,14	$ 41.712.808.981,24	$ 66.072.337.982,38
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$ 68.795.757.085,21	$ 22.723.235.100,10	$ 38.707.610.422,94	$ 61.430.845.523,04
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$ 64.122.177.153,52	$ 21.576.842.475,00	$ 37.757.280.255,05	$ 59.334.122.730,05
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$ 44.621.975.882,98	$ 15.896.518.222,00	$ 24.342.550.675,00	$ 40.239.068.897,00
16	CJVN S.A.S	342-2023	$ 56.711.727.985,04	$ 18.621.577.867,05	$ 33.352.189.641,11	$ 51.973.767.508,16
17	CJVN S.A.S	343-2023	$ 38.196.701.245,08	$ 15.115.569.246,84	$ 24.984.777.939,68	$ 40.100.347.186,52
Totales			$ 1.019.028.543.324,90	$ 355.268.280.852,85	$ 576.233.313.294,69	$ 931.501.594.147,54

De la anterior tabla se puede apreciar que, se ha certificado en total el valor de $931.501.594.147,54 (NOVECIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS UN MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL CIENTO CUARENTA Y SIETE PESOS CON CINCUENTA Y CUATRO 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 marzo 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.

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 (abril de 2025) fue el 15 de mayo 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
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	CIA-7140-2024	16/05/2025	Reiterar	-	-	-

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

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 enero de 2025, adicionalmente en el Anexo financiero 2. Pago por establecimientos, se encuentra la información más detallada.

Grupo	Operador	No. Establecimientos certificados
1	UT PENITENCIARIOS 2023	20
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	32
3	ARDIKO A&S SAS	16
4	UT UNIDOS USPEC 2024	12
5	UT LOGISTIC FOOD	16
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	3
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	40
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	33
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	28
14	UT MACSOL USPEC 2024	25
15	UT UNIDOS USPEC 2024	23
16	CJVN S.A.S	16
17	CJVN S.A.S	12
Totales		343

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 7 de mayo 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	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 3.306.322.071,16
328 DE 2023	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	$ 3.876.116.905,36
329 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 5.298.123.324,61
330 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.650.902.066,00
331 DE 2023	UT LOGISTIC FOOD	$ 3.231.185.060,47
332 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 3.280.310.409,64

No. Contrato	Nombre contratista	Valor proyectado
333 DE 2023	UNION TEMPORAL NUTRIENDO USPEC 2024	$ 1.732.655.647,00
334 DE 2023	ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS S.A.S.	$ 3.416.921.269,67
335 DE 2023	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	$ 4.083.472.652,68
336 DE 2023	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	$ 3.132.847.935,88
337 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.828.771.161,00
338 DE 2023	ORNUA SAS	$ 4.025.540.295,15
339 DE 2023	UNION TEMPORAL ALIMENTACIÓN INTEGRAL USPEC	$ 3.625.595.562,00
340 DE 2023	UT MACSOL USPEC 2024	$ 3.826.438.860,00
341 DE 2023	UT UNIDOS USPEC 2024	$ 2.568.432.687,00
342 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 3.460.269.977,27
343 DE 2023	SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS	$ 2.522.037.351,25
Totales		$ 57.865.943.236,14

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 junio de 2025 va a ser de $ 57.865.943.236,14 (CINCUENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS CON CATORCE CENTAVOS M/CTE.), valor susceptible a cambios. La información presentada en la tabla anterior puede ampliarse en el Anexo financiero 3. Proyección PAC junio 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 2025 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	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	327-2023	$60.536.960.040,16	$52.752.128.945,47	$7.784.831.094,69	15/05/2025
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	328-2023	$72.172.486.246,02	$63.335.616.730,76	$8.836.869.515,26	15/05/2025
3	ARDIKO A&S SAS	329-2023	$91.772.136.116,25	$79.700.611.936,83	$12.071.524.179,42	15/05/2025
4	UT UNIDOS USPEC 2024	330-2023	$50.387.598.359,19	$43.826.638.014,83	$6.560.960.344,36	15/05/2025
5	UT LOGISTIC FOOD	331-2023	$58.365.702.302,12	$50.871.510.623,48	$7.494.191.678,64	15/05/2025
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	332-2023	$59.786.681.419,16	$52.007.349.432,74	$7.779.331.986,42	15/05/2025
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	177-2025	$5.606.879.443,56	$0,00	$5.606.879.443,56	15/05/2025
8	ARDIKO A&S SAS	334-2023	$64.519.404.118,05	$56.233.511.361,50	$8.285.892.756,55	15/05/2025
9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	335-2023	$74.932.784.268,29	$65.082.936.982,29	$9.849.847.286,00	15/05/2025
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	336-2023	$57.779.241.155,43	$50.437.214.060,17	$7.342.027.095,26	15/05/2025
11	UT MACSOL USPEC 2024	337-2023	$71.887.272.830,94	$62.785.835.938,46	$9.101.436.892,48	15/05/2025
12	ORNUA SAS	338-2023	$72.498.344.055,11	$65.831.210.060,79	$6.667.133.994,32	15/05/2025
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	339-2023	$72.591.728.296,98	$62.802.003.579,63	$9.789.724.717,35	15/05/2025
14	UT MACSOL USPEC 2024	340-2023	$68.186.397.058,98	$59.515.633.479,92	$8.670.763.579,06	15/05/2025
15	UT UNIDOS USPEC 2024	341-2023	$48.872.619.810,39	$42.870.912.394,00	$6.001.707.416,39	15/05/2025
16	CJVN S.A.S	342-2023	$60.868.353.674,87	$53.027.176.639,02	$7.841.177.035,85	15/05/2025
17	CJVN S.A.S	343-2023	$45.537.472.690,19	$40.134.365.394,51	$5.403.107.295,68	15/05/2025

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 alcancen hasta el 15 de mayo de 2025. 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 de 2024 a marzo de 2025. En el anexo Financiero 2. Pago por establecimiento, se puede ampliar la información.

Grupo	Operador	No de raciones certificadas
1	UT PENITENCIARIOS 2023	1.415.653
2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	2.328.690
3	ARDIKO A&S SAS	3.057.091
4	UT UNIDOS USPEC 2024	1.791.854
5	UT LOGISTIC FOOD	1.753.737
6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	2.228.779
7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	2.894.017
8	ARDIKO A&S SAS	1.999.730
9	UT ANDINO COLOMBIANO	2.315.512
10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	1.905.426
11	UT MACSOL USPEC 2024	2.368.670
12	ORNUA SAS	2.511.778
13	UT ALIMENTACION INTEGRAL	2.429.354
14	UT MACSOL USPEC 2024	2.214.024
15	UT UNIDOS USPEC 2024	1.765.701
16	CJVN S.A.S	1.911.944
17	CJVN S.A.S	1.474.739
Total		36.366.699

3.5 Consolidado de descuentos

3.5.1 Consolidado de descuentos directos y previo plan de mejora.

Durante el periodo entre el 1 al 22 de mayo 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 mayo los descuentos directos de febrero, marzo, abril, mayo y planes de mejora de febrero y marzo, y se ratificaron los procesos de descuentos directos de enero, febrero y marzo, y se ratificaron los procesos de descuentos de planes de mejora

de enero, febrero y marzo, tal como se puede verificar en la siguiente relación que contiene los procesos notificados y ratificados:

Procesos notificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD_0443	02	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de Mejora	2025-01-30	2025-05-07
PD_0379	02	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-05-07
PD_0437	06	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-05-05
PD_0404	12	ORNUA SAS	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-05-02
PD_0405	16	CJVN S.A.S	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-05-05
PD_0406	17	CJVN S.A.S	Plan de Mejora	2025-02-28	2025-05-06
PD-0438	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-03-31	08/05/2025
PD-0439-2025	3	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-03-31	08/05/2025
PD-0440-2025	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-03-31	08/05/2025
PD-0429-2025	5	UT LOGISTICS FOOD	Directos	2025-03-31	07/05/2025
PD-0430-2025	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-03-31	08/05/2025
PD-0421-2025	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-03-31	07/05/2025
PD-0422-2025	8	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-03-31	07/05/2025
PD-0423-2025	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-03-31	08/05/2025
PD-0424-2025	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Directos	2025-03-31	08/05/2025
PD-0425-2025	11	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-03-31	09/05/2025
PD-0426-2025	12	ORNUA SAS	Directos	2025-03-31	09/05/2025
PD-0441-2025	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	2025-03-31	08/05/2025
PD-0431-2025	14	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-03-31	12/05/2025
PD-0442-2025	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-03-31	08/05/2025
PD-0427-2025	16	CJVN S.A.S	Directos	2025-03-31	12/05/2025
PD-0428-2025	17	CJVN S.A.S	Directos	2025-03-31	12/05/2025
PD-0444-2025	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de Mejora	2025-03-31	07/05/2025
PD-0471-2025	5	UT LOGISTICS FOOD	Plan de Mejora	2025-03-31	20/05/2025
PD-0473-2025	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-03-31	21/05/2025
PD-0455-2025	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-03-31	19/05/2025
PD-0479-2025	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-04-30	21/05/2025
PD-0480-2025	3	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-04-30	21/05/2025
PD-0481-2025	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-04-30	21/05/2025
PD-0446-2025	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-04-30	14/05/2025
PD-0447-2025	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-04-30	13/05/2025
PD-0448-2025	8	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-04-30	13/05/2025
PD-0449-2025	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-04-30	14/05/2025
PD-0450-2025	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Directos	2025-04-30	14/05/2025
PD-0451-2025	11	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-04-30	15/05/2025
PD-0452-2025	12	ORNUA SAS	Directos	2025-04-30	15/05/2025
PD-0482-2025	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	2025-04-30	21/05/2025
PD-0445-2025	14	UT MACSOL USPEC 2024	Directos	2025-04-30	16/05/2025
PD-0483-2025	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-04-30	21/05/2025
PD-0453-2025	16	CJVN S.A.S	Directos	2025-04-30	16/05/2025
PD-0454-2025	17	CJVN S.A.S	Directos	2025-04-30	16/05/2025
PD-0470-2025	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-05-31	15/05/2025

Procesos ratificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0372_2025	01	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-01-31	2025-05-08
PD_0377_2025	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	2025-01-31	2025-05-08
PD_0378_2025	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-01-31	2025-05-08
PD-0443-2025	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de Mejora	2025-01-31	14/05/2025
PD-0393-2025	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-01-31	09/05/2025
PD-0386-2025	9	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de Mejora	2025-01-31	06/05/2025
PD-0387-2025	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Plan de Mejora	2025-01-31	02/05/2025
PD-0389-2025	12	ORNUA SAS	Plan de Mejora	2025-01-31	09/05/2025
PD-0392-2025	14	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-01-31	12/05/2025
PD-0390-2025	16	CJVN S.A.S	Plan de Mejora	2025-01-31	12/5/2025
PD-0391-2025	17	CJVN S.A.S	Plan de Mejora	2025-01-31	14/5/2025
PD_0382_2025	3	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-02-28	2025-04-30
PD_0432_2025	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Plan de Mejora	2025-02-28	13/05/2025
PD-0379-2025	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de Mejora	2025-02-28	14/05/2025
PD_0433_2025	3	ARDIKO A&S SAS	Plan de Mejora	2025-02-28	13/05/2025
PD_0434_2025	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	13/05/2025
PD-0419-2025	5	UT LOGISTICS FOOD	Plan de Mejora	2025-02-28	13/05/2025
PD-0437-2025	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	19/05/2025
PD-0399-2025	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	14/05/2025

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0435_2025	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Plan de Mejora	2025-02-28	13/05/2025
PD-0420-2025	14	UT MACSOL USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	20/05/2025
PD_0436_2025	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Plan de Mejora	2025-02-28	13/05/2025
PD-0438-2025	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Directos	2025-03-01	21/05/2025
PD-0439-2025	3	ARDIKO A&S SAS	Directos	2025-03-01	21/05/2025
PD-0440-2025	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-03-01	21/05/2025
PD-0429-2025	5	UT LOGISTICS FOOD	Directos	2025-03-01	19/05/2025
PD-0430-2025	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-03-01	20/05/2025
PD-0421-2025	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Directos	2025-03-01	15/05/2025
PD-0441-2025	13	UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL	Directos	2025-03-01	21/05/2025
PD-0442-2025	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Directos	2025-03-01	21/05/2025
PD-0444-2025	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Plan de Mejora	2025-03-01	14/05/2025

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 30 de abril de 2025, se realizaron notificaciones y ratificaciones de procesos de descuentos microbiológicos de corte del mes de diciembre, tal como se relaciona a continuación:

Procesos notificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Notificación
PD_0463	5	UT LOGISTICS FOOD	Microbiológicos	2025-03-31	15/05/2025
PD_0464	6	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiológicos	2025-03-31	15/05/2025
PD_0465	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiológicos	2025-03-31	15/05/2025
PD_0466	8	ARDIKO A&S SAS	Microbiológicos	2025-03-31	15/05/2025
PD_0467	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Microbiológicos	2025-03-31	15/05/2025
PD_0468	14	UT MACSOL USPEC 2024	Microbiológicos	2025-03-31	15/05/2025
PD_0469	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiológicos	2025-03-31	15/05/2025

Procesos ratificados

PD	Grupo	Contratista	Tipo de Descuento	Fecha de Corte	Fecha de Ratificación
PD_0407	1	UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0408	2	UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0409	4	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0410	5	UT LOGISTICS FOOD	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0411	7	UT NUTRIENDO USPEC 2024	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0412	8	ARDIKO A&S SAS	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0413	10	UT CALIDAD Y VIDA 23-24	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0414	12	ORNUA SAS	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0415	14	UT MACSOL USPEC 2024	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0416	15	UT UNIDOS USPEC 2024	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025
PD_0417	16	CJVN S.A.S	Microbiológicos	2025-02-28	12/05/2025

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	$ 9.800.759.174,20	$ 14.534.572.960,76
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	$ 15.601.656.754,36	$ 17.349.331.984,89
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	$ 24.123.804.965,23	$ 23.727.539.563,17
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	$ 10.692.771.007,22	$ 12.153.375.780,16
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	$ 14.237.938.079,90	$ 14.531.630.794,17
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	$ 13.478.091.413,63	$ 14.901.717.910,88
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	$ 14.219.962.421,88	$ 16.227.255.249,34
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	$ 15.173.104.811,52	$ 15.789.000.491,84
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	$ 17.628.606.709,30	$ 18.588.702.206,58
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	$ 13.419.040.371,90	$ 14.153.363.282,11
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	$ 15.987.475.838,28	$ 17.651.877.792,49
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	$ 17.103.969.359,67	$ 18.572.773.638,68
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	$ 17.033.133.348,22	$ 17.576.675.087,78
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	$ 16.128.386.332,75	$ 16.862.613.952,22
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	$ 10.797.478.922,72	$ 11.666.078.739,56
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	$ 15.399.162.982,75	$ 15.665.644.636,34
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	$ 10.216.427.472,23	$ 11.337.465.814,59
Totales			$ 92.087.069.190,00	$ 48.048.609.966,25	$ 767.832.452.297,80	$ 546.262.629.380,71	$ 251.041.769.965,76	$ 271.289.619.885,56

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 120 PQRD, durante el periodo del presente informe:

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL FONDO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_1770	ESTACION DE POLICIA PITALITO	2/05/2025	QUEJA	CERRADO	8/05/2025	CIA-7017-2025
PQRD_1772	NA	2/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	8/05/2025	CIA-7034-2025
PQRD_1773	EPMSC BARRANQUILLA	2/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	9/05/2025	CIA-7045-2025
PQRD_1774	EPMSC VILLAVICENCIO	5/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	14/05/2025	CIA-7105-2025
PQRD_1775	EPMSC BUGA	2/05/2025	QUEJA	CERRADO	12/05/2025	CIA-7071-2025
PQRD_1776	NA	2/05/2025	DENUNCIA	CERRADO	16/05/2025	CIA-7139-2025
PQRD_1777	NA	2/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	15/05/2025	CIA-7124-2025
PQRD_1778	CENTROS DE DETENCION TRANSITORIA	2/05/2025	QUEJA	CERRADO	13/05/2025	CIA-7090-2025
PQRD_1779	NA	2/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	13/05/2025	CIA-7084-2025

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL FONDO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_1780	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2/05/2025	TUTELA	CERRADO	8/05/2025	CIA-7015-2025
PQRD_1781	CPMS BOGOTA LA MODELO	2/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	6/05/2025	CIA-6968-2025
PQRD_1782	COCUC CUCUTA	2/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	15/05/2025	CIA-7102-2025
PQRD_1783	COCUC CUCUTA	2/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	9/05/2025	CIA-6986-2025
PQRD_1784	TODOS	2/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	20/05/2025	CIA-7292-2025
PQRD_1785	CPAMSPY POPAYAN	5/05/2025	TUTELA	CERRADO	8/05/2025	CIA-7029-2025
PQRD_1786	CPMS BUCARAMANGA	5/05/2025	TUTELA	CERRADO	8/05/2025	CIA-7033-2025
PQRD_1787	CPMS BOGOTA LA MODELO	5/05/2025	QUEJA	CERRADO	7/05/2025	CIA-6987-2025
PQRD_1788	COCUC CUCUTA	5/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	9/05/2025	CIA-6986-2025
PQRD_1789	ESTACION DE POLICIA ESTACION PIEDECUESTA	5/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	9/05/2025	CIA-7050-2025
PQRD_1790	COIBA IBAGUE	5/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	9/05/2025	CIA7019-2025
PQRD_1791	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	5/05/2025	QUEJA	CERRADO	15/05/2025	CIA-7118-2025 CIA-7119-2025
PQRD_1792	NA	5/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	13/05/2025	CIA-7097-2025
PQRD_1793	EPMSC CALARCA	9/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	16/05/2025	CIA-7121-205
PQRD_1794	EPAMS LA DORADA	5/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	9/05/2025	CIA-7048-2025
PQRD_1795	COCUC CUCUTA	5/05/2025	DENUNCIA	CERRADO	9/05/2025	CIA-6795-2025
PQRD_1796	COIBA IBAGUE	5/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	9/05/2025	CIA-7051-2025
PQRD_1797	TODOS TIPO ERON	5/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	13/05/2025	CIA-7080-2025
PQRD_1798	CPMS TUNJA	5/05/2025	QUEJA	CERRADO	19/05/2025	CIA-7168-2025
PQRD_1799	CPAMSPY POPAYAN	5/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	15/05/2025	CIA-7116-2025
PQRD_1800	CPAMSPY POPAYAN	6/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	9/05/2025	CIA-7040-2025
PQRD_1801	CPAMSPY POPAYAN	6/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	15/05/2025	CIA-7113-2025
PQRD_1802	CPMS TUNJA	6/05/2025	QUEJA	CERRADO	19/05/2025	CIA-7176-2025
PQRD_1803	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	6/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	19/05/2025	CIA-7167-2025
PQRD_1804	CPMS BOGOTA LA MODELO	6/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1805	TODOS	21/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1806	TODOS	6/05/2025	RECLAMO	CERRADO	15/05/2025	CIA-7131-2025
PQRD_1807	TODOS	6/05/2025	RECLAMO	CERRADO	16/05/2025	CIA-7147-2025
PQRD_1808	COPED PEDREGAL	6/05/2025	QUEJA	CERRADO	19/05/2025	CIA.7172_2025
PQRD_1809	COPED PEDREGAL	6/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	12/05/2025	-CIA-7069-2025
PQRD_1810	CPMSTUL TULUA	6/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	13/05/2025	CIA-7091-2025
PQRD_1811	PEREIRA	6/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	12/05/2025	CIA-7052-2025
PQRD_1812	COBOG BOGOTA LA PICOTA	6/05/2025	QUEJA	CERRADO	12/05/2025	CIA-7068-2025
PQRD_1813	COCUC CUCUTA	7/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	19/05/2025	CIA-.7145-2025
PQRD_1814	COBOG BOGOTA LA PICOTA	7/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1815	EPAMSCAS COMBITA	7/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	15/05/2025	CIA-7133-2025

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL FONDO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_1816	COJAM JAMUNDI	7/05/2025	TUTELA	CERRADO	NA	NA (llego fallo antes de radicarse) NA RTA
PQRD_1817	NA	7/05/2025	RECLAMO	CERRADO	12/05/2025	CIA-7075-2025
PQRD_1818	CPMS BOGOTA LA MODELO	8/05/2025	QUEJA	CERRADO	12/05/2025	CIA-7066-2025
PQRD_1819	CPAMSPY POPAYAN	8/05/2025	TUTELA	CERRADO	13/05/2025	CIA-7092-2025
PQRD_1820	COCUC CUCUTA	8/05/2025	QUEJA	CERRADO	20/05/2025	CIA-7283-2025
PQRD_1821	COCUC CUCUTA	8/05/2025	QUEJA	CERRADO	21/05/2025	CIA-7290-2025
PQRD_1822	COCUC CUCUTA	8/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	15/05/2025	CIA-7106-2025
PQRD_1823	COBOG BOGOTA LA PICOTA	8/05/2025	QUEJA	CERRADO	13/05/2025	CIA-7095-2025
PQRD_1824	EPMSC TAMESIS	8/05/2025	QUEJA	CERRADO	20/05/2025	CIA-7286-2025
PQRD_1825	COCUC CUCUTA	8/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	19/05/2025	CIA-7174-2025
PQRD_1826	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	8/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	14/05/2025	- CIA-7093-2024
PQRD_1827	LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA NOS. 1, 2 Y 4 DE LA CIUDAD DE PASTO	8/05/2025	TUTELA	CERRADO	13/05/2025	CIA-7083-2025
PQRD_1828	NA	8/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	20/05/2025	CIA-7179-2025
PQRD_1829	COCUC CUCUTA	9/05/2025	TUTELA	CERRADO	14/05/2025	- CIA-7099-2025
PQRD_1830	EPAMS LA DORADA	13/05/2025	TUTELA	CERRADO	16/05/2025	- CIA-7138-2025
PQRD_1831	COBOG BOGOTA LA PICOTA	9/05/2025	QUEJA	CERRADO	13/05/2025	CIA-7079-2025
PQRD_1832	EPMSC NEIVA	9/05/2025	QUEJA	CERRADO	14/05/2025	CIA-7096-2025
PQRD_1833	EPMSC PUERTO BERRIO	9/05/2025	QUEJA	CERRADO	20/05/2025	CIA-7291_2025
PQRD_1834	NA	9/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	16/05/2025	CIA-7149-2025
PQRD_1835	CPMS Fusagasugá y EPMSC Girardot	9/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	18/05/2025	CIA-7173-2025
PQRD_1836	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/05/2025	TUTELA	CERRADO	14/05/2025	CIA-7101-2025
PQRD_1837	CPMSMBUC BUCARAMANGA	9/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	15/05/2025	CIA-7134-2025
PQRD_1838	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	9/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	20/05/2025	CIA-7288-2025
PQRD_1839	NA	9/05/2025	RECLAMO	CERRADO	15/05/2025	CIA-7114-2025
PQRD_1840	ESTACIONES DE POLICIA LA PLATA	12/05/2025	NO COMPETENCIA	CERRADO	19/05/2025	CIA-7178-2025
PQRD_1841	COIBA IBAGUE	12/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	21/05/2025	CIA-7293-2025
PQRD_1842	COPED PEDREGAL	12/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1843	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	13/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	15/05/2025	CIA-7125-2025
PQRD_1844	CAJICA	13/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	19/05/2025	CIA-7175-2025
PQRD_1845	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	13/05/2025	QUEJA	CERRADO	22/05/2025	CIA-7301-2025
PQRD_1846	COCUC CUCUTA	6/05/2025	QUEJA	CERRADO	20/05/2025	CIA-7283-2025
PQRD_1847	CPAMSPY POPAYAN	13/05/2025	TUTELA	CERRADO	20/05/2025	CIA-7180-2025
PQRD_1848	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	21/05/2025	DENUNCIA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1849	CPAMSPY POPAYAN	13/05/2025	TUTELA	CERRADO	15/05/2025	-CIA-7117-2025
PQRD_1850	EC YOPAL	13/05/2025	TUTELA	CERRADO	15/05/2025	CIA-7129-2025

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL FONDO	NÚMERO CIA RADICACIÓN
PQRD_1851	EPAMS GIRON	13/05/2025	TUTELA	CERRADO	14/05/2025	-CIA-7103-2025
PQRD_1852	COBOG BOGOTA LA PICOTA	21/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1853	CPMS BOGOTA LA MODELO	13/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1854	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	13/05/2025	QUEJA	CERRADO	16/05/2025	CIA-7141-2025
PQRD_1855	COCUC CUCUTA	13/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1856	EPMSC MANIZALES	21/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1857	EPMSC BOLIVAR	13/05/2025	QUEJA	CERRADO	22/05/2025	CIA-7307-2025
PQRD_1858	EPMSC CARTAGENA	21/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1859	COBOG BOGOTA LA PICOTA	14/05/2025	QUEJA	CERRADO	20/05/2025	CIA-7285-2025
PQRD_1860	COCUC CUCUTA	14/05/2025	QUEJA	CERRADO	22/05/2025	CIA-7302-2025
PQRD_1861	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	14/05/2025	QUEJA	CERRADO	16/05/2025	CIA-7144-2025
PQRD_1862	GRUPO 1	14/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	16/05/2025	CIA-7150-2025
PQRD_1863	COPED PEDREGAL	14/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1864	SOACHA	14/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1865	COCUC CUCUTA	15/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	CERRADO	20/05/2025	-CIA-7282-2025
PQRD_1866	COCUC CUCUTA	15/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1867	Todos los establecimientos penitenciarios y carcelarios.	15/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1868	EPAMSCAS COMBITA	16/05/2025	DESACATO	CERRADO	20/05/2025	- CIA-7282-2025
PQRD_1869	EPAMS LA DORADA	16/05/2025	RECLAMO	CERRADO	21/05/2025	CIA-7295-2025
PQRD_1870	CPAMSPY POPAYAN	16/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1871	ESTACION DE POLICIA SANTA ROSA DE CABAL	16/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1872	CPAMSPY POPAYAN	16/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	CERRADO	21/05/2025	CIA-7298-2025
PQRD_1875	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	16/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1876	Puerto Triunfo, Cúcuta y Bello	19/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1877	COCUC CUCUTA	19/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1878	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	19/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1879	COJAM JAMUNDI	19/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1880	EPAMS LA DORADA	19/05/2025	TUTELA	CERRADO	21/05/2025	- CIA-7296-2025
PQRD_1881	ESTACION DE POLICIA GINEBRA	19/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1882	CAMISACS ACACIAS	19/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1883	CPAMSPY POPAYAN	19/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1884	EPAMS LA DORADA	20/05/2025	TUTELA	CERRADO	21/05/2025	- CIA-7300-2025
PQRD_1885	Grupo 1 / UT PENITENCIARIOS 2023 Grupo 2 / UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD	20/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	ESTADO DE RESPUESTA	FECHA DE RESPUESTA FINAL	NÚMERO CIA RADICACIÓN
	Grupo 5 / UT LOGISTIC FOOD					
	Grupo 9 / UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO					
	Grupo 11 / UT MACSOL USPEC 2024					
	Grupo 12 / ORNUA SAS					
	Grupo 13 / UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL					
PQRD_1886	EPMSC PUERTO BERRIO	20/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1887	COBOG BOGOTA LA PICOTA	20/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1888	EPMSC PASTO	20/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1889	CPAMSPAL PALMIRA	20/05/2025	SOLICITUD DE INFORMACIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1890	EPMSC de Pereira y Santa Rosa de Cabal (Risaralda)	21/05/2025	QUEJA	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_1891	CPAMSPY POPAYAN	21/05/2025	TUTELA	CERRADO	21/05/2025	CIA-7299-2025
PQRD_1893	CPAMSPY POPAYAN	21/05/2025	DERECHO DE PETICIÓN	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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

En el periodo del presente informe, se recibieron 17 peticiones relacionadas con acciones constitucionales (tutelas y desacatos), presentadas a continuación:

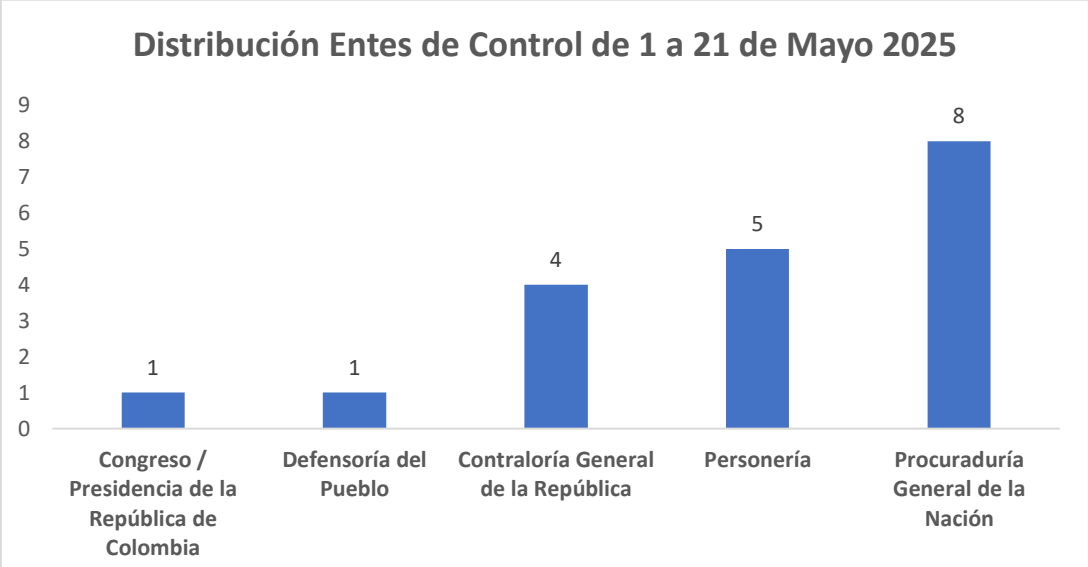
RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	PETICIONARIO	ESTADO	FECHA DE RTA	No.CIA RAD.
PQRD_1780	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	2/05/2025	TUTELA	20-001-31-09-010-2025-00048-00	PPL ALIRIO TORRADO BERMÚDEZ	CERRADO	8/05/2025	CIA-7015-2025
PQRD_1785	CPAMSPY POPAYAN	5/05/2025	TUTELA	2025-195	PPL Jhon Jairo Ramos Coral	CERRADO	8/05/2025	CIA-7029-2025
PQRD_1786	CPMS BUCARAMANGA	5/05/2025	TUTELA	2025-00075-00	PPL EDINSON ENRIQUE MARTÍNEZ	CERRADO	8/05/2025	CIA-7033-2025
PQRD_1816	COJAM JAMUNDI	7/05/2025	TUTELA	-	AYDA LUZ PUERTAS RAMIREZ, como agente oficioso del PPL CESAR EDUARDO GRANDA PUERTAS	CERRADO	NA	NA (llego fallo antes de radicarse) NA RTA

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	PETICIONARIO	ESTADO	FECHA DE RTA	No.CIA RAD.
PQRD_1819	CPAMSPY POPAYAN	8/05/2025	TUTELA	2025-00138-00	EDUARDO LUIS JULIO PAJARO	CERRADO	13/05/2025	CIA-7092-2025
PQRD_1827	LOS CENTROS DE DETENCIÓN TRANSITORIA NOS. 1, 2 Y 4 DE LA CIUDAD DE PASTO	8/05/2025	TUTELA	2025 - 00109	LEYDI DAYANA HOYOS AGUDELO - Defensora del Pueblo	CERRADO	13/05/2025	CIA-7083-2025
PQRD_1829	COCUC CUCUTA	9/05/2025	TUTELA	-	Jorge Enrique Carvajal Hernández, en nombre de Claudia Patricia Rivera Sierra	CERRADO	14/05/2025	CIA-7099-2025
PQRD_1830	EPAMS LA DORADA	13/05/2025	TUTELA	2025-00104-01	ANDRÉS FERNÁNDEZ ARANGO Y OTROS	CERRADO	16/05/2025	CIA-7138-2025
PQRD_1836	CPMS BOGOTA LA MODELO	9/05/2025	TUTELA	2025-00050	PPL JOSÉ YESID LIZARAZO DELGADO	CERRADO	14/05/2025	CIA-7101-2025
PQRD_1847	CPAMSPY POPAYAN	13/05/2025	TUTELA	2025-195	PPL JHON JAIRO RAMOS CORAL	CERRADO	20/05/2025	CIA-7180-2025
PQRD_1849	CPAMSPY POPAYAN	13/05/2025	TUTELA	190013105002-202510060-00	Javier Cespedes Cespedes	CERRADO	15/05/2025	CIA-7117-2025
PQRD_1850	EC YOPAL	13/05/2025	TUTELA	RAD 2023-00136-02	PPL JUAN JAIRO MADRIGAL FERNÁNDEZ Y OTROS.	CERRADO	15/05/2025	CIA-7129-2025
PQRD_1851	EPAMS GIRON	13/05/2025	TUTELA	2025-10040	DEVANY ANTONIO CORREA SUAREZ	CERRADO	14/05/2025	CIA-7103-2025
PQRD_1868	EPAMSCAS COMBITA	16/05/2025	DESACATO	2024-00223-00	CARLOS ALBERTO URBINA ROJAS,	CERRADO	20/05/2025	CIA-7282-2025
PQRD_1880	EPAMS LA DORADA	19/05/2025	TUTELA	NO. 523- REDENCIÓN-	JOSÉ GABRIEL MORENO CEBALLOS	CERRADO	21/05/2025	CIA-7296-2025
PQRD_1884	EPAMS LA DORADA	20/05/2025	TUTELA	2025-00076	ÓSCAR FABIÁN JULIO PÉREZ	CERRADO	21/05/2025	CIA-7300-2025

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	TIPOLOGÍA	RAD.	PETICIONARIO	ESTADO	FECHA DE RTA	No.CIA RAD.
PQRD_1891	CPAMSPY POPAYAN	21/05/2025	TUTELA	RAD: 19001310500220251007 6-	CARLOS FABIAN BURBANO APRAEZ	CERRADO	21/05/2025	CIA-7299-2025

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:



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:

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO RTA	FECHA DE RTA	CIA RAD.
PQRD_1770	ESTACION DE POLICIA PITALITO	2/05/2025	PQR R-2025-005191	Personería	CERRADO	8/05/2025	CIA-7017-2025
PQRD_1772	NA	2/05/2025	Apertura de Indagación Preliminar N° IP-817112-2024-46206.	Contraloría General de la República	CERRADO	8/05/2025	CIA-7034-2025

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO RTA	FECHA DE RTA	CIA RAD.
PQRD_ 1776	NA	2/05/2025	Solicitud Insumo Grupo 1 R-2025-010117 UT PENITENCIARIOS	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	16/05/2025	CIA-7139-2025
PQRD_ 1784	TODOS	2/05/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-010479	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	20/05/2025	CIA-7292-2025
PQRD_ 1791	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	5/05/2025	Traslado de queja relacionada con el suministro de dieta PPL SINDY MARGATIRA ABAD MARQUEZ	Personería	CERRADO	15/05/2025	CIA-7118-2025 CIA-7119-2025
PQRD_ 1799	CPAMSPY POPAYAN	5/05/2025	INPEC - ACCIÓN PREVENTIVA IUS E-2025-015392	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	15/05/2025	CIA-7116-2025
PQRD_ 1800	CPAMSPY POPAYAN	6/05/2025	Solicitud insumo Denuncia Ciudadana No. 2025-328263-80194-D – Servicio de alimentación Cárcel de San Isidro Popayán Cauca – Solicitud de información complementaria.	Contraloría General de la República	CERRADO	9/05/2025	CIA-7040-2025
PQRD_ 1809	COPED PEDREGAL	6/05/2025	Seguimiento al cumplimiento de la Sentencia T-216 de 2024 de la Corte Constitucional.	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	12/05/2025	-CIA-7069-2025
PQRD_ 1810	CPMSTUL TULUA	6/05/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-010826 PERSONERIA	Personería	CERRADO	13/05/2025	CIA-7091-2025
PQRD_ 1856	EPMSC MANIZALES	21/05/2025	PQR R-2025-012096 PROCURADURIA	Contraloría General de la República	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_ 1862	GRUPO 1	14/05/2025	SOLICITUD INSUMO PQR R-2025-011333	Congreso / Presidencia de la República de Colombia	CERRADO	16/05/2025	CIA-7150-2025
PQRD_ 1865	COCUC CUCUTA	15/05/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-011731 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	CERRADO	20/05/2025	-CIA-7282-2025
PQRD_ 1881	ESTACION DE POLICIA GINEBRA	19/05/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-011871	Personería	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_ 1882	CAMISACS ACACIAS	19/05/2025	PQR R-2025-011878	Defensoría del Pueblo	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

RAD. CIA	ESTABLECIMIENTO	FECHA	ASUNTO / ID	ENTES DE CONTROL	ESTADO RTA	FECHA DE RTA	CIA RAD.
PQRD_ 1883	CPAMSPY POPAYAN	19/05/2025	PQR R-2025-011964	Personería	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_ 1885	Grupo 1 / UT PENITENCIARIOS 2023	20/05/2025	SEGUNDA COMUNICACION DE OBSERVACIONES AC Seguimiento a las Ordenes cumplimiento de los Autos y Sentencias del estado de Cosa Inconstitucional.	Contraloría General de la República	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
	Grupo 2 / UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD						
	Grupo 5 / UT LOGISTIC FOOD						
	Grupo 9 / UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO						
	Grupo 11 / UT MACSOL USPEC 2024						
	Grupo 12 / ORNUA SAS						
	Grupo 13 / UT ALIMENTACIÓN INTEGRAL						
PQRD_ 1888	EPMSC PASTO	20/05/2025	PQR R-2025-012097 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_ 1889	CPAMSPAL PALMIRA	20/05/2025	USPEC No. R-2025-012120 del 20 de mayo de 2025.	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO
PQRD_ 1893	CPAMSPY POPAYAN	21/05/2025	SOLICITUD DE INSUMO PQR R-2025-012129 PROCURADURIA	Procuraduría General de la Nación	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO	SEGUIMIENTO

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

En este periodo se realiza el proceso del COSAL correspondiente a los meses de enero y febrero de 2025.

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 enero y febrero de 2025, 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. 5 y 6 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 enviadas a la entidad uspec para su debida revisión y aprobación.

Por otra parte, el consorcio Interalimentos 2024 se encuentra a la espera de dicha aprobación para realizar la verificación de las pólizas del otrosí 5 y 6.
Por último, se informa que el grupo 8 no cuenta con aprobación de pólizas desde el mes de diciembre, se han realizado varias solicitudes a la entidad para que nos brinde información y así proceder a requerir al operador.

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 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 lo anterior, los días 8 y 9 de enero se presentaron los otrosi 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.
El día 30 y 31 de marzo se presentaron los otrosí no. 5 y 6 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 12 de mayo de 2025 y grupo 7 tuvo una urgencia manifiesta inicialmente hasta el día 11 de abril de 2025, luego hasta el día 12 de mayo.
Por último, el día 11 de mayo se presentaron los otrosí no. 6 y 7 DE MODIFICACIÓN (PRÓRROGA) Y ADICIÓN a 12 contratos el cual se refirió, Modificar el párrafo segundo de la cláusula segunda – alcance del objeto, y a los grupos 5,11,12,15 y 17 solamente se les prorrogo, en el sentido de prorrogar hasta el 15 de mayo de 2025.
Se informa que el grupo 8 no cuenta con aprobación de pólizas desde el mes de diciembre, se han realizado varias solicitudes a la entidad para que nos brinde información y asi proceder a requerir al operador.

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

En el periodo de informe actual no se presentó Informe de Interventoría relacionado con incumplimiento parcial o total de las obligaciones de los contratistas, toda vez que, de acuerdo con el procedimiento establecido en el en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y la "Metodología para la Generación de Observaciones (ANS), Plan de Mejora, Requerimiento e Incumplimientos" previo a ello es necesario que se realicen observaciones, seguimiento a observaciones, requerimiento de Plan de Mejora y seguimiento al mismo y de igual manera que se agoten los requerimientos previos al requerimiento formal de inicio de procedimiento sancionatorio contractual que se sustenta en el Informe de Interventoría.

5 EMPALMES

5.1 Grupo 1.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT ANDINO COLOMBIANO con el contrato 327-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL SERVIR USPEC con el contrato 185-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 01	ERON	CPMSTUL TULUA	TULUÁ		9/05/2025	10	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Únicamente se realizó la verificación de la infraestructura de cada una de las áreas con las que cuenta el servicio de alimentación y el registro fotográfico de las mismas.
					12/05/2025	34	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se realizó la verificación de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación. Como resultado de esta inspección, se definió: estado de los equipos, propiedad de los equipos, dificultades para la instalación de los equipos y novedades con equipos.
					13/05/2025	94	EFECTIVA	INPEC	Durante la visita se realizó la verificación de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos asociados al suministro de la ración terapéutica. Adicionalmente, se verificó el certificado de fumigación y el lavado de los tanques de almacenamiento de agua, como parte de las condiciones sanitarias requeridas. Finalmente, se evidenció que el contratista saliente hizo entrega del acta de visita sanitaria al operador entrante, y se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC	Se determinaron detalles operativos que podrían llegar a afectar la logística del suministro de alimentación, incluyendo los planes de contingencia y los procesos de tercerización. Así mismo, el INPEC hizo entrega del Plan Ocupacional correspondiente al servicio de alimentación del establecimiento. Finalmente, se generó el acta de empalme, la cual fue suscrita por el designado del operador entrante, el designado del operador saliente, el interventor de campo y el representante de COSAL.
GRUPO 01	ERON	CPAMSPY POPAYAN	POPAYÁN		9/05/2025	30	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la visita, se realizó la verificación de las áreas específicas en el servicio de alimentación y se describió el estado de las mismas. No se contó con la presencia de representantes de INPEC y USPEC.
					10/05/2025	60	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la visita, se dejó constancia que el establecimiento, por temas asociados a infraestructura, no cuenta con el espacio suficiente para el almacenamiento de materias primas. En la verificación de equipos, se identificaron aquellos que eran nuevos, los que estaban en desuso y se dejó constancia de las

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									dificultades para la instalación de los equipos por espacio. Finalmente, se evidenció la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al entrante, y se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio.
					12/05/2025	75	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la visita, se realizó el inventario de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación. Como resultado de esta inspección, se definió: estado de los equipos (nuevos con o sin garantía) y novedades de los mismos.
					13/05/2025	85	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se concluyó el proceso de inventario y la verificación del estado de los equipos ubicados en el servicio de alimentación.
					14/05/2025	85	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita se realizó la verificación de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos asociados al suministro de la ración terapéutica.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se generó únicamente el acta de empalme, la cual fue suscrita por los representantes designados del operador saliente, del operador entrante, y por el interventor de campo. No obstante, dicha acta no cuenta con la firma de un funcionario delegado por el INPEC. En el acta de empalme se registró que el servicio de alimentación no tiene trámites o requerimientos pendientes con entes de control. Adicionalmente, el INPEC realizó la entrega del Plan Ocupacional correspondiente al servicio de alimentación del establecimiento.
GRUPO 01	ERON	EPMSC IPIALES	IPIALES		9/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se llevó a cabo la verificación de la infraestructura de cada una de las áreas con las que cuenta el servicio de alimentación y el registro fotográfico de las mismas. Así mismo, se realizó la inspección de los equipos presentes en el servicio. Como resultado de esta revisión, se estableció el estado de los equipos, su propiedad, las dificultades relacionadas con su instalación y las novedades identificadas en relación con los mismos.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					10/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC	Durante esta jornada, se reportó el número total de PPL beneficiarios del servicio, así como el número total de servicios de alimentación. Igualmente, se registró si el servicio se extiende a otras entidades como estaciones de policía, UT y Batallones. Se revisó la base de datos actualizada de las PPL con asignación de plan dietario, así como de los documentos asociados al suministro de la ración terapéutica. También se evidenció la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al contratista entrante y se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio. En el acta de empalme se registró que el servicio de alimentación no tiene trámites o requerimientos pendientes con entes de control. El director del establecimiento Javier Guerrero, solicitó formalmente que el día 12/05/2025 se realice un recorrido final con el fin de corroborar lo consignado en el acta, momento en el cual se procederá con su firma definitiva.
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante esta jornada, el área de Sanidad entregó los soportes correspondientes del sistema 360. Asimismo, se finalizó la revisión de todos los aspectos relacionados con el área de Nutrición. El INPEC realizó la entrega del Plan Ocupacional correspondiente al servicio de alimentación del establecimiento. Se verificaron los acuerdos y el estado de los servicios públicos, así como sus instalaciones internas y externas. Finalmente, se generó el acta de empalme, la cual fue suscrita por el director del establecimiento, los representantes designados del operador saliente, del operador entrante y por el interventor de campo.
GRUPO 01	ERON	EPMSC TUQUERRES	TÚQUERRES		9/05/2025	75	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante esta jornada, se reportó el número total de PPL beneficiarios del servicio, así como el número total de servicios de alimentación. Adicionalmente, se registró si el servicio se extiende a otras entidades como estaciones de policía, UT y Batallones. Se llevó a cabo la verificación de las áreas específicas del servicio de alimentación, y se describió parcialmente el estado de las mismas. Se dejó constancia de que, debido a limitaciones en la infraestructura del establecimiento, no se cuenta con un espacio adecuado para el

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									almacenamiento de materias primas. Asimismo, se realizó la verificación de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación, definiéndose su estado, propiedad, dificultades presentadas para su instalación y las novedades asociadas a los mismos. Como parte de la revisión de las condiciones sanitarias, se constató la existencia del certificado de fumigación y el lavado de los tanques de almacenamiento de agua. Finalmente, se evidenció la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al contratista entrante, y se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio. En el acta de empalme se registró que el servicio de alimentación no tiene trámites o requerimientos pendientes con entes de control.
					15/05/2025		NO EFECTIVA	OTROS	La visita a ERON Túquerres no se considera efectiva debido a que no se finalizó el acta de empalme en el establecimiento. La Interventoría priorizó la finalización del empalme en ERON Pasto, y por la disponibilidad del profesional asignado, no fue posible realizar el acompañamiento en ERON Túquerres.
GRUPO 01	ERON	EPMSC EL BORDO	PATÍA (EL BORDO)		9/05/2025	31	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante esta jornada, se reportó el número total de PPL beneficiarios del servicio, así como el número total de servicios de alimentación. Adicionalmente, se registró si el servicio se extiende a otras entidades como estaciones de policía, UT y Batallones. Se llevó a cabo la verificación de las áreas específicas del servicio de alimentación; no obstante, queda pendiente la descripción detallada y el estado actual de dichas áreas. Asimismo, se realizó la verificación de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación, definiéndose su estado, propiedad y las novedades asociadas a los mismos.
					10/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita realizada al servicio de alimentación, se efectuó una verificación parcial de las instalaciones físicas, evaluando su estado por áreas de proceso. Quedaron pendientes por describir: el shut de basuras, el estado y funcionamiento de Servicios públicos (agua, luz, gas), así como el estado de tanques de agua, trampas de grasa (subterráneas) y luminarias. Se dejó constancia que el establecimiento, por limitaciones asociadas a la infraestructura, no cuenta con el espacio

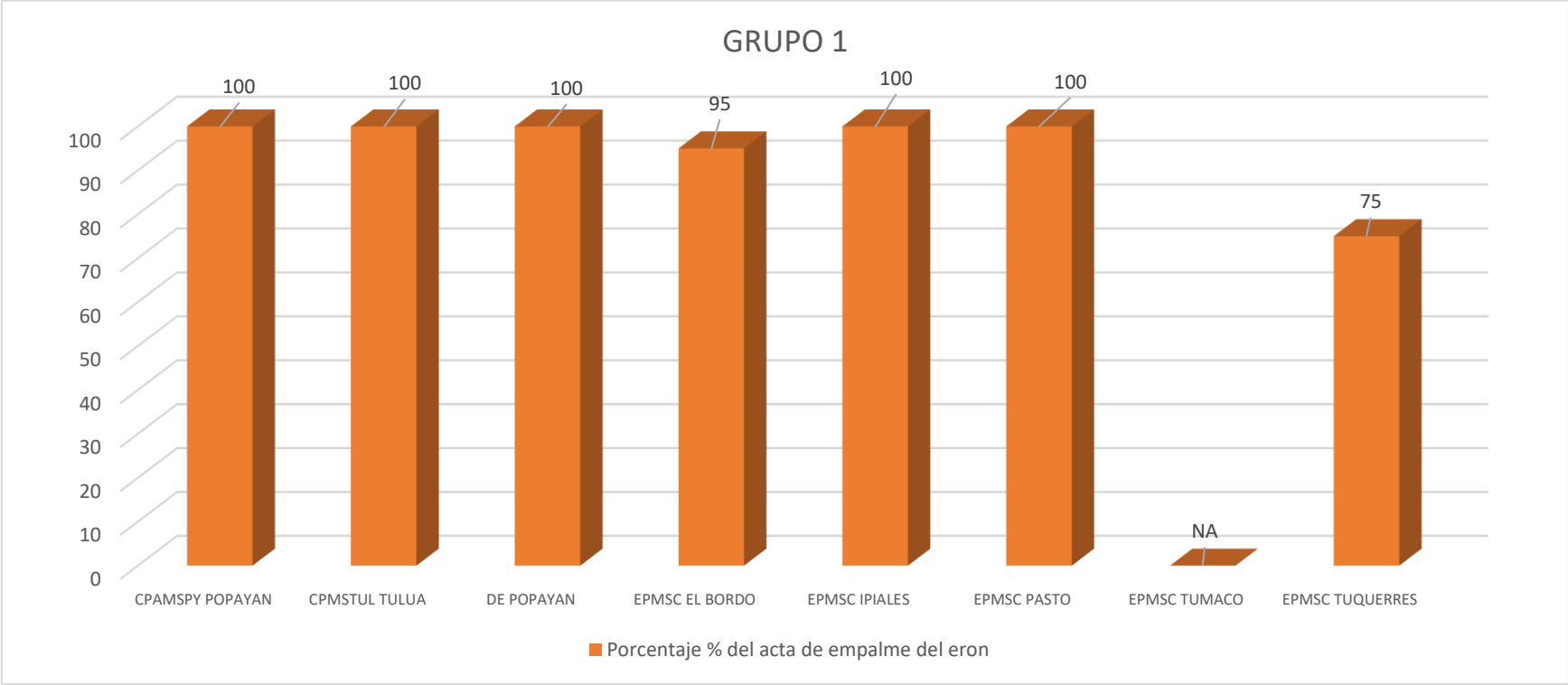
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									suficiente para el almacenamiento de materias primas. De igual manera, se realizó una verificación parcial de la base de datos total y actualizada de los PPL que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos asociados al suministro de la ración terapéutica. Finalmente, el contratista saliente hizo entrega del acta de visita sanitaria al operador entrante y se registró la forma de suministro de las raciones alimentarias en el servicio de alimentación.
					12/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finalizó el proceso de verificación de áreas y la descripción detallada de las mismas, así como todo lo relacionado con el área de nutrición. Asimismo, se revisaron las novedades reportadas respecto a los equipos utilizados en el servicio de alimentación y se registraron los hallazgos identificados en acta de IVC. Durante la visita, se constató la existencia del certificado de fumigación, así como el registro del lavado de los tanques de almacenamiento de agua y se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio. No se obtuvo la firma del acta por parte del contratista saliente ni del contratista entrante, ya que ambos manifestaron que el documento será revisado por el área correspondiente antes de su validación. De igual forma, los asistentes del INPEC no suscribieron el acta, en espera de la paz y salvo correspondiente a la fecha establecida. Se encuentra pendiente la resolución de una novedad relacionada con la propiedad de algunos equipos. En el acta de empalme No. 1289 del año 2023 se indica que dichos equipos pertenecen a la UT Penitenciarios; sin embargo, no se evidencia documento alguno que respalde su entrega oficial al nuevo operador UT Andino Colombiano. Finalmente, durante el acompañamiento realizado por la interventoría, no se evidenció el ingreso de equipos o utensilios nuevos al servicio de alimentación por parte del operador entrante UT Servir USPEC.
GRUPO 01	ERON	EPMSC PASTO	PASTO		13/05/2025	65	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante esta jornada, se reportó el número total de PPL beneficiarios del servicio, así como el número total de servicios de alimentación. Adicionalmente, se registró si el servicio se extiende a otras entidades como

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									estaciones de policía, UT y Batallones. También, se realizó la verificación de las áreas específicas en el servicio de alimentación y se describió el estado de las mismas. Por otra aparte, se realizó la verificación de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación, definiéndose su estado, propiedad y las novedades asociadas a los mismos.
					14/05/2025	90	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se llevó a cabo la verificación de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario. Asimismo, se revisó la documentación asociada al suministro de la ración terapéutica correspondiente a cada caso. Adicionalmente, se evaluaron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio de alimentación, con el fin de garantizar la adecuada implementación y continuidad del mismo.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se constató la existencia del certificado de fumigación, así como el registro del lavado de los tanques de almacenamiento de agua. Se evidenció la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al operador entrante. También se registraron los hallazgos identificados en el acta de IVC y las dificultades y/o limitaciones que se presentan para dar cumplimiento a los criterios evaluados. El INPEC realizó la entrega del Plan Ocupacional correspondiente al servicio de alimentación del establecimiento. Asimismo, se verificaron los acuerdos vigentes y el estado de los servicios públicos, tanto en sus instalaciones internas como externas. En el acta de empalme, se dejó consignado que el operador saliente, UT Andino Colombiano, informa que actualmente tiene un proceso pendiente con la Secretaría de Salud Municipal, relacionado con la aplicación de una medida sanitaria: Cierre Temporal Total. Finalmente, se generó el acta de empalme, la cual fue suscrita por el director encargado del establecimiento, los representantes designados del operador saliente y por el interventor de campo. Al momento de firmar, por parte de operador entrante no se tuvo representación.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 01	ERON	EPMSC TUMACO	TUMACO		9/05/2025	0	NO EFECTIVA		No se programó visita de empalme del 9 al 15 de mayo 2025.
GRUPO 01	ERON	DE POPAYAN	POPAYÁN		9/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, USPEC	Durante la visita, se reportó el número total de PPL beneficiarios del servicio, así como el número total de servicios de alimentación. Adicionalmente, se registró si el servicio se extiende a otras entidades como estaciones de policía, UT y Batallones. Se realizó la inspección de las áreas específicas vinculadas al servicio de alimentación y se describió el estado de las mismas. Por otro lado, se constató la existencia del certificado de fumigación, así como el registro del lavado de los tanques de almacenamiento de agua. Finalmente, se evidenció la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al operador entrante y se registraron los hallazgos identificados en el acta de IVC y las dificultades y/o limitaciones que se presentan para dar cumplimiento a los criterios evaluados.
					10/05/2025	80	EFECTIVA	USPEC	Durante la visita, se llevó a cabo la verificación integral de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación. Como resultado de esta inspección, se determinaron los siguientes aspectos: estado de los equipos, propiedad de los equipos, dificultades para su instalación, y novedades o irregularidades identificadas con los mismos. Adicionalmente, se realizó la revisión de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) con asignación de plan dietario, así como la validación de los documentos que respaldan el suministro de raciones terapéuticas. Finalmente, se definieron todos los aspectos logísticos necesarios para garantizar la adecuada operación del servicio de alimentación.
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	En el marco del proceso de empalme, se elaboró el acta correspondiente, la cual fue suscrita por el representante designado del operador saliente, del operador entrante, el interventor de campo, el representante de la USPEC y el representante del INPEC. En dicho documento se dejó constancia de que no existen trámites ni requerimientos pendientes con entes de control. Además, se verificaron los acuerdos,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									el estado de los servicios públicos, así como las instalaciones internas y externas relacionadas. El INPEC hizo entrega del Plan Ocupacional correspondiente al servicio de alimentación del establecimiento.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



Para los establecimientos de CPAMSPY POPAYAN, CPMSTUL TULUA, DE POPAYAN, EPMSC IPIALES, EPMSC PASTO se culminó el proceso de acompañamiento con el 100% de las actas de empalme.

El establecimiento del EPMS EL BORDO se cumplió en el 95% ya que no se obtuvo la firma del acta por parte del contratista saliente ni del contratista entrante, ya que ambos manifestaron que el documento será revisado por el área correspondiente antes de su validación. De igual forma, los asistentes del INPEC no suscribieron el acta, en espera de la paz y salvo correspondiente a la fecha establecida. Se encuentra pendiente la resolución de una novedad relacionada con la propiedad de algunos equipos. En el acta de empalme No. 1289 del año 2023 se indica que dichos equipos pertenecen a la UT Penitenciarios; sin embargo, no se evidencia documento alguno que respalde su entrega oficial al nuevo operador UT Andino Colombiano.

Para el establecimiento EPMSC TUMACO, no se realizó programación de acompañamiento para el proceso de empalme.

El establecimiento EPMSC TUQUERRES, no se finalizó acompañamiento al proceso de cierre del acta de empalme por disponibilidad del profesional y prioridad a la culminación del empalme en el Eron EPMSC PASTO.

El Establecimiento Penitenciario EPMSC PASTO, actualmente tiene un proceso pendiente con la Secretaría de Salud Municipal, relacionado con la aplicación de una medida sanitaria: Cierre Temporal Total.

5.2 Grupo 2.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD con el contrato 328-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL UT FOOD PRO con el contrato 186-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 02	ERON	EPMSC CALI	CALI		9/05/2025	20	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se reportó el número total de PPL beneficiarios del servicio, así como el número total de servicios de alimentación. Adicionalmente, se registró si el servicio se extiende a otras entidades como estaciones de policía, UT y Batallones. Así mismo, se llevó a cabo la verificación y descripción de las siguientes áreas: recepción de materia prima, almacenamiento de productos perecederos y semiperecederos. Finalmente, se evidenció la presencia de funcionarios de Salud Pública, quienes emitieron un Concepto Sanitario Favorable con un puntaje del 92%. No se contaba con la presencia del representante del INPEC, pues no se encontraba en el establecimiento.
					12/05/2025	30	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la visita, se continúa con la identificación y descripción de las áreas con las que cuenta el servicio de alimentación. Asimismo, se registran los hallazgos identificados en el acta de IVC y las dificultades y/o

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									limitaciones que se presentan para dar cumplimiento a los criterios evaluados. El contratista saliente (UT Compromiso por la Dignidad) informa que no cuenta con procesos pendientes con entes de control.
					13/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la visita, se continúa con la identificación y descripción de las áreas con las que cuenta el servicio de alimentación. Se dejó constancia que el establecimiento, por temas asociados a infraestructura, no cuenta con el espacio suficiente para el almacenamiento de materias primas. Asimismo, se realizó la inspección de los equipos presentes en el servicio, estableciéndose su estado actual, propiedad y las novedades detectadas en relación con los mismos. Por otro lado, se verificó la existencia del certificado de fumigación, así como del registro correspondiente al lavado de los tanques de almacenamiento de agua. Finalmente se registró la forma de suministro de las raciones en el establecimiento.
					14/05/2025	75	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita se realizó la verificación de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos asociados al suministro de la ración terapéutica. Adicionalmente, se determinaron detalles operativos que podrían llegar a afectar la logística del suministro de alimentación, incluyendo los planes de contingencia y los procesos de tercerización.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Durante la visita se establecieron los horarios de entrega de los alimentos. En relación con el plan ocupacional, se dejó constancia de la solicitud enviada por correo electrónico a la funcionaria responsable del COSAL. Asimismo, se verificaron los acuerdos vigentes, el estado de los servicios públicos y las condiciones de las instalaciones internas y externas. Finalmente, se elaboró el acta de empalme, la cual fue suscrita por el representante designado del operador saliente y entrante, así como por el interventor de campo. Cabe señalar que, al momento de la firma, los representantes del INPEC y la USPEC no se encontraban presentes en el establecimiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 02	ERON	EPMSC CAICEDONIA	CAICEDONIA		9/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se llevó a cabo la verificación de la infraestructura de cada una de las áreas que conforman el servicio de alimentación, acompañada del respectivo registro fotográfico. Asimismo, se realizó la inspección parcial de los equipos presentes en el servicio, con el fin de establecer su estado, propiedad, dificultades en la instalación y novedades identificadas. Por otra parte, se efectuó la verificación parcial de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos que respaldan el suministro de la ración terapéutica. También se registró la modalidad de entrega de las raciones y los horarios establecidos para su distribución. En cuanto al acta de visita sanitaria, el contratista saliente hizo entrega formal del documento al operador entrante.
					12/05/2025	95	EFECTIVA	USPEC	En el marco del proceso de empalme, se culminó satisfactoriamente la verificación de los equipos y todo lo relacionado con las raciones terapéuticas. Asimismo, se identificaron los factores que podrían afectar la logística del suministro de alimentación, definiéndose los planes de contingencia correspondientes y las posibles tercerizaciones requeridas. Se dejó constancia de que no existen trámites ni requerimientos pendientes ante los entes de control. Finalmente, el INPEC realizó la entrega del Plan Ocupacional correspondiente al servicio de alimentación del establecimiento.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	El contratista saliente y el contratista entrante llevaron a cabo una negociación relacionada con los medidores de energía y agua, con el fin de mantener la misma metodología de pago. Se verificó el ingreso de equipos nuevos por parte del operador entrante, quedando pendiente la entrega de cuatro (4) termómetros. Finalmente, se generó y suscribió el acta de empalme, la cual fue firmada por la directora del establecimiento, los representantes designados del operador saliente, del operador entrante, Inspector de Comando y vigilancia, representante de tratamiento y desarrollo e interventor de campo.

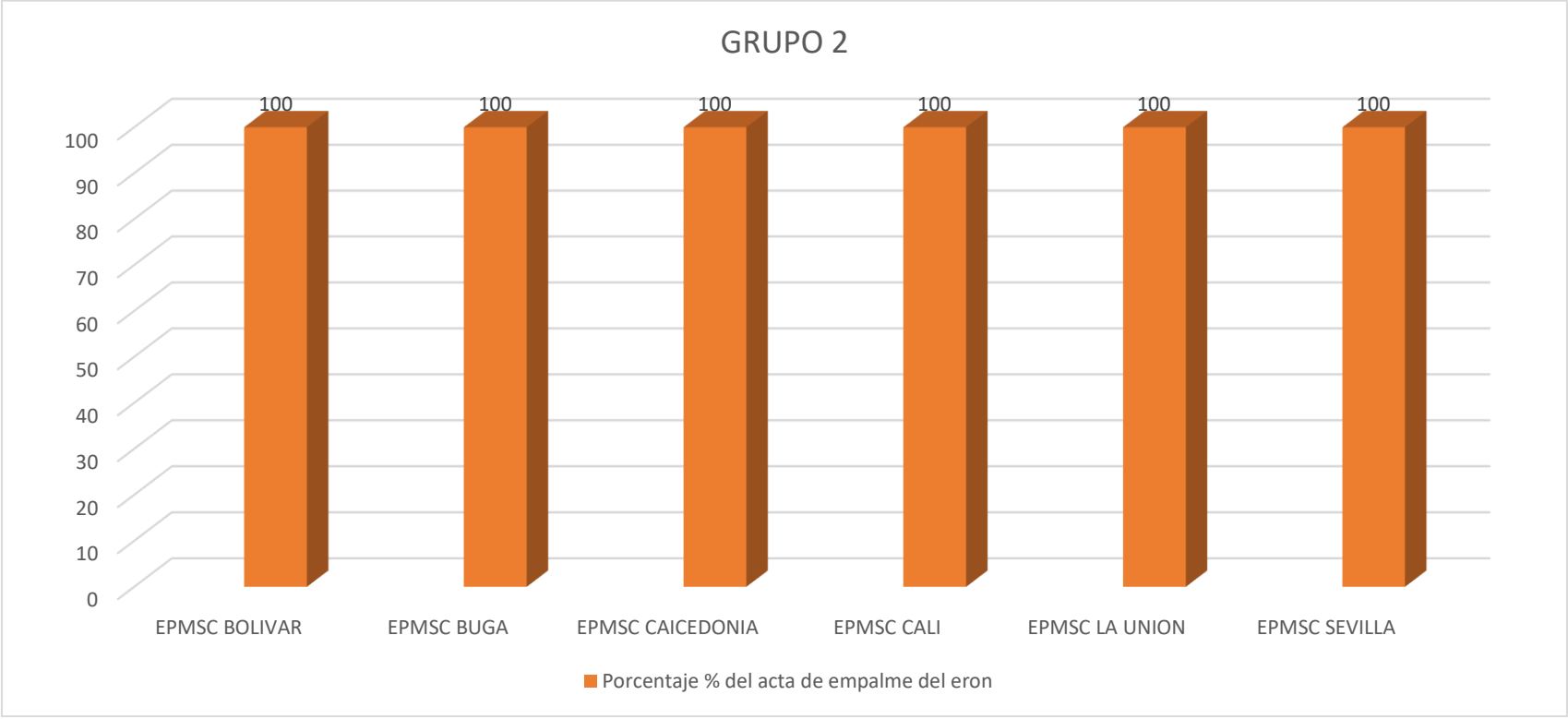
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 02	ERON	EPMSC SEVILLA	SEVILLA		9/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA, OTRO	Durante la visita, se realizó la verificación de las áreas específicas en el servicio de alimentación y se describió el estado de las mismas. Adicionalmente, se evidenció la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al entrante, y se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio. En el acta de empalme no se registran trámites ni requerimientos pendientes ante los entes de control. También se verificaron los acuerdos y el estado de los servicios públicos, así como sus instalaciones internas y externas.
					12/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	El INPEC entregó plan ocupacional del servicio de alimentación y se realizó la verificación parcial de lo relacionado con los PPL adscritos a la dieta, su plan dietario y valoraciones.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante la visita se realizó la verificación de los equipos, se identificaron aquellos en condición de nuevos, en desuso, y se dejó constancia de las limitaciones de espacio que dificultan la instalación de algunos equipos. Cabe señalar que se culminó la verificación de todo lo relacionado con el suministro de ración terapéutica. Finalmente, se generó y suscribió el acta de empalme, la cual fue firmada por representante designado del operador saliente, del operador entrante, representante del INPEC y la interventora de campo.
GRUPO 02	ERON	EPMSC BOLIVAR	BOLÍVAR		13/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se realizó la verificación de las áreas específicas en el servicio de alimentación y se describió el estado de las mismas. Adicionalmente, se evidenció la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al entrante, y se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio.
					14/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita se llevó a cabo la verificación del estado de los equipos, identificándose aquellos que se encuentran en condición de nuevos, así como los que están en desuso. Asimismo, se dejó constancia de las limitaciones de espacio físico que dificultan la instalación adecuada de algunos de estos equipos. Adicionalmente, se realizó una verificación parcial de lo relacionado con los PPL adscritos al programa de dieta,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									revisándose aspectos del plan dietario y las valoraciones correspondientes.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita se culminó la verificación de todo lo relacionado con el suministro de ración terapéutica. El INPEC, hace entrega del plan ocupacional por servicio de alimentación. Finalmente, se generó y suscribió el acta de empalme, la cual fue firmada por representante designado del operador saliente, del operador entrante, representante del INPEC y la interventora de campo.
GRUPO 02	ERON	EPMSC LA UNION	LA UNIÓN		12/05/2025	40	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la visita, se realizó la verificación de las áreas específicas en el servicio de alimentación y se describió parcialmente el estado de las mismas. Adicionalmente, se evidenció la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al entrante, y se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio. Por otro lado, el operador saliente UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD retiró la totalidad de los equipos del servicio de alimentación por tal motivo no se ha podido evaluar ítem de equipos el operador entrante aún no ingresa los equipos para operar, están a la espera del permiso por parte del INPEC para poderlos ingresar.
					13/05/2025	NA	NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA ENTRANTE	El día de hoy 13/05/2025 no se logra continuar con acta de empalme debido a que el delgado del operador entrante no se hace presente, siendo las 8:51 am, informan que debido a una calamidad presentada con el delegado asignado para atender acta de empalme en EPMSC Bolívar, tomaron la decisión de trasladar al delegado asignado en EPMSC LA UNIÓN, por tal motivo se continuará acta de empalme el día de mañana 14/05/2025.
					14/05/2025	85	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la visita se llevó a cabo la verificación del estado de los equipos, identificándose aquellos que se encuentran en condición de nuevos, así como los que están en desuso. Cabe resaltar que el día 14-05-2025 ingresaron equipos nuevos en óptimas condiciones propiedad del operador entrante UT FOOD PRO, los cuales cumplen con las especificaciones y características del anexo 5. El INPEC hace entrega de oficio con plan ocupacional del servicio de alimentación del establecimiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la visita se realizó la verificación de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos asociados al suministro de la ración terapéutica. Por otro lado, se verificó la existencia del certificado de fumigación, así como del registro correspondiente al lavado de los tanques de almacenamiento de agua. Finalmente, se generó y suscribió el acta de empalme, la cual fue firmada por el director del establecimiento, los representantes designados del operador saliente, del operador entrante, representante de tratamiento y desarrollo e interventor de campo.
GRUPO 02	ERON	EPMSC BUGA	BUGA		14/05/2025	35	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante la visita, se reportó el número total de PPL beneficiarios del servicio, así como el número total de servicios de alimentación. Adicionalmente, se registró si el servicio se extiende a otras entidades como estaciones de policía, UT y Batallones. Así mismo, se llevó a cabo la verificación de las siguientes áreas: almacenamiento de materias primas a temperatura ambiente, refrigeración y congelación, pre alistamiento de materia prima área ,de jugos, área de dietas, área producto no conforme, shut de basuras, área de producción, baños lockers y vestiers, área administrativa. Así mismo, se realizó la verificación parcial de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos asociados al suministro de la ración terapéutica. Por otro lado, se constató la existencia del certificado de fumigación, así como el registro del lavado de los tanques de almacenamiento de agua. Se evidenció la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al operador entrante.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante la visita, se culminó la verificación de área y se realizó una descripción detallada de las mismas. Asimismo, se finalizó la verificación parcial de la base de datos y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos asociados al suministro de la ración terapéutica. Se llevó a cabo la

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									verificación del estado de los equipos, identificándose aquellos que se encuentran en condición de nuevos, así como los que están en desuso. Igualmente, se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio. Finalmente, se generó y suscribió el acta de empalme, la cual fue firmada por representante designado del operador saliente, del operador entrante, representante del INPEC, representante de la USPEC y la interventora de campo.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



Para los establecimientos de EPMSC BOLIVAR, EPMSC BUGA, EPMSC CAICEDONIA, EPMSC CALI, EPMSC LA UNION Y EPMSCA SEVILLA, se culminó con un 100% el proceso de acompañamiento al empalme entre el operador saliente y entrante.

Cabe señalar que, durante este proceso de acompañamiento, el operador entrante UT Food Pro, realizó la entrega de equipos nuevos en los establecimientos basados en lo establecido en el anexo No 5.

5.3 Grupo 3.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente ARDIKO A&S SAS con el contrato 329-2023 y el contratista entrante ARDIKO A&S SAS con el contrato 187-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 03	ERON	COJAM JAMUNDI	JAMUNDÍ	BLOQUE 1	9/05/2025	58	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la visita, se llevó a cabo la verificación de las áreas específicas del servicio de alimentación, describiéndose el estado actual de las mismas. Asimismo, se constató la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al contratista entrante. Se presentó el certificado de lavado de tanques, así como el certificado de control y prevención de plagas.
					12/05/2025	63	EFECTIVA	USPEC	Durante la visita, se realizó la verificación de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación. Como resultado de esta inspección, se definió: estado de los equipos, propiedad de los equipos, dificultades para la instalación de los equipos y novedades con equipos.
					13/05/2025	70	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se efectuó la verificación parcial de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos que respaldan el suministro de la ración terapéutica.
					14/05/2025	95	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se culminó la verificación parcial de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos que respaldan el suministro de la ración terapéutica. Asimismo, se constató la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al contratista entrante. También se presentó el certificado de lavado de tanques y el certificado de control y prevención de plagas. Igualmente, se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					15/05/2025	100	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Durante el acompañamiento, se registró la forma de suministro de las raciones y los horarios de entrega de los alimentos. Así mismo, se detallaron los factores que inciden en la logística del suministro, incluyendo planes de contingencia establecidos y posibles procesos de tercerización, en caso de aplicar. Al momento de la suscripción del acta de empalme, solo se cuenta con la firma del interventor de campo y el representante de la USPEC. No obstante, el contratista entrante/saliente, ARDIKO A&S S.A.S., no ha suscrito el acta, en espera del visto bueno por parte de la Gerencia de la empresa en Bogotá. Por otra parte, ni el director ni el funcionario COSAL, han procedido con la firma del documento, a la espera de Paz y salvos de servicios públicos y pago de bonificación a manipuladores y distribuidores de alimentos, por parte de ARDIKO A&S S.A.S
GRUPO 03	ERON	COJAM JAMUNDI	JAMUNDÍ	BLOQUE 4	9/05/2025	48	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la visita, se llevó a cabo la verificación de las áreas específicas del servicio de alimentación, describiéndose el estado actual de las mismas. Asimismo, se constató la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al contratista entrante. Se presentó el certificado de lavado de tanques, así como el certificado de control y prevención de plagas. Cabe resaltar que no se contó con la presencia de funcionarios del INPEC, COSAL O USPEC.
					12/05/2025	59	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante la visita, se realizó la verificación de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación. Como resultado de esta inspección, se definió: estado de los equipos, propiedad de los equipos, dificultades para la instalación de los equipos y novedades con equipos.
					13/05/2025	71	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante la visita, se efectuó la verificación parcial de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos que respaldan el suministro de la ración terapéutica.
					14/05/2025	92	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante la visita, se culminó la verificación parcial de la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									documentos que respaldan el suministro de la ración terapéutica. Asimismo, se constató la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al contratista entrante. También se presentó el certificado de lavado de tanques y el certificado de control y prevención de plagas. Igualmente, se definieron todos los aspectos logísticos relacionados con la operación del servicio.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante el acompañamiento, se registró la forma de suministro de las raciones y los horarios de entrega de los alimentos. Así mismo, se detallaron los factores que inciden en la logística del suministro, incluyendo planes de contingencia establecidos y posibles procesos de tercerización, en caso de aplicar. Al momento de la suscripción del acta de empalme, solo se cuenta con la firma del interventor de campo y el representante de la USPEC. No obstante, el contratista entrante/saliente, ARDIKO A&S S.A.S., no ha suscrito el acta, en espera del visto bueno por parte de la Gerencia de la empresa en Bogotá.
GRUPO 03	ERON	EPMSC CARTAGO	CARTAGO		13/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante visita de empalme se logra un 50% de avance, se realiza verificación en su totalidad de la categoría de infraestructura y equipos, en cuanto a nutrición, queda pendiente reunión con el área de sanidad para la entrega de la base de datos. Se contó con el acompañamiento del operado entrante y saliente ARDIKO Paola Hernández y José Ramírez, por parte INPEC Elizabeth Cabrera por parte USPEC José Milán Carrera y por interventoría Diny Ospina.
					14/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante visita se finaliza el diligenciamiento del acta de empalme al 95% quedando pendiente documentos de dietas (historias clínicas en físico, valoraciones y seguimientos) del área de sanidad eje médica, ya que por parte del operador se encuentran al día con los documentos requeridos. Sin embargo, no se firma acta de empalme debido a que el operador ARDIKO refiere que la documentación debe ser revisada y aprobada por la persona encargada del operador ARDIKO en Bogotá no se podrá imprimir y realizar firmas. En el diligenciamiento del acta estuvieron los suscritos por

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									parte USPEC José Milán Carrera, por parte del INPEC Elizabeth Cabrera, por parte operador saliente y entrante ARDIKO Paola Hernández y José Ramírez y por parte de la interventoría CONSORCIO INTERALIMENTOS 2024 Diny Ospina.
GRUPO 03	ERON	CPAMSPAL PALMIRA	PALMIRA	Centro de Producción	9/05/2025	15	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Durante esta jornada, se reportó el número total de PPL beneficiarios del servicio, así como el número total de servicios de alimentación. Asimismo, se registró si el servicio se extiende a otras entidades como estaciones de policía, UT y Batallones. Como parte del proceso de verificación, se revisó la base de datos total y actualizada de las Personas Privadas de la Libertad (PPL) que cuentan con asignación de plan dietario, así como de los documentos asociados al suministro de la ración terapéutica. Adicionalmente, se verificó el certificado de fumigación y el lavado de los tanques de almacenamiento de agua, como parte de las condiciones sanitarias requeridas.
					12/05/2025	40	EFECTIVA	USPEC	Durante la visita, se realizó la verificación parcial de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación. Como resultado de esta inspección, se definió: estado de los equipos, propiedad de los equipos, dificultades para la instalación de los equipos y novedades con equipos.
					13/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se culminó la verificación de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación y se registraron los horarios de entrega de los alimentos.
					14/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se llevó a cabo la verificación de las áreas específicas del servicio de alimentación, describiéndose el estado actual de las mismas. Asimismo, se constató la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al contratista entrante. Finalmente, se registró la forma de suministro de las raciones en el servicio de alimentación.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	En el marco del proceso de empalme, se detallaron los factores operativos que puedan llegar a afectar la logística del suministro de alimentación, planes de contingencia y/o tercerizaciones. Así mismo se dejó plasmado que no se cuenta trámites y requerimientos de ente de control pendientes y/o en ejecución. El plan

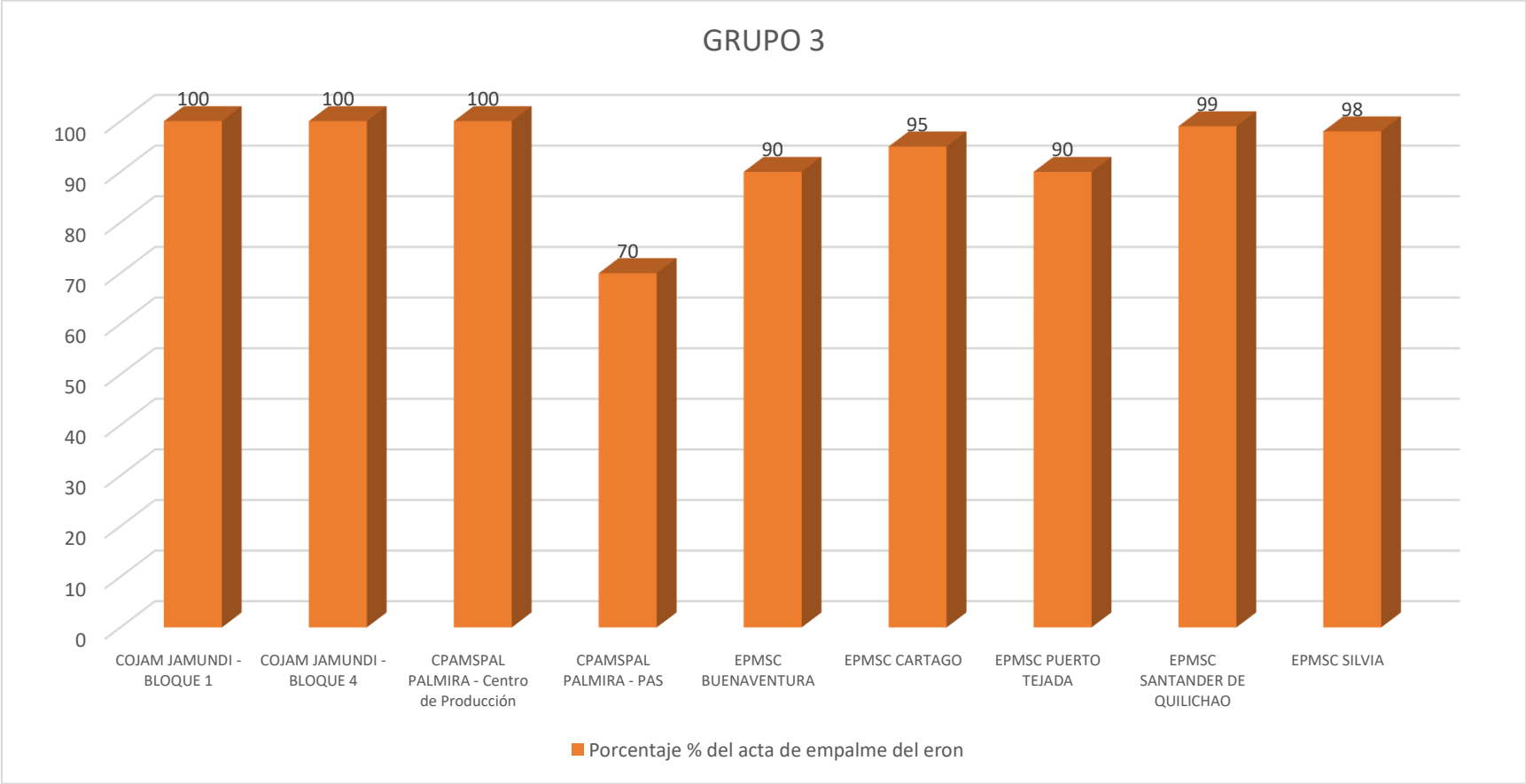
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									ocupacional, no fue entregado por el INPEC. No es posible firmar acta de empalme ya que el contratista ARDIKO SAS, una vez terminado el documento será remitido al área jurídica, para su revisión y posteriores firmas. Al finalizar la visita, por parte de la Interventoría conserva copia digital acta de empalme en PDF, la cual a la fecha no cuenta con firmas, así mismo, no cuenta con número de acta asignado.
GRUPO 03	ERON	CPAMSPAL PALMIRA	PALMIRA	PAS	13/05/2025	60	EFECTIVA	USPEC	Durante la visita se realizó una descripción detallada de las instalaciones físicas y su estado por áreas de proceso en el servicio de alimentación. Adicionalmente se realizó la verificación parcial de los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación. Como resultado de esta inspección, se definió: estado de los equipos, propiedad de los equipos, dificultades para la instalación de los equipos y novedades con equipos. Por otro lado, se constató la entrega del acta de visita sanitaria por parte del operador saliente al contratista entrante.
					14/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Durante la visita, se llevó a cabo la verificación de las áreas específicas del servicio de alimentación, describiendo el estado actual de cada una de ellas. Adicionalmente, se culminó la verificación de los equipos utilizados en el servicio, registrando el estado y condiciones de los mismos. Así mismo, se registró la forma de suministro de las raciones en el servicio de alimentación y los horarios de entrega de los alimentos. No obstante, no se pudo culminar el acta de empalme, ya que quedaron pendientes algunas verificaciones relacionadas con: nutrición, trámites y requerimientos pendientes, plan ocupacional del servicio y acuerdos de pago de servicios públicos.
GRUPO 03	ERON	EPMSC SILVIA	SILVIA		13/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante visita de empalme entre, contratista saliente (ARDIKO A&S SAS) y contratista entrante (ARDIKO A&S SAS). Se logra los siguientes avances: Infraestructura: Durante visita se realiza recorrido por las diferentes áreas del servicio, se evidencia que no se cuenta con área social y área de equipos en desuso. Porcentaje de Avance: 90%. Equipos: Se realiza inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, novedades

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									de equipos. Porcentaje de Avance: 100%. Dietas: Se verifica base de datos de todas las valoraciones, firmas control diario y seguimientos nutricionales realizados a la PPL para régimen subsidiado (3PPL) y contributivo (1PPL). Porcentaje de Avance: 80%. CHS: Se evidencia información de CHS en acta de empalme y se anexa soporte documental. No se cuenta con hallazgos de IVC. Porcentaje de Avance: 100%. Logística de operación: se evidencia horarios del servicio de alimentación intramural y el suministro en fondos. Porcentaje de Avance: 100%. Otros: pendiente Plan Ocupacional del servicio de alimentación. Entes que intervienen: Jeremy Giraldo representante operador saliente y operador entrante, Edwin Acosta delegado INPEC - Interventoría. No se cuenta con acompañamiento por parte de USPEC.
					14/05/2025	98	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante visita de empalme entre contratista saliente (ARDIKO A&S SAS) y contratista entrante (ARDIKO A&S SAS, se logra los siguientes avances: Infraestructura y equipos: Se evidencia en acta de empalme condiciones de áreas y equipos con sus respectivas novedades, se cuenta con registro fotográfico. Dietas: Se verifica base de datos de todas las valoraciones, firmas control diario y seguimientos nutricionales realizados a la PPL para régimen subsidiado (3PPL) y contributivo (1PPL). CHS: Se plasma CHS en acta de empalme y se realiza entrega de soporte documental. No se cuenta con hallazgos de IVC. Logística de operación: se evidencia horarios del servicio de alimentación intramural y el suministro en fondos. Otros: Se anexa plan ocupacional y acuerdos de pago del servicio de alimentación. Novedades: Por parte de interventoría se anexa observación en ítem 18 “Al finalizar esta visita, se conserva copia de acta de empalme, la cual a la fecha no cuenta con firmas de los participantes, así mismo, no cuenta con numero de acta asignado.
GRUPO 03	ERON	EPMSC PUERTO TEJADA	PUERTO TEJADA		13/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Durante visita de empalme entre contratista saliente (ARDIKO A&S SAS) y contratista entrante (ARDIKO A&S SAS, se realiza verificación a todos los equipos provenientes del operador los cuales se encuentran en

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									su mayoría en buen estado, no hay equipos pertenecientes del INPEC. Se evidencia estufa en regular estado, plancha asadora pandeada y un congelador con óxido y puerta en mal estado. Se evidencia infraestructura en buenas condiciones, falta señalización, no se cuenta con todas las áreas de recepción de materia prima, cuarto frío, social, lockers, vestier. Se verifica la base de datos de dietas por parte del operador, se cuenta con concepto sanitario favorable. Se contó con el acompañamiento del administrador Herminsul Castillo representante del operador ARDIKO y de la representante del COSAL e INPEC Margarita Balanta
					14/05/2025	90	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	En visita realizada al acompañamiento a empalme, entre contratista saliente (ARDIKO A&S SAS) y contratista entrante (ARDIKO A&S SAS, se verifica estado y funcionamiento de los servicios públicos existentes y detalle del tanque de agua, trampa de grasa, y luminarias, se evidencia por parte del INPEC plan ocupacional, no se logra verificar temas de nutrición por parte de sanidad, acuerdos y estados de los servicios públicos, documento por limitación de espacios. Avance de empalme 90%. Se contó con el acompañamiento del administrador Herminsul Castillo representante del operador ARDIKO y de la representante del COSAL e INPEC Margarita Balanta
GRUPO 03	ERON	EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO	SANTANDER DE QUILICHAO		15/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante visita de acompañamiento a empalme entre contratista saliente y entrante el cual es el mismo ARDIKO SAS. Se realiza verificación de infraestructura del establecimiento evidenciando que se encuentra en proceso de construcción y remodelación desde el 2018, no se toma registro fotográfico ya que no se cuenta con iluminación. Se cuenta con una planta externa por contingencia para el suministro de las raciones, las cuales son suministradas en fondos y distribuidas en fiambreras. Se evidencia horario de entrega y valoraciones nutricionales por parte del operador y de sanidad, además acuerdo por servicios públicos entre el operador y el INPEC. No se logra firmar el acta de empalme ya que esta debe de ser revisada por el operador para luego ser firmada. Avance de empalme

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									99%. Se contó con el acompañamiento del administrador María Nela Delgado representante del operador ARDIKO y de la representante del INPEC (COSAL) Jimena Guerrero R.
GRUPO 03	ERON	EPMSC BUENAVENTURA	BUENAVENTURA		9/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante visita de acompañamiento al empalme para el contratista saliente y entrante, el cual registra el mismo ARDIKO SAS, se realiza verificación a todas las áreas e infraestructura del servicio, se evidencia concepto sanitario favorable. Se logra un avance del 50% en acta de empalme. Queda pendiente por verificación, dietas por parte del operador y de sanidad, logística de la operación del servicio de alimentación y entrega de raciones, y otros aspectos. Se contó con el acompañamiento de la administradora Yesica Escobar del operador ARDIKO SAS y de la doctora Leidy Mosquera del INPEC
					10/05/2025	90	EFECTIVA	CONTRATISTA	En segunda visita de acompañamiento a empalme entre contratista saliente y entrante, el cual es el mismo ARDIKO SAS, se verifica toda la información de dietas por parte del operador, se revisa la logística de la operación y la forma de entrega de raciones, se evidencia trámites y requerimientos permanentes por parte del operador, todos los suscriptores al acta y estado de los servicios públicos. No se cuenta con la información de dietas por parte de la sanidad, plan de contingencia. Se logra un avance del 90%. Se contó con el acompañamiento de la administradora Yesica Escobar del operador ARDIKO SAS

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



Para los establecimientos de COJAM JAMUNDI BLOQUE 1, COJAM JAMUNDI BLOQUE 4 y CPAMSPAL PALMIRA -CENTRO DE PRODUCCION se culminó con un 100% el proceso de acompañamiento al empalme entre el operador saliente y entrante. Sin embargo, no pudo culminarse el proceso en los siguientes establecimientos penitenciarios: CPAMSPAL PALMIRA – PAS, EPMSC BUENAVENTURA, EPMSC CARTAGO, EPMSC PUERTO TEJADA, EPMSC SANTANDER DE QUILICHAO, EPMSC SILVIA.

Cabe señalar que no se pudo culminar el acta de empalme, ya que quedo pendiente la verificación de algunos apartados como: nutrición, trámites y requerimientos pendientes, plan ocupacional del servicio y acuerdos de pago de servicios públicos. Así mismo en establecimientos penitenciarios del grupo 3, no fue posible firmar el acta de empalme ya que el contratista ARDIKO SAS, una vez terminado el documento refirió que sería remitido al área jurídica, para su revisión y posteriores firmas.

5.4 **Grupo 4.**

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT UNIDOS USPEC 2024 con el contrato 330-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL UT USPEC HUILA 2025 con el contrato 188-2025 se presentaron las siguientes novedades:

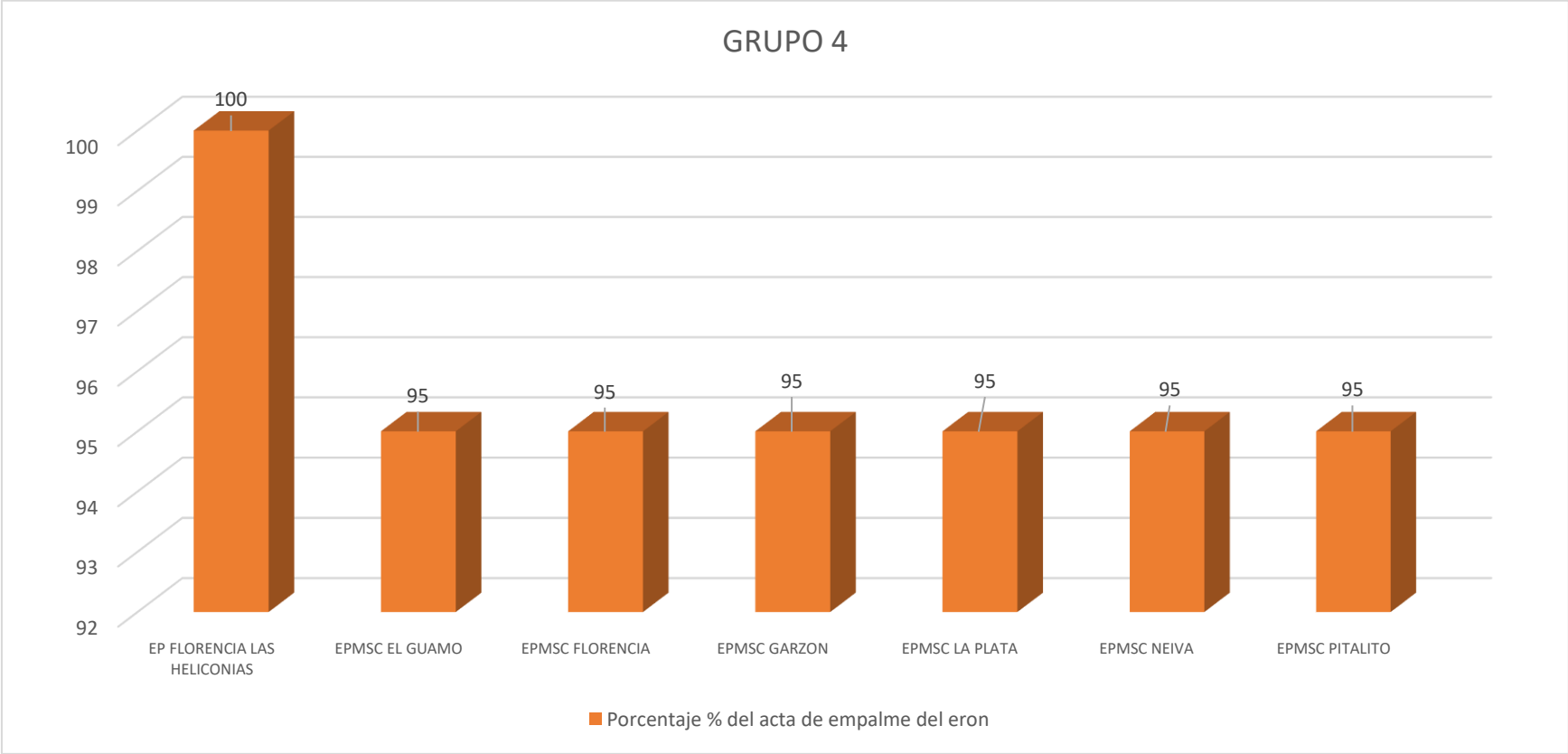
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 04	ERON	EPMSC LA PLATA	LA PLATA		9/05/2025	65	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realiza verificación en condiciones físicas de todas las áreas y su respectivo registro fotográfico, se realiza verificación de la cantidad y estado de los equipos, tomando registro fotográfico. Queda pendiente el cargue soportes fotográficos de las áreas y equipos en el sistema y Diligenciar información de Nutrición.
					10/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realiza cargue de registro fotográfico de la verificación de instalaciones físicas y equipos según anexo 5, se realiza verificación a la documentación en cuanto a valoraciones de régimen subsidiado. Se realiza verificación de acta de visita SDS fecha 13/12/2025 en concepto favorable con requerimiento. Se socializa horarios de entrega recibo de materia prima y entrega de alimentación (Fondos). No se dio acuerdo al porcentaje de servicios públicos y el tema de Distribuidores pendiente la concertación con director.
GRUPO 04	ERON	EPMSC PITALITO	PITALITO		9/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se realiza la verificación y el estado de cada una de las áreas, se verifica estado de los equipos. No se logró finalizar con la verificación de todos los ítems, no se contó con el acompañamiento por parte del INPEC, USPEC o COSAL.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					10/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se realiza inventario y verificación del estado del funcionamiento de equipos existentes en el establecimiento, con su respectivo soporte fotográfico. En lo que corresponde a tema de nutrición no se logró la verificación, dado a que por ser fin de semana no se encuentra personal de sanidad para verificación de componente nutricional, operador saliente no contaba con información completa de los equipos.
					12/05/2025	80	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se realiza verificación en dietas en un 80%, acta de SDS se encuentra vigente. Se realizo la verificación solo con operador saliente y operador entrante, por lo cual el acta no se pudo completar en parte documental, componente nutricional, acuerdos de horarios y servicios públicos. Pendiente reunión el día 13-05-2025 con director del establecimiento, COSAL e INPEC, operador entrante y operador saliente para concluir el acta de empalme.
					15/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Está pendiente la verificación de los servicios públicos, plan ocupacional, horarios de entrega y verificación por parte de almacén el estado de los equipos. Una vez finalizado este proceso operador saliente quién es el mismo entrante indica que revisan con gerencia para proceder a las firmas.
GRUPO 04	ERON	EPMSC FLORENCIA	FLORENCIA		9/05/2025	40	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se realiza recorrido en todas las áreas identificando la existencia o no de las mismas, Se verifica cantidad y estado de los equipos, se toma registro fotográfico. Por tiempo no se logró evaluar el total de los ítems relacionados en lista de chequeo, el empalme continuará el día 10/05/2025.
					10/05/2025	95	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se realiza inventario de equipos existentes en el establecimiento, Se verifica base de datos de todas las valoración y seguimientos nutricionales realizados al personal PPL para régimen subsidiado y contributivo, archivo nutricional completo de PPL en dietas. Se evidencia certificado de fumigación con fecha 08/04/2025, lavado de tanques (13/11/2025) acta de SDS con el 81.5% de cumplimiento 11/04/2025. Se finaliza la reunión de empalme frente a los requisitos relacionados en la lista de chequeo y se firma el ACTA DE SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS EN EMPALME -INTERVENTORÍA, por

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									parte del contratista saliente, el contratista entrante e interventoría; sin embargo, el acta de empalme no se firma debido a que el contratista saliente manifiesta que se hará cuando se firmen los respectivos convenios con el INPEC.
GRUPO 04	ERON	EP FLORENCIA LAS HELICONIAS	FLORENCIA		12/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realiza acompañamiento para recorrido de infraestructura y su descripción, se avanza un 80%, Condiciones Higiénico Sanitarias se alcanza un avance del 100%, concepto sanitario, fumigación, lavado de tanques. El proceso de empalme continúa por los días 13 y 14 de mayo de 2025
					13/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finaliza el proceso de descripción de Infraestructura del establecimiento, se inicia la verificación y descripción de los equipos alcanzando un 70%, se alcanza un avance del 60% respecto a la verificación de la documentación relacionada a las dietas del establecimiento. El proceso de empalme continúa el día 14/05/2025
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realiza verificación de equipos, infraestructura, dietas, certificado de fumigación, lavado de tanque y acta de SDS vigente. El representante del contratista entrante manifiesta que deberá socializar el acta de empalme con representantes de INPEC y USPEC, y establecer los convenios para luego proceder a la firma del acta de empalme.
GRUPO 04	ERON	EPMSC EL GUAMO	GUAMO		14/05/2025	95	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se verifica estado de cada una de las áreas del servicio de alimentación con su respectivo registro fotográfico, estado de equipos funcionamiento y soporte fotográfico de los mismos, se realiza verificación de la base de datos de ppl en las valoraciones dieta, verificación de concepto sanitario en estado vigente con concepto favorable con requerimientos. No sé firma acta de empalme falta concertar porcentaje de pago de servicios públicos y paz y salvó proyectos productivos.
GRUPO 04	ERON	EPMSC NEIVA	NEIVA		12/05/2025	40	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se realiza verificación del estado en que se encuentra la infraestructura del establecimiento, inventarios de equipos, estado de funcionamiento y registro fotográfico de los mismos. No sé termina acta de empalme falta Registrar y verificar Nutrición, logística y operación y otros.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					13/05/2025	95	EFECTIVA	USPEC	se verifica condiciones de infraestructura del área asignada para recepción y Entrega de alimentos en el Eron toma de registro fotográfico y descripción detallada del Estado, se realiza inventario de los equipos existentes en el área de entrega de alimentos describiendo su estado y funcionalidad toma de registro fotográfico. Se verifica base de datos de todos los ppls que se encuentra en Dietas con valoración y seguimiento nutricional, diligenciamiento de planillas de entrega para régimen subsidiado y régimen contributivo archivo completo de los ppls que se encuentran en Dietas. No sé firma acta de empalme falta concertar horarios de entrega, bonificación a los Distribuidores del Eron, área de recepción y entrega de los alimentos ya que provienen de planta externa

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



Durante las visitas de empalme realizadas por parte de la interventoría, se logra realizar un seguimiento detallado del estado en que se encuentran cada uno de los establecimientos que componen el presente grupo adjuntando registro fotográfico, según las grafica que antecede se logra evidenciar que la cobertura de verificación del acta de empalme es del 95% de avance. En lo que corresponde en el grupo 4 en las visitas realizadas no se logra la firma del contratista entrante, ni saliente. Esto debido a que quedo pendiente la verificación de los servicios públicos y horarios de entrega en los establecimientos de EPMSC LA PLATA EPMSC PITALITO, EPMSC FLORENCIA, EPMSC EL GUAMO, como también en EPMSC EL GUAMO no se

concertó el tema de paz y salvo de proyectos productivos, para el caso de EPMSC NEIVA Y EPMSC LA PLATA quedaron pendientes por la concertación con el director de la de bonificación de los distribuidores. Para EP FLORENCIA LAS HELICONIAS una vez sea socializada el acta con el INPEC y USPEC se procederá a la firma de las dos partes.

5.5 Grupo 5.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT LOGISTIC FOOD con el contrato 331-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL UT FOOD PRO con el contrato 189-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 05	ERON	EP GUADUAS LA ESPERANZA	GUADUAS		9/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT Logistic Food y contratista entrante UT Food Pro, para esto se tuvo en cuenta que el establecimiento se encuentra en contingencia; se evidenció en el proceso para este día un avance en: **EQUIPOS:** Se realizó inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, novedades de equipos y se tomó registro fotográfico y fílmico, sin embargo, no se logra terminar este aspecto, consiguiendo un avance del 80% en este aspecto y el cual culminó su verificación el día 12/05/2025.
					10/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para continuar con la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT Logistic Food y contratista entrante UT Food Pro, observando en el proceso para este día un avance en: **INFRAESTRUCTURA:** Se detalló todas las áreas existentes en el servicio, se hizo descripción de pisos, paredes, techos y desagües, se especificó daños mantenimientos y novedades presentadas, Se dio claridad en cuanto a la capacidad insuficiente en las

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									áreas de almacenamiento para el volumen de insumos requeridos. Porcentaje de Avance en este aspecto: 80% en el aspecto Infraestructura, se proyectó terminar de verificar el día 12/05/2025 CHS: Se evidenció entrega de concepto sanitario digital.
					12/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT Logistic Food y contratista entrante UT Food Pro; se evidenció en el proceso para este día un avance en: **INFRAESTRUCTURA:** se verificó condiciones de infraestructura que faltaban, al igual que se realizó registro fotográfico y fílmico, se logró culminar este aspecto con un 100%. **EQUIPOS:** Se continuo con el inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, novedades de equipos, mantenimientos realizados y toma de registro fotográfico, de los equipos verificados este día. Se alcanzó un avance en este aspecto de 95%, falta unos equipos por realizar registro fílmico, se especifica en el acta de empalme los equipos pertenecientes al operador y los que quedan a nombre del INPEC. **CHS:** Se evidenció entrega de concepto sanitario digital y se registran novedades de CHS, culminando la verificación de este aspecto.
					13/05/2025	90	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT Logistic Food y contratista entrante UT Food Pro, se evidenció en el proceso para este día un avance en: Se dio continuidad a las verificaciones pendientes de **EQUIPÓS:** Se tomó el registro fílmico de los equipos que faltaban culminando este aspecto a evaluar del acta, al igual se deja claridad en el acta que la Caldera N.2, se encuentra fuera de servicio y la Caldera No.1 se encuentra funcionando con riesgo de siniestro. **NUTRICIÓN:** Se realizó empalme de dietas donde se evidenció que se cuenta con base de datos de los PPL

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									en el programa de dietas, de la misma forma se evidenció faltante del área de sanidad, en entregar los PPL que faltan por valoración nutricional y los atendidos por el contratista de salud a cargo de la USPEC, este aspecto tuvo un avance del 90% este día. **LOGISTICA DE OPERACIÓN:** Se especificó horarios de entrega, horarios de recepción de materias primas y logística del establecimiento, se cumple la verificación en un 100%.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finalizó el aspecto pendiente de NUTRICIÓN: se evidencia entrega de base de datos de PPL en el programa de nutrición por parte del área de sanidad que faltaba. La Interventoría culmina el acompañamiento de la elaboración del acta de empalme número 26, se conserva copia de acta de empalme, la cual a la fecha no contaba con firmas de secretaria de COSAL, Oficina de atención y tratamiento, director del establecimiento. Se dejó constancia que el contratista participó durante el desarrollo del proceso de empalme.
GRUPO 05	ERON	EPMSC VILLETA	VILLETA		14/05/2025	99	EFECTIVA	CONTRATISTA	Entes que intervienen: Operador Saliente, Operador Entrante, Interventoría. No hay acompañamiento por parte de USPEC, no hay delegado. A la fecha (14/05/2025), el operador saliente UT LOGISTIC FOOD , el operador entrante UT FOOD PRO, no firman el acta de empalme hasta que la dirección general verifique el cargue de toda la información. Se deja constancia que el contratista entrante y saliente participaron durante el desarrollo de proceso de empalme relacionado con los ítems 8 y 9 (Nutrición) del acta de seguimiento. Al finalizar la visita, por parte de la Interventoría se conserva copia del acta de empalme con el reporte de la Etapa 3: NUTRICIÓN. No se cuenta con número de acta asignado. Se hace aclaración de que, al ser Planta Externa, solo se verificaron ítems relacionados con dietas.
GRUPO 05	ERON	EPMSC CHAPARRAL	CHAPARRAL		9/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT Logistic Food y contratista

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									entrante UT Food Pro, cumpliendo en su totalidad la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. **INFRAESTRUCTURA:** Se tomó registro fotográfico de las instalaciones del servicio de alimentación, se describió el estado de las áreas, observando techos en las áreas de cocina caliente, ubicación de equipos de frío y prealistamiento en material no sanitario y no liso, mallas de ventanas en buen estado. Se observa el funcionamiento de 3 extractores. Pisos por falta de emboquillado. Las puertas se encuentran en buen estado de mantenimiento. No se cuenta con áreas mínimas como son área social, vestieres, Lockers y shut para residuos sólidos. **EQUIPOS:** Se realizó verificación de equipos, estado y últimos mantenimientos realizados, encontrando que no se requieren calderas, se observó que los equipos actuales cumplen con lo solicitado en el anexo 5, los cuales se encuentran en funcionamiento y en buen estado, a excepción de un procesador de alimentos fuera de servicio por daño en la correa. **NUTRICIÓN:** Se presentaron soportes del área de sanidad relacionando las 30 dietas del establecimiento, de las 29 son de régimen subsidiado y una del régimen contributivo, no tienen requerimientos legales, ni dietas especiales. **CHS – ETS:** Se presentó el concepto sanitario emitido por la secretaria de salud del Tolima con fecha 30/04/2025, concepto sanitario favorable. No se tienen procesos sanitarios por parte del operador UT LOGÍSTIC FOOD **LOGÍSTICA DE OPERACIÓN:** La entrega a los PPL se hace en fiambreras. Se indicó por parte de la dirección del establecimiento el cumplimiento del horario de entrega de alimentos por parte del operador saliente y ante los horarios del nuevo contrato, la dirección indicó que hará la gestión en conjunto con el operador entrante, ante la USPEC para ajustar el horario a las necesidades del establecimiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, la cual no cuenta con las firmas pues los operadores indican que, por orden de la coordinación, no firman el acta, hasta no sea revisada por la dirección del operador y que para esto tienen plazo hasta el 16/05/2025. De esto se dejó constancia en el acta de la lista de chequeo y la cual fue firmada por los asistentes.
GRUPO 05	ERON	CPMSFUS FUSAGASUGA	FUSAGASUGÁ		9/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se realizó empalme de Etapa 1: Diagnóstico: INFRAESTRUCTURA, ejecutando la verificación de las áreas específicas con las que cuenta actualmente el servicio de alimentación en el establecimiento, las cuales se encuentran identificadas, señalizadas y separadas para evitar contaminación cruzada. Se deja constancia de que no se cuenta con área específica para la limpieza y desinfección de elementos de aseo, así como, no se cuenta con área de lockers y Vestier para personal manipulador de alimentos.
					10/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se realiza verificación de equipos y utensilios con los que opera actualmente el operador, ejecutando el inventario, descripción de estado de funcionamiento, novedades de equipos y toma de registro fotográfico. Se finaliza 100% Inventario -Etapa 2: EQUIPOS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					12/05/2025	85	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se verifican los siguientes ítems: 9. Nutrición (Etapa 3): Entregables por el área de salud del establecimiento y 10. CHS (Etapa 3). Se ejecutará seguimiento a ítem 8. Nutrición (Etapa 3): certificación del operador intramural de salud del ERON el día 13/05/2025, debido a que el área de sanidad del establecimiento, se encuentra en proceso de organización de la información de valoraciones y seguimiento en salud realizadas a la PPL.
					13/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	No se generó acta de empalme, debido a que operador entrante, operador saliente, delegado USPEC y delegado INPEC no firman el documento hasta que la dirección general verifique el cargue de toda la información, que el operador saliente no presente deudas con el INPEC y el operador entrante firme el convenio de trabajo penitenciario. Se deja constancia que el contratista entrante y saliente, delegado USPEC e INPEC participan durante el desarrollo del proceso de empalme. Adicionalmente, se deja por escrito en conclusiones del acta de seguimiento que el acta de empalme no podrá ser modificada por hechos que hayan sido evidenciados en el presente proceso, y en todo caso por hechos anteriores a la suscripción de la misma.
GRUPO 05	ERON	EPMSC GIRARDOT	GIRARDOT		13/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT Logistic Food y contratista entrante UT Food Pro, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos a evaluar: **INFRAESTRUCTURA:** Se verificó condiciones de infraestructura, al igual que se realizó registro

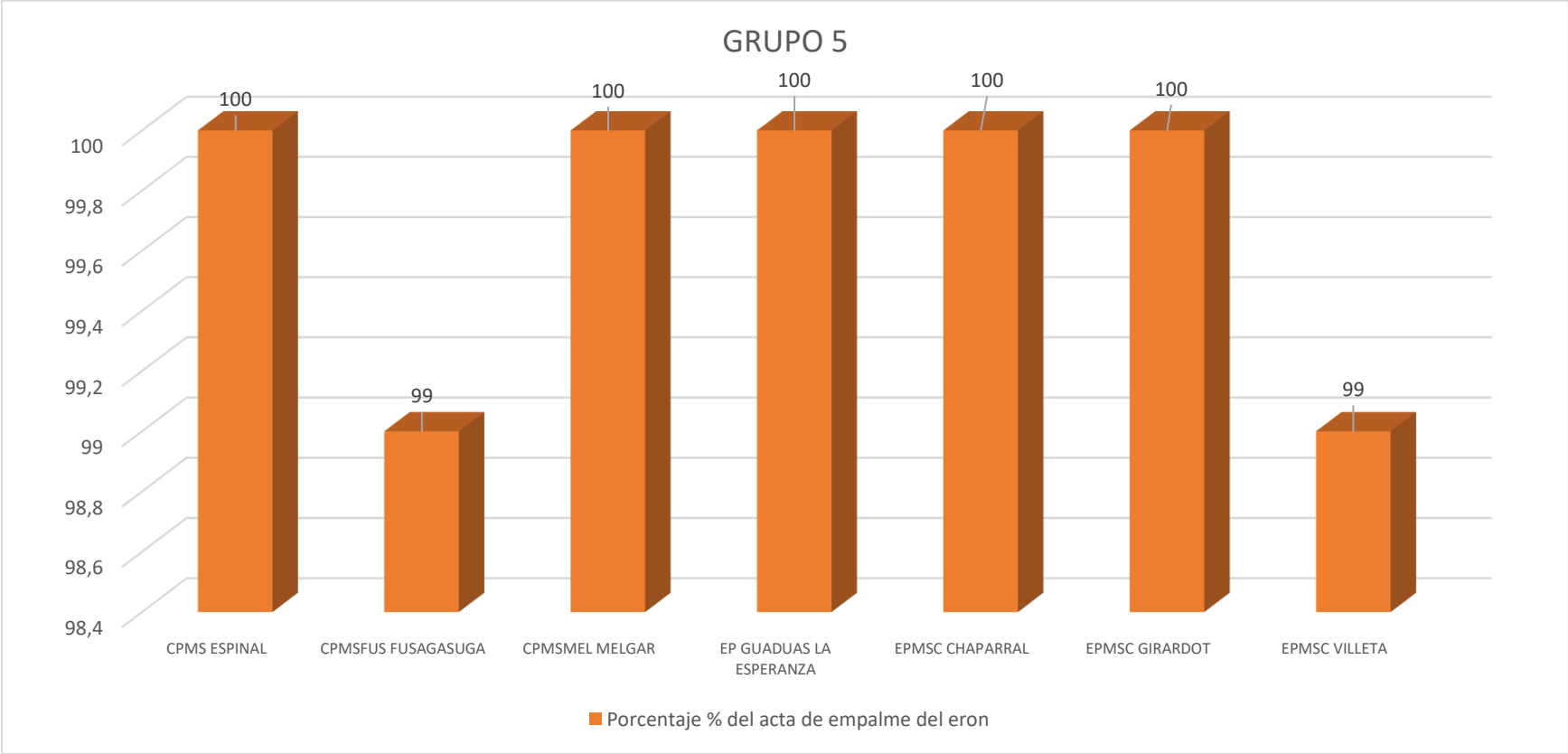
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									fotográfico de las diferentes áreas del servicio de alimentación y se describió el estado de estas, se evidenciaron paredes y techos con grietas y humedad, piso con desgaste y grietas lo cual facilita el empozamiento de agua, se registró en acta faltante de espacio para la instalación de equipos, y que no se cuenta con áreas como: vestieres y lockers. **EQUIPOS:** Se realizó inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, novedades de equipos, mantenimientos realizados y se tomó de registro fotográfico.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento pues se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se dio revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: **NUTRICIÓN:** Se realizó la verificación total de 65 dietas que hacen parte del servicio de alimentación, se entregó la documentación, valoraciones nutricionales y registro de entrega del programa de dietas, no se evidenciaron valoraciones pendientes ni tutelas. **CHS:** Se realizó la verificación de CHS con fecha 23/08/2024, concepto favorable, operador saliente presenta oficio de solicitud de visita para renovación de CHS con fecha 25/04/2025 sobre la cual se indicó que en un periodo de 15 días hábiles tendrá una respuesta. Se evidenciaron soportes de lavado de tanques y actividad de fumigaciones realizadas **LOGISTICA DE OPERACIÓN:** Se verificó y se registró el método de entrega de suministro de raciones. Horarios definidos para ingresos de materias primas, días adicionales por contingencias y días de la semana para suministro de menú especial en cada mes. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, la cual no cuenta con las firmas de ninguna de las partes hasta recibir visto bueno del área de coordinación de operaciones del INPEC.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 05	ERON	CPMSMEL MELGAR	MELGAR		9/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT Logistic Food y contratista entrante UT Food Pro, cumpliendo en su totalidad la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. **INFRAESTRUCTURA:** Se describió que solo hay una entrada al servicio de alimentos, no se cuenta con un shut de basura, se cuenta con servicios públicos como agua, luz y gas y activos, se dejó constancia que, por temas asociados con infraestructura con espacio reducido, no puede dar cumplimiento al almacenamiento de las materias primas bajo los parámetros establecidos en la resolución 2674 del 2013. Se dejaron observaciones por parte de los contratistas donde manifiestan deterioro de las instalaciones en pisos, paredes y techos, siendo prioritario el mantenimiento de los pisos y paredes, no se cuenta con áreas como: área de recepción de materia prima, área de aislamiento de racionalización terapéutica, área de distribución de alimentos, área de producto no conforme, área social, área de limpieza y desinfección, área de almacenamiento de productos químicos, área de depósito temporal de residuos, área de servicios sanitarios, área de lockers y Vestier. **EQUIPOS:** Los equipos que presentó el contratista saliente son usados trabajando normalmente, sin garantía como: pelapapas, procesador, licuadora industrial, estufa de tres puestos y estufa enana, así mismo los equipos de refrigeración y congelación. No se cuenta con equipos en desuso. **NUTRICIÓN:** Se hizo entrega de documentos actualizado, entregados al establecimiento y áreas de sanidad por parte del operador saliente, correspondiente al grupo de PPL con dietas terapéuticas. **CHS - ETS**: Se verificó el concepto sanitario actualizado y acciones correctivas realizadas por el operador saliente de los hallazgos evidenciados por la entidad de salud.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									LOGISTICA DE OPERACIÓN: Se evidenciaron registros de información correspondientes a los horarios de suministro de la alimentación, días y horas de ingreso de materias primas y novedades del servicio. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, la cual no cuenta con las firmas pues los operadores indican que, por orden de la coordinación, no firman el acta, hasta no sea revisada por la dirección del operador y que para esto tienen plazo hasta el 16/05/2025.
GRUPO 05	ERON	CPMS ESPINAL	ESPINAL		10/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT Logistic Food y contratista entrante UT Food Pro, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: **INFRAESTRUCTURA:** Se realizó verificación de pisos, paredes y techos, cumpliendo de acuerdo con la normatividad vigente, se recuerda que el servicio de alimentación acaba de salir de contingencia por lo cual la infraestructura está en óptimas condiciones. En este aspecto se realizó verificación de un 80%. **EQUIPOS:** Los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación en su totalidad son del INPEC y se encuentran trabajando normalmente sin garantía de mantenimiento, teniendo en cuenta el inventario de estado y registro fotográfico. **NUTRICIÓN:** Se realizó la verificación total de 90 dietas que hacen parte del servicio de alimentación, se entregó la documentación, valoraciones nutricionales y registro de entrega del programa de dietas, no se evidenciaron valoraciones pendientes ni tutelas. En este aspecto se realizó verificación de un 80%. **CHS:** Se realizó verificación de acta vigente, la cual se realizó para el servicio de alimentación por contingencia. El servicio de alimentación principal no cuenta con visita de la secretaría de salud ya que inicio operaciones el 14-04-2025, se evidenció gestión por parte del contratista saliente para su visita con fecha del 05-05-2025.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTAS	La Interventoría finalizó el acompañamiento pues se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se dio revisión los aspectos que faltaban en su totalidad: **INFRAESTRUCTURA:** Se finalizo la verificación de este aspecto en su totalidad, tomando registro fotográfico. **OTROS:** Se hace verificación del plan ocupacional cumpliendo con lo solicitado en el acta. **LOGÍSTICA DE OPERACIÓN:** Se evidenciaron registros de información correspondientes a los horarios de suministro de la alimentación, días y horas de ingreso. de materias primas y novedades del servicio. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, la cual no cuenta con las firmas de ninguna de las partes debido a que se requiere un tiempo prudente para el análisis y estudio detallado del documento.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



Conforme a lo evidenciado en la gráfica anterior, la totalidad de establecimientos del Grupo 5 finalizaron el proceso de empalme dentro de los tiempos establecidos, obteniendo calificaciones diferenciales de 99% para CPMSFUS FUSAGASUGA y EPMSC VILLETA, debido a que no se realizó la firma del documento al finalizar el proceso, ya que el operador entrante, el operador saliente, el delegado USPEC y el delegado INPEC recibieron instrucción de hacer una revisión previa del cargue de toda la información, que el operador saliente no presentara deudas con el INPEC y el operador entrante firmara el convenio de trabajo penitenciario.

5.6 **Grupo 6.**

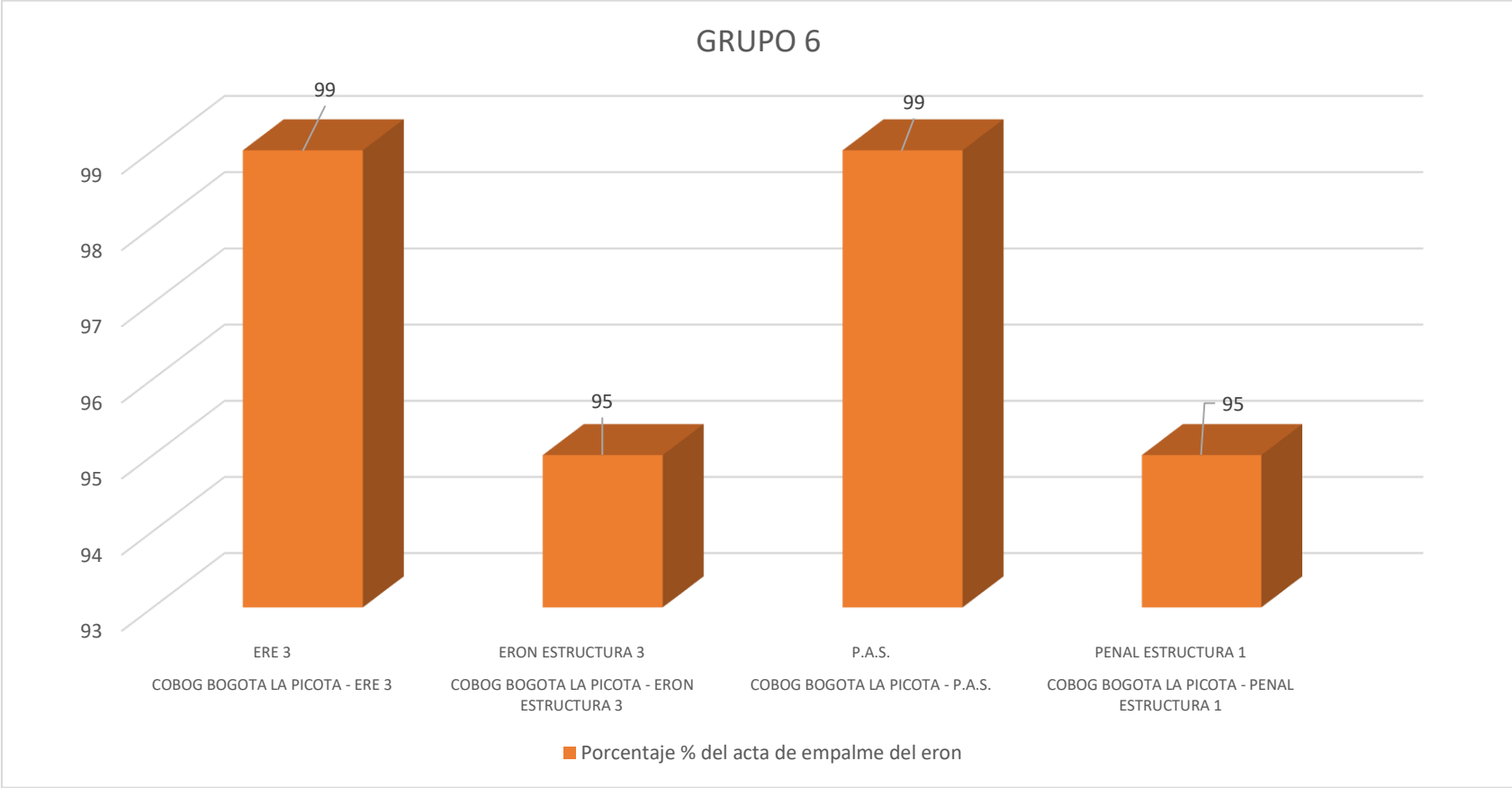
Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT NUTRIENDO USPEC 2024 con el contrato 332-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 con el contrato 190-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 06	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	BOGOTA D.C.	PENAL ESTRUCTURA 1	9/05/2025	20	EFECTIVA	CONTRATISTA	Aunque se realizó identificación de áreas y equipos, no se pudo contar con acompañamiento del INPEC a la estructura, los contratistas ingresaron para diagnósticos de infraestructura y equipos, se realizará gestión para segundo ingreso con acompañamiento del INPEC con la identificación y socialización de las falencias. Se realizó verificación de instalaciones y se inició el registró en acta de empalme. Se aclara que el operador saliente estaba en proceso de entrega de menú especial, por tanto, los profesionales de nutrición que se encontraban apoyando el proceso, no hicieron parte del empalme y por ende no se realizó la entrega de la información de este componente.
					12/05/2025	35	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	El contratista del servicio de alimentación aún se encontraba en proceso de consolidación de la información, así como la digitalización y elaboración del acta de empalme junto con los soportes y registro fotográfico, se ingresó por segunda vez al servicio de alimentación en compañía de los representantes del INPEC y USPEC para confirmar y consolidar estado de la infraestructura, equipos y áreas que no se había ingresado. Así mismo, el contratista está en proceso de consolidar y replantear información referente a la logística de la operación, requerida para garantizar el servicio en el establecimiento con base a la OTM. Se verificó valoraciones y seguimientos nutricionales, entregaron soporte físicos y digitales, se incluyó el concepto sanitario quedando pendiente la verificación de los soportes de saneamiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					13/05/2025	95	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Se finalizó la verificación y registro en acta de infraestructura, equipos, nutrición, soportes de saneamiento, así mismo la logística de operación. Falta por incluir el plan ocupacional y las firmas de los actores o participantes en el proceso de empalme. El operador expresa que se espera contar con el diligenciamiento de las actas de empalme de los cuatro servicios del establecimiento para favorecer la socialización, lectura y firma principalmente por los representantes del INPEC.
GRUPO 06	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	BOGOTA D.C.	ERON ESTRUCTURA 3	9/05/2025	10	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realizó recorrido verificando infraestructura y equipos, se tomó registro fotográfico.
					12/05/2025	50	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Se verificó y se plasmó en acta la totalidad de infraestructura, se continuó la verificación de equipos registrando las observaciones y novedades, se verificó base de todas las valoraciones y seguimientos nutricionales, se verificó concepto sanitario.
					13/05/2025	95	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Se finalizó la verificación y registro de equipos, de la parte nutricional y de las condiciones higiénico sanitarias en el acta, así mismo se plasmó la información de logística de operación. Falta verificar el plan ocupacional y las firmas de todas las partes. Por parte del contratista se está consolidando la totalidad de la información de las actas de empalme para proceder a la socialización y firma del documento.
GRUPO 06	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	BOGOTA D.C.	ERE 3	14/05/2025	98	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se verificó y registró en acta de empalme la información de infraestructura, equipos, nutrición (se evidenció diferencia entre la información del operador y de saneamiento), condiciones higiénico sanitarias (concepto sanitario y soportes de saneamiento) y logística de operación (horarios de entrega de alimentación y horarios de la materia prima). No se firma el acta de empalme hasta que esta no sea revisada por el área jurídica del contratista entrante y saliente. Se finalizó acta a las 17:30 y no había personal de INPEC ni USPEC en el establecimiento

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					15/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	No se firma el acta de empalme hasta que esta no sea revisada por el área jurídica del contratista entrante y saliente. Tampoco se firma por parte de USPEC dado que el funcionario no se encontraba en el establecimiento al momento de la firma. No se genera número de acta porque faltan firmas de las tres partes
GRUPO 06	ERON	COBOG BOGOTA LA PICOTA	BOGOTA D.C.	P.A.S.	14/05/2025	98	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se verificó y registró en acta de empalme las condiciones de infraestructura, equipos, información de nutrición, condiciones higiénico sanitarias (concepto sanitario y soportes de saneamiento) y logística de operación, Se presentó Plan Ocupacional del servicio de alimentación. Se encuentran pendiente las firmas de los operadores entrante y saliente, se expresa que antes de la firma, el área jurídica y gerencial de los mismos revisará el documento; adicionalmente faltan las firmas de los representantes del INPEC y USPEC ya que por hora de finalización del documento no se encontraban en el establecimiento.
					15/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se generó las actas de empalme para la estructura 1-Penal y 2-PAS, sin embargo, solo se cuenta con firma del representante del INPEC e interventoría, no se evidencia firma de representante de la USPEC ya que no se encontraba el día de hoy 15 de mayo 2025, y operadores del servicio de alimentación indican que los documentos siguen en revisión por parte del área jurídica y gerencial. No se genera número de acta por falta de firmas de los actores del empalme.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



De acuerdo con lo evidenciado en la gráfica anterior, en el establecimiento COBOG BOGOTA LA PICOTA para los ranchos ERON ESTRUCTURA 3 y PENAL 1 se observa un porcentaje del 95% en el avance de la realización del acta de empalme, debido a que el seguimiento a esta actividad se realizó hasta el día 13 de mayo quedando pendiente por verificar e incluir la información del plan ocupacional y las firmas de todas las partes. Sin

embargo, en el seguimiento realizado en el Rancho P.A.S. se evidencia que se registró el total de la información y se imprimió las actas de empalme para la estructura 1-Penal y 2-PAS, sin embargo, solo se firmó por el representante del INPEC e interventoría, no se evidenció firma de representante de la USPEC ya que no se encontraba ese día y los operadores del servicio de alimentación indicaron que los documentos seguían en revisión por parte del área jurídica y gerencial. Así mismo en el rancho ERE 3 se finalizó el acta de empalme con sus respectivos registros fotográficos y los soportes documentales requeridos, quedando pendiente las firmas de las partes.

5.7 Grupo 7.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT NUTRIENDO USPEC 2024 con el contrato 333-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL CAPITAL USPEC 2025 con el contrato 191-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 07	ERON	CPMS BOGOTA LA MODELO	BOGOTA D.C.		9/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realiza empalme de equipos la cual presenta un avance del 80% ya que bastantes equipos los cuales tienen novedades en su funcionamiento y estado, adicional se cubre 80% de empalme de dietas.
					12/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	En este día de empalme no se realiza verificación del estado de la infraestructura. Se cubre el 100% con respecto a equipos, así como de la información para dietas. Se realiza seguimiento y entrega de concepto higiénico sanitario del ERON, presenta 84% de cumplimiento y se relacionaron las dificultades para corregir las observaciones dejadas por la entidad. En cuanto a la logística de la operación, se presenta un avance del 80%
					13/05/2025	75	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Falta diligenciamiento del diagnóstico de infraestructura, donde se describe detalladamente las instalaciones físicas y su estado por áreas de proceso del servicio de alimentación. INPEC entrega a operador entrante plan ocupacional del servicio de alimentación. Quedando pendiente la firma de los documentos de empalme, una vez se

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									hayan revisado, gestionaran las firmas de las partes.
GRUPO 07	ERON	CPMS CHIQUINQUIRA	CHIQUINQUIRÁ		9/05/2025	39	EFECTIVA	CONTRATISTA	El personal del INPEC no tenía conocimiento sobre la realización del empalme, por lo que no permiten verificar infraestructura ni equipos, se procede con la Etapa 3 verificando los documentos de dietas, de manera parcial.
					10/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	En la visita del 10 de mayo, se inicia y culmina empalme de infraestructura, equipos, dietas se avanza hasta un 80%, verificación de concepto higiénico sanitario del ERON y logística de entrega se avanza hasta un 80%.
					12/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se llega a avance de 90% en entrega de información de dietas, infraestructura, equipos, concepto higiénico sanitario y logística de entrega avance del 100%. Se genera pendiente de establecer acuerdo de pago de servicios públicos.
					13/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finaliza empalme de dietas llegando al 100% de cubrimiento de la información. Pendientes firmas de operadores y del INPEC, debido a que acuerdan realizar la revisión por parte de las partes involucradas.
GRUPO 07	ERON	CPMSMOQ MONIQUIRA	MONIQUIRÁ		14/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	El empalme del establecimiento se realizó en 1 día donde se realizó empalme del 100% de todas las categorías globales de relevancia, infraestructura, equipos, dietas, concepto higiénico sanitario, se entrega base de datos de valoraciones de los PPL y seguimientos nutricionales, logística de operación estableciendo raciones a la fecha, horarios. Se llega a un acuerdo para el pago de servicios, proyectos productivos, bonificaciones e instalación de medidores. - No se firma Acta de empalme por parte del INPEC, indican que por directriz de la entidad no se permite, hasta la revisión del documento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									- No se firma Acta de empalme por parte de los operadores, ya que la empresa de estos no lo permite hasta que se haga una revisión por parte del área de jurídica. - El operador no permite la firma del acta por parte de la interventoría, indicando que nadie puede firmar el acta, hasta que esté firmada por INPEC y operadores. Por lo anterior no se garantizó 100% de la actividad. .
GRUPO 07	ERON	CPMSGAC GACHETA	GACHETÁ		9/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Como resultado del primer día de realización de empalme se obtuvo lo siguiente: La verificación de las instalaciones del establecimiento se realizó al 50%. En cuanto a equipos se realizó la verificación del inventario, estado y registro fotográfico., así como la información socializada y entrega de documentación de dietas con 100% de cubrimiento de dichas actividades. Se alcanzó a realizar una verificación parcial del 70% del concepto higiénico sanitario del establecimiento. No fue posible verificar plan ocupacional. Quedando pendiente para su verificación en siguiente visita. Pendiente verificación de infraestructura, se espera recorrido en compañía del INPEC, revisar ítems faltantes del acta de secretaría de salud, entrega de plan ocupacional.
					10/05/2025	65	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	En esta etapa se culmina el empalme de infraestructura y concepto higiénico sanitario, quedando pendiente nuevamente la socialización del plan ocupacional. El delegado del INPEC, informó que el establecimiento será intervenido, para cambio de extractores por campana y sustituido el techo que hoy en día no cumple por material que no es higiénico sanitario.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									-INPEC informa que no realizará firma de acta hasta que no se dé, el soporte de paz y salvo a PPL, los cuales están pendientes con abril y lo que corre del mes de mayo. -Debido a equivocación con la versión de acta de empalme el operador informa que se realizarán los ajustes necesarios al día Lunes 12/05/2025.
					12/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	En el último día de empalme se realiza entrega del plan ocupacional y certificación de cumplimiento de valoraciones de dietas, llegando al 100% de la verificación. El delegado del INPEC reitera que no se realiza firma del acta hasta legalizar los soportes de paz y salvos de los PPL, los cuales están pendientes con abril y lo que corre del mes de mayo, de igual manera para servicios públicos. -Para acuerdo de pago de servicios públicos: El operador entrante se compromete en colocar medidores y el operador saliente se compromete en pagar los servicios pendientes (mes de abril y mayo para agua y luz) para fecha 31/06/2025. Para el servicio de gas, se deja por pipeta. Por lo anterior no se garantizó 100% del empalme total.
GRUPO 07	ERON	CPMSUBA UBATE	UBATÉ		13/05/2025	55	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	**La Interventoría evidencia las siguientes actividades realizadas entre el contratista saliente y el contratista entrante, donde:** - Se realiza inventario parcial de equipos existentes en el establecimiento, descripción del estado y funcionamiento, novedades de equipos, faltando equipos por registro fotográfico y estado. En esta sección se ejecutó en un 40%. - Se evidenció que el concepto higiénico sanitario del establecimiento presenta un porcentaje de cumplimiento de 72,5%, categorizado como concepto favorable con requerimientos. No se realizó validación de las variables que presentan observación. Esta información se ejecutó en un 70%.

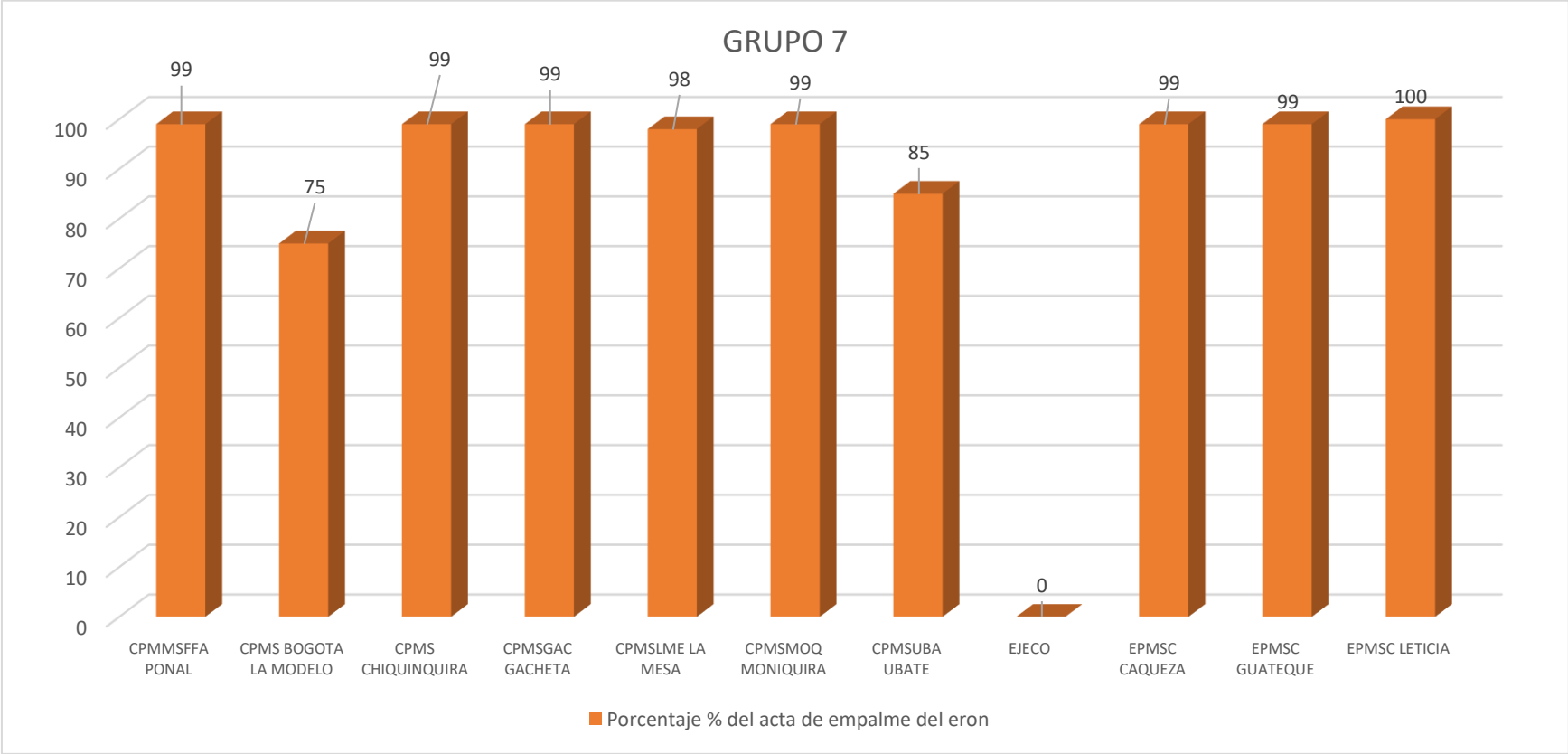
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									- Se socializó la logística de operación del establecimiento, donde se evidenció en acta de empalme descripción de horarios, métodos de entrega de las raciones, acuerdos de entrega del suministro en horarios particulares. Esta información se ejecutó el 100%. Quedando pendiente la socialización de dietas recorrido en el establecimiento en compañía del INPEC. Se deja en acta observación del director del establecimiento el cual refiere que se erradique el uso de pipeta de gas y se instale gas natural.
					14/05/2025	85	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se desarrollaron las siguientes actividades: Se realizó recorrido entre contratista entrante, saliente, interventoría e INPEC, donde se abarco el estado global del establecimiento presentando novedades de deterioro y espacios reducidos con relación a la operación. 100% verificado. Se finaliza inventario del total de los equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, novedades de equipos. 100% verificado. Con respecto a dietas se realizó la entrega de la información del 100%, se verifica valoraciones, plan dietario, certificación por parte del establecimiento y operador de salud central. Quedando pendiente la socialización y validación de observaciones realizadas por la entidad de salud y firma del acta por parte de las partes contratistas, y delegado del establecimiento.
GRUPO 07	ERON	EJECO	FACATATIVA		9/05/2025	0	NO EFECTIVA		No se programó visita de empalme del 9 al 15 de mayo 2025, al ser un establecimiento CRM.
GRUPO 07	ERON	CPMSLME LA MESA	LA MESA		10/05/2025		NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - INPEC	No se pudo ejecutar actividad de empalme toda vez que no se contaba con personal del INPEC

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					12/05/2025	98	EFECTIVA	OTRO	Para el día de la visita se desarrollaron las actividades de empalme con recorrido del establecimiento y determinantes del estado de infraestructura, validación y registro fotográfico de equipos, logística de operación (horarios, descripción de entrega en línea) y concepto higiénico sanitario del ERON con 85,5% de concepto favorable del 9/09/2024, presentando 100% de cubrimiento para estas dos verificaciones; con respecto a dietas la persona encargada de sanidad del establecimiento emite reporte refiriendo que no se tienen PPL en programa de dietas desde febrero. Se finaliza empalme con el 98%, debido a que no se realiza firma del acta por ninguna parte involucrada hasta su verificación y validación. Entes que intervienen: Operador Saliente, Operador Entrante, Responsable INPEC Coordinadora de atención y tratamiento INPEC, e Interventoría. -Se agrega que operador saliente indica que el acta de empalme en Word no la podrá imprimir por consecutivo de acta el cual genera el establecimiento INPEC, y por fecha , dado que indican que la fecha de acta normalmente debe ser la de finalización de contrato y no de la visita de Interventoría, adicional el establecimiento no cuenta con personal administrativo para firma del acta y no tienen autorización para firmar hasta que el contratista saliente se encuentre a paz y salvo con el establecimiento, dado lo anterior Interventoría diligencia de manera detallada acta de seguimiento al cumplimiento de requisitos en empalme especificando novedades.
GRUPO 07	ERON	EPMSC CAQUEZA	CAQUEZA		15/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC	Se realiza cubrimiento del 100% de empalme de equipos, infraestructura, concepto sanitario, logística de entrega, dietas y plan ocupacional. Operador saliente no remite acta de empalme, dado que área jurídica y técnica de ellos deben

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									verificar la información registrada y dar aval para su impresión y posteriores firmas.
GRUPO 07	ERON	EPMSC GUATEQUE	GUATEQUE		13/05/2025	85	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realiza empalme de infraestructura, equipos, concepto higiénico sanitario y logística de operación, abarcando el 100% de información.
					14/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	En este día se termina de realizar entrega de la información respecto a dietas y entrega de plan ocupacional cubriendo el 100% de la información, sin embargo, el contratista saliente, el contratista entrante y el funcionario delegado del INPEC, no firman acta de empalme hasta que sea revisada por el área jurídica del contratista saliente.
GRUPO 07	ERON	CPMMSFFA PONAL	FACATATIVA		13/05/2025	99	EFECTIVA	OTRO	Se finaliza empalme con documento oficial completo diligenciando por operador saliente y registro fotográficos con soportes relacionados al empalme. El Operador saliente no imprime acta dado que aún no se cuenta con consecutivo de acta por parte de INPEC, el director del establecimiento no se encuentra en instalaciones para firma (Mayor Rodríguez), operador saliente tienen orden de que el acta de empalme debe ser verificada por área jurídica antes de su impresión para posteriores firmas, Se especifica que este documento no podrá ser modificado por hechos ocurridos con posterioridad al empalme ni por situaciones anteriores a su suscripción, sin embargo, operador indica que el acta puede estar sujeta a modificación por parte del área jurídica que valida dicha acta antes de la impresión.
GRUPO 07	ERON	EPMSC LETICIA	LETICIA		9/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	-Se finaliza empalme con documento oficial completo diligenciando por operador saliente y registro fotográficos con soportes relacionados al empalme. -Porcentaje de Avance de Empalme: 95% -Entes que intervienen: Operador Saliente, Operador entrante, e Interventoría, Ing. Calidad

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									operador saliente, e Intendente Chávez atención y tratamiento. -No hay acompañamiento por parte de USPEC, ni de INPEC al ser ERON DE POLICÍAS. -Se agrega que: Operador saliente no imprime acta dado que aún no se cuenta con consecutivo de acta por parte de INPEC, el director del establecimiento no se encuentra en instalaciones para firma (Mayor Rodríguez), operador saliente tienen orden de que el acta de empalme debe ser verificada por área jurídica antes de su impresión para posteriores firmas, al finalizar la visita, se le comparte en pdf acta de empalme diligenciada hasta el momento de finalizar fisura. Se especifica que este documento no podrá ser modificado por hechos ocurridos con posterioridad al empalme ni por situaciones anteriores a su suscripción, sin embargo, operador indica que el acta puede estar sujeta a modificación por parte del área jurídica que valida dicha acta antes de la impresión. Policía Nacional solicita por cierre de anillos que todo el personal ajeno se retire de establecimiento. El operador saliente manifiesta que el documento debe ser revisado previamente por la USPEC, y que después de su validación el empalme podrá ser firmado por el director del INPEC y demás asistentes al empalme.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



Conforme a lo evidenciado en la gráfica anterior, la totalidad de establecimientos tipo ERON (10) del Grupo 7 a cargo del operador saliente UT Nutriendo USPEC 2024, finalizaron el proceso de empalme dentro de los tiempos establecidos, sin embargo, no fueron culminados al 100% debido a que presenta faltante de pagos para generar los debidos paz y salvo, ya sea en servicios públicos, proyectos productivos, así mismo, se dejó el acta para verificación por las partes que intervinieron y posterior firma. Se hace la claridad que EJECO es un establecimiento CRM.

5.8 **Grupo 8.**

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente ARDIKO A&S SAS con el contrato 334-2023 y el contratista entrante ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS con el contrato 192-2025 se presentaron las siguientes novedades:

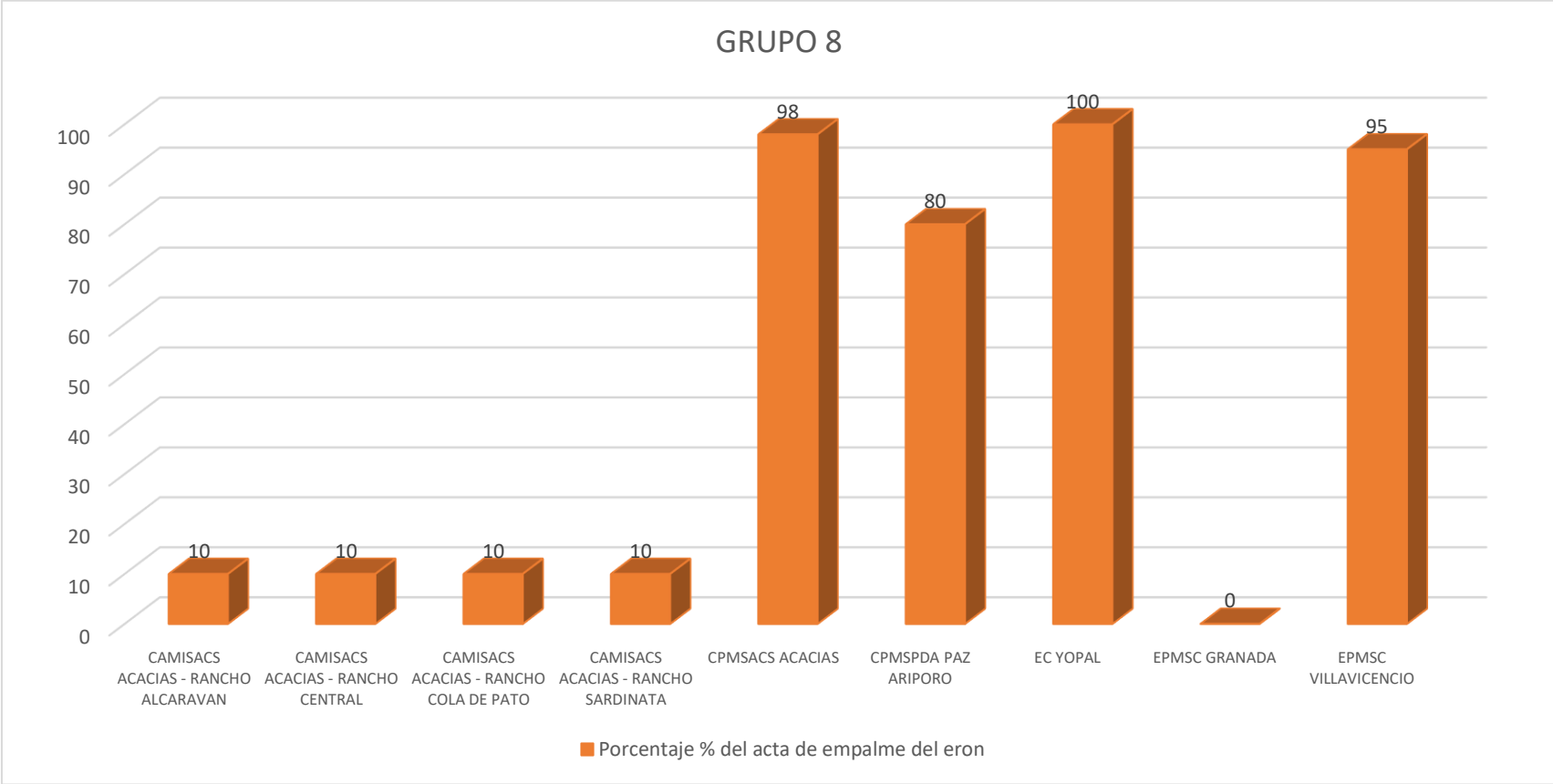
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 08	ERON	CAMISACS ACACIAS	ACACÍAS	RANCHO ALCARAVAN	12/05/2025	10	EFECTIVA	CONTRATISTA	Contratista está organizando fotografías de equipos e infraestructura en acta de empalme. El ERON cuenta con 4 ranchos y para cada rancho se debe elaborar su acta de empalme, adicionalmente, por parte del contratista entrante y saliente solamente se destinó a una persona para estar a cargo de la elaboración de las cuatro actas de empalme.
GRUPO 08	ERON	CAMISACS ACACIAS	ACACÍAS	RANCHO COLA DE PATO	12/05/2025	10	EFECTIVA	CONTRATISTA	El operador no realiza diligenciamiento de acta de empalme, solo se evidencia que está incorporando las fotos al acta de empalme. el ERON cuenta con 4 ranchos y para cada rancho se debe elaborar su acta de empalme, adicionalmente, por parte del contratista entrante y saliente solamente se destinó a una persona para estar a cargo de la elaboración de las cuatro actas de empalme.
GRUPO 08	ERON	CAMISACS ACACIAS	ACACÍAS	RANCHO SARDINATA	9/05/2025	10	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	se realizó la verificación y toma de evidencia fotográfica a instalaciones y equipos actuales. No se contó con tiempo para la realización de acta de empalme. Adicionalmente, el empalme está programado para continuar el día 10 de mayo, pero por parte del INPEC se informa a los contratistas saliente y entrante y a la Interventoría que el día sábado 10 no se permitirá el acceso para realizar las actividades de empalme programadas.
GRUPO 08	ERON	CAMISACS ACACIAS	ACACÍAS	RANCHO CENTRAL	9/05/2025	10	EFECTIVA	INPEC	El operador no realiza diligenciamiento de acta de empalme, solo se realizó visita a los ranchos para la toma de fotografías de equipos e infraestructura. Por parte del INPEC se informa que el día sábado 10 no se permitirá el acceso para realizar las actividades de empalme programadas.
GRUPO 08	ERON	EPMSC VILLAVICENCIO	VILLAVICENCIO		13/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Acta de empalme se encuentra en construcción. Se realizó recorrido para verificar las condiciones de infraestructura del rancho actual, al igual que el estado de los equipos. Se tomó de registro fotográfico.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					14/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se verificó las condiciones de infraestructura en áreas faltantes del servicio de alimentos, se tomó registro fotográfico de infraestructura y equipos. Se realizó digitalización de las condiciones de los equipos y de infraestructura en acta.
					15/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realizó la descripción de cada una de las áreas, sin embargo, falto incorporar las fotografías de estás. La descripción y las fotos de los equipos quedaron totalmente incluidas. Se verificó documentalmente todo lo relacionado con nutrición, así mismo, se evidenció los soportes documentales referentes a las condiciones higiénico sanitarias, se registró en acta la logística de operación (forma de entrega, horarios contingencias y casos particulares). Se evidenció entrega de plan ocupacional por parte del INPEC. Además, administradora del servicio de alimentación, manifiesto que dicha acta y soportes documentales primero serán verificados por de representante legal de ARDIKO, seguidamente se harán llegar la documentación al establecimiento para su suscripción y entrega oficial.
GRUPO 08	ERON	EPMSC GRANADA	GRANADA		9/05/2025	0	NO EFECTIVA		No se programó visita de empalme del 9 al 15 de mayo 2025.
GRUPO 08	ERON	CPMSPDA PAZ ARIPORO	PAZ DE ARIPORO		15/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Se verificó condiciones de infraestructura se tomó registro fotográfico y video, sin embargo, queda pendiente incluir esta información en el acta de empalme. En cuanto a los equipos se realizó la verificación de estos y se dejó en el acta las observaciones y el registro fotográfico. El área de sanidad del establecimiento suministró la información referente a nutrición, no obstante, faltó la base de datos por parte del contratista saliente. Se documentó en el acta la verificación de las condiciones higiénico sanitarias, se evidenció que el plan ocupacional hace parte del acta. Se verificó contadores de servicios públicos, el contratista entrante manifiesta no estar de acuerdo con el pago del 45%). No se firma por ninguna de las partes el acta de empalme debido a que no está en su totalidad lo información de infraestructura, nutrición por parte del contratista, lineamientos del INPEC para el contratista entrante,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									descripción de áreas, adicionalmente el contratista saliente no cuenta con Paz y Salvo.
GRUPO 08	ERON	EC YOPAL	YOPAL		9/05/2025		NO EFECTIVA	Falta personal del INPEC para realizar el acompañamiento de la actividad de empalme, adicionalmente por parte del establecimiento se informa que no se puede llevar a cabo la elaboración del acta sin estar ellos presentes. Se reprograman fecha de inicio para el 12 de mayo del 2025.	El director y el personal de Tratamiento y mantenimiento del establecimiento, se encontraban en una actividad ya programada con anticipación. Debido a esto, el director encargado Jorge Vargas, solicita reprogramar las fechas del empalme para los días 12,13 y 14 de mayo 2025.
					12/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Se verificó y se registró en el acta las condiciones de infraestructura y equipos, se tomó registro fotográfico y video. Se verificó la información de nutrición por parte del contratista saliente, sin embargo, queda pendiente el entregable por parte de sanidad. Se documentó en el acta la verificación de las condiciones higiénico sanitarias. Queda pendiente por subir registro fotográfico al acta, revisión de nutrición entregable por parte de sanidad, y revisión de cuartos de frio.
					13/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Se diligenció en su totalidad equipos y el aparte de nutrición en el acta. Se evidenció que el plan ocupacional hace parte del acta. Falta revisión del estado de servicios públicos fluido eléctrico y agua. Adicionalmente, se debe determinar los contadores para su cálculo.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Se verificaron los contadores de servicios públicos y acta de Concertación y Socialización de servicios públicos 001 de 14-05-26. El contratista saliente manifiesta que la firma del acta no se podrá realizar, debido a qué no cuenta con el Paz y Salvo, los pagos están hasta marzo de 2025.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 08	ERON	CPMSACS ACACIAS	ACACÍAS		13/05/2025	45	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Se verificó y se registró en el acta de empalme las condiciones y estado de infraestructura y equipos, se tomó registro fotográfico. Adicionalmente se tomó registro fotográfico del rancho ala C cerrado por adecuaciones.
					14/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se registró y verificó en su totalidad en el acta de empalme la información de nutrición entregada por sanidad y el contratista saliente, las condiciones higiénico sanitarias, la logística de operación de los 4 tiempos de comida y generalidades. Adicionalmente se observó Plan Ocupacional del servicio de alimentación.
					15/05/2025	98	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se verificó los acuerdos y el estado de los servicios públicos, el contratista manifestó que solo manejan medidor para agua, gas y luz y pagan el 20%. Se finaliza diligenciamiento de acta de empalme con fotografías y toda la información requerida, pero no se realiza firma de acta por parte de los suscritos ya que el operador manifiesta que remitirá acta a gerencia de la empresa y debe esperar aprobación para la firma.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



De acuerdo con lo evidenciado en la gráfica anterior, en los establecimientos EMPSC YOPAL, CPMSACS ACACIAS y EPMSC VILLAVICENCIO se finalizó el diligenciamiento del acta de empalme con el registro fotográfico y los soportes documentales requeridos, pero no se realizó la firma de acta por parte de los suscritos ya que el operador manifestó que remitirá el acta a la gerencia de los contratistas, para que estos realicen la verificación pertinente y seguidamente harán llegar la documentación al establecimiento para su suscripción y entrega oficial. Por otra parte, en el establecimiento

CPMSPDA PAZ DE ARIPORO se evidenció un desarrollo del acta de empalme del 80%, debido a que no se diligenció en su totalidad la información de infraestructura, faltaba verificar la información de nutrición por parte del operador, incluir los lineamientos del INPEC para el contratista entrante, la descripción de áreas y adicionalmente el contratista saliente no contaba con el paz y salvo del pago de bonificaciones a PPLs y proyectos productivos. En los ranchos Alcaraván, Cola De Pato, Sardinata y Central del establecimiento CAMISACS ACACIAS, se observó un avance del 10% en la elaboración de las actas de empalme, puesto que por parte del contratista entrante y saliente solamente se destinó a una persona para estar a cargo de la elaboración de las cuatro actas de empalme, adicionalmente el día sábado 10 de mayo no se permitió la entrada para realizar las actividades de empalme programadas y el tiempo destinado para esta labor fue limitado por otras actividades del contratista. En el ERON EPMSC GRANADA no se realizó acompañamiento en la elaboración del acta de empalme por parte de la interventoría, esto teniendo en cuenta la distancia del establecimiento, y la cantidad de profesionales en la regional.

5.9 Grupo 9.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UNIÓN TEMPORAL ANDINO COLOMBIANO con el contrato 335-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL SERVIR USPEC con el contrato 193-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 09	ERON	CPMS TUNJA	TUNJA		9/05/2025	50	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Se adelantó el registro de las GENERALIDADES: Número total de PPL atendidos, servicio de alimentación único y se describe el estado del mismo, se deja constancia de que no se da cobertura a otros establecimientos como EPs, UTs o Batallones. Se realiza la verificación correspondiente de INFRAESTRUCTURA, INVENTARIO DE EQUIPOS, y se adelanta documentación de la Etapa 3 de NUTRICIÓN. ENTREGABLES POR EL ÁREA DE SALUD DEL ESTABLECIMIENTO: base de datos con asignación del plan dietario, y se deja constancia de que no se tienen valoraciones pendientes, ni requerimientos o acciones constitucionales relacionadas con dietas terapéuticas. El sábado 10/05/2025, no se realiza actividad de empalme, toda vez que el funcionario de USPEC no se encuentra en el establecimiento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se continúa con la Etapa 3 de NUTRICIÓN: CERTIFICACIÓN DEL OPERADOR INTRAMURAL DE SALUD DEL ERON: recibiendo la documentación correspondiente a las valoraciones nutricionales realizadas por el contratista de salud de la USPEC y la base de datos de valoraciones y seguimientos nutricionales. Se realizan las verificaciones correspondientes a CHS y se documenta lo relacionado con LOGÍSTICA DE LA OPERACIÓN, se deja constancia de que no se cuenta con trámites o requerimientos de entes de control pendientes y los acuerdos relacionados con el pago de servicios públicos, además, el INPEC entrega el Plan ocupacional del establecimiento. La representante del INPEC informa a la Interventoría que no realizan firma del acta de empalme hasta que el operador saliente pague los servicios públicos y bonos de la PPL correspondientes a los meses de abril y mayo de 2025.
GRUPO 09	ERON	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	SANTA ROSA DE VITERBO		9/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se adelantó el registro de las GENERALIDADES: Número total de PPL atendidos, servicio de alimentación único y se describe el estado del mismo, se deja constancia de que no se da cobertura a otros establecimientos como EPs, UTs o Batallones. Se realiza la verificación correspondiente de INFRAESTRUCTURA e INDENTIFICACIÓN DE EQUIPOS PROPIEDAD DE INPEC o USPEC.
GRUPO 09	ERON	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	SANTA ROSA DE VITERBO		10/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se termina lo correspondiente a EQUIPOS: identificación de limitaciones y dificultades para la instalación y no se identifican EQUIPOS ADQUIRIDOS POR EL OPERADOR QUE PASAN A PROPIEDAD DEL INPEC.
GRUPO 09	ERON	EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO	SANTA ROSA DE VITERBO		12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Se recibe la documentación correspondiente a NUTRICIÓN: CERTIFICACIÓN Y ENTREGABLES DEL OPERADOR INTRAMURAL DE SALUD DEL ERON, se realizan las verificaciones correspondientes a CHS y se documenta lo relacionado con LOGÍSTICA DE LA OPERACIÓN, se deja constancia de que no se cuenta con trámites o requerimientos de entes de control pendientes y los acuerdos relacionados con el pago de servicios públicos, además, se radica solicitud al INPEC frente a la entrega del Plan ocupacional del establecimiento. La directora del ERON, Sandra Liliana Polanco Quevedo, realiza verificación y revisión del acta para su posterior firma.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 09	ERON	CPMSCHO CHOCONTA	CHOCONTÁ		14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Se adelantó el registro de las GENERALIDADES: Número total de PPL atendidos, servicio de alimentación único y EP atendida por el ERON. INFRAESTRUCTURA: se realiza verificación de infraestructura, descripción del estado, verificación por áreas, se realiza la toma de registros fotográficos, por parte de representante INPEC y operador saliente y entrante. EQUIPOS: se realiza identificación de equipos, su estado y novedades presentadas. Se realiza la toma de registros fotográficos, por parte de representante INPEC y operador saliente y entrante. DIETAS: se realiza verificación de valoraciones nutricionales, base de datos, se verifica información completa de la PPL con dietas. CHS: se evidencia concepto higiénico sanitario vigente, porcentaje de cumplimiento y hallazgos presentados mediante IVC. Se evidencia la entrega del acta de visita sanitaria al contratista entrante UT SERVIR USPEC. LOGISTICA DE OPERACIÓN: se establecen horarios para la entrega de los alimentos y se específica en el acta de empalme la forma de suministro de las raciones. OTROS: se evidencian trámites y requerimientos de entes de control, plan ocupacional, acuerdos y estados de servicios públicos. NOVEDADES: se socializa acta de empalme con el director del establecimiento y representante COSAL, el acta de empalme queda debidamente firmada por todas las partes, a excepción de representante USPEC, ya que el establecimiento no cuenta con este enlace.
GRUPO 09	ERON	EPMSC DUITAMA	DUITAMA		13/05/2025	80	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se contó con acompañamiento únicamente de los operadores saliente y entrante. Se verifican apartados de INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS y NUTRICIÓN con las respectivas evidencias fotográficas y bases de datos.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finaliza la verificación de la documentación e información adscrita en el acta de empalme respecto a los ítems de LOGÍSTICA DE OPERACIÓN y OTROS. Se presenta acompañamiento en la actividad del acta de empalme al contratista de ingreso y el de salida, representante de INPEC y la Interventoría.
GRUPO 09	ERON	EPMS RAMIRIQUI	RAMIRIQUÍ		13/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Se realizó verificación y diagnóstico de las áreas del servicio de alimentación. Porcentaje de avance: 100%. En cuanto a EQUIPOS, se identifican las novedades de equipos y se realiza toma de registro fotográfico. Porcentaje de avance: 60%.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	En cuanto a EQUIPOS, se realiza inventario de existentes en el establecimiento y descripción de estado de funcionamiento. Porcentaje de avance 100%. En cuanto a NUTRICIÓN, se realiza avance del 100% en la revisión de la documentación. LOGISTICA DE OPERACIÓN: se registró en acta de empalme horarios, descripción de métodos de entrega de las raciones, acuerdos de entrega del suministro en horarios particulares. Porcentaje de avance: 100%. Se revisa lo correspondiente a CHS, lavado de tanques y fumigación, acta generada por la ETS, hallazgos identificados y limitaciones que se presentan para subsanarlos. Porcentaje de avance: 100%. Se finaliza con OTROS, dejando registrado que no se cuenta con tramites o requerimientos pendientes, se solicita el Plan ocupacional al INPEC y se verifican los acuerdos y el estado de los servicios públicos.
GRUPO 09	ERON	EPAMSCAS COMBITA	COMBITA	ALTA	9/05/2025	35	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se adelantó lo correspondiente a INFRAESTRUCTURA: verificación de las áreas específicas del servicio de alimentación y EQUIPOS: identificación de equipos propiedad de USPEC o INPEC, pendiente el registro de novedades de funcionamiento.
					12/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se adelantó lo correspondiente a INFRAESTRUCTURA: descripción detallada de las instalaciones físicas y su estado por áreas de proceso en el servicio de alimentación y capacidad del establecimiento para el almacenamiento de materias primas. Además, se verificó lo relacionado con CHS: certificados de lavado de tanques y control de plagas, estado del Concepto Higiénico Sanitario, registro de los hallazgos identificados y limitaciones debido a encontrarse el servicio en contingencia.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se adelantó lo correspondiente a EQUIPOS: registro de novedades de equipos propiedad del INPEC y últimos mantenimientos realizados, identificación de limitaciones y dificultades para la instalación de los equipos e identificación de los equipos que se tienen en arriendo por la contingencia del rancho. En cuando a NUTRICIÓN, se recibe base de datos de PPL en dietas, solicitud de información de PPL en contributivo que aún no se encuentran en el programa de dietas, y se registran las acciones constitucionales en curso. Se describe la información relacionada con LOGÍSTICA DE LA OPERACIÓN y OTROS: se recibe el Plan ocupacional y

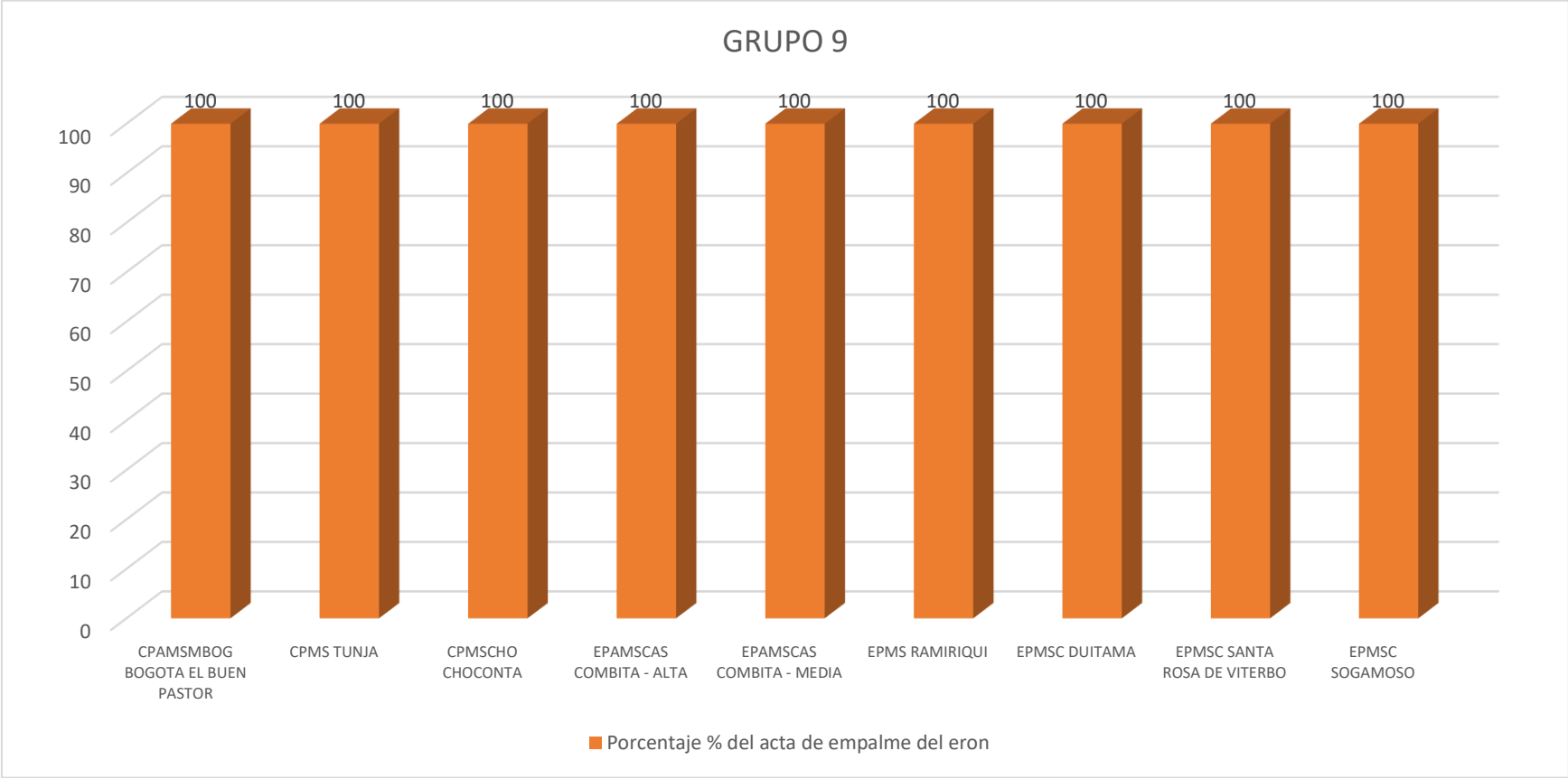
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									se consigna lo correspondiente a acuerdos de pago de servicios públicos y medidor de gas.
GRUPO 09	ERON	EPAMSCAS COMBITA	COMBITA	MEDIA	9/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	*INFRAESTRUCTURA:* Se realiza recorrido y verificación de áreas en general de infraestructura del servicio el día de hoy 09/05/2025, se realiza toma de registro fotográfico. Porcentaje de Avance: 80%. *EQUIPOS:* Se realiza inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, novedades de equipos y realiza toma de registro fotográfico. Porcentaje de Avance: 80%. *DIETAS:* . No se realiza verificación ya que no se encontraba el personal encargado (Operador de salud-INPEC) en el establecimiento, se realizará el día lunes 12/05/2025 Porcentaje de Avance: 0%. *CHS:* Pendiente para la verificación el día lunes 12/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. *LOGISTICA DE OPERACIÓN:* Pendiente por verificación el día Lunes 12/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. *OTROS:* Pendiente Plan Ocupacional del servicio de alimentación. *NOVEDADES:* -Se realiza presentación en Dirección al director encargado Capitán Freddy Hernández de la actividad a realizar Empalme, en presencia de la Cónsul DDHH, almacenista, representante del operador saliente administradores de ambas estructuras, y representante del operador entrante. -Entes que intervienen: Operador Saliente, Operador Entrante, Responsable INPEC, Interventoría. -No hay acompañamiento por parte de USPEC. -Se realiza acompañamiento de parte de personal del INPEC de forma intermitente, ya que manifiestan no tener conocimiento de dicha actividad.
					12/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	*INFRAESTRUCTURA:* Se realiza recorrido y verificación de áreas en general de infraestructura del servicio el día 09/05/2025, se realiza toma de registro fotográfico. Porcentaje de Avance: 80%. *EQUIPOS:* Se realiza inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									novedades de equipos y realiza toma de registro fotográfico. 09/05/2025 Porcentaje de Avance: 80%. Está pendiente la aprobación del almacenista ya que el establecimiento cuenta con 1 solo almacenista el día de hoy 12/05/2025 estuvo en acompañamiento en la estructura 1 alta seguridad. *DIETAS:* 182 Se verifica base de datos de todas las valoraciones archivo nutricional completo. Porcentaje de Avance: 100%. *CHS:* Se realiza verificación. Porcentaje de Avance: 100%. *OTROS: * Entrega plan ocupacional y certificación de cumplimiento de valoraciones de dietas. Porcentaje de avance 100% -Entes que intervienen: Operador Saliente, Operador Entrante, Responsable INPEC, Interventoría. -No hay acompañamiento por parte de USPEC. -Se realiza acompañamiento de parte de personal del INPEC de forma intermitente, ya que manifiestan no tener conocimiento de dicha actividad. Se observa visita por parte del ente Contraloría.
					13/05/2025	85	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	*INFRAESTRUCTURA:* Se realiza recorrido y verificación de áreas en general de infraestructura del servicio con el acompañamiento del personal almacenista del INPEC se realiza toma de registro fotográfico. *EQUIPOS:* Se realiza inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, novedades de equipos y realiza toma de registro fotográfico, con el almacenista de INPEC del establecimiento. Recorrido en un porcentaje 45 % Está pendiente la aprobación del almacenista ya que el establecimiento cuenta con 1 solo almacenista el día de hoy 13/05/2025 estuvo en acompañamiento en la estructura 2 mediana seguridad.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finalizan las actividades pendientes de INFRAESTRUCTURA y EQUIPOS.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 09	ERON	CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR	BOGOTA D.C.		9/05/2025	0	NO EFECTIVA	OTROS	No se pudo realizar el empalme el día de 09/05/2025, debido que el establecimiento empieza a recibir las indicaciones para el proceso de la ejecución del acta de empalme sobre el medio día, la reunión terminó a las 3:50 pm imposibilitando el inicio de la actividad. Por otro lado, teniendo en cuenta lo señalado en reunión con la reclusión, se informa que el sábado 10 de mayo no se podrá iniciar con el proceso de empalme por motivos se seguridad, dado que el personal administrativo no asiste a laborar los fines de semana, siendo la fecha de inicio del acta de empalme para el lunes 12 de mayo hasta los días 13 y 14 de mayo 2025.
					12/05/2025	30	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se identifica lo correspondiente a GENERALIDADES: parte total del servicio, rancho único y no suministro de raciones a establecimientos adicionales. INFRAESTRUCTURA: verificación de áreas específicas, descripción detallada y su estado y capacidad del establecimiento para el almacenamiento de las materias primas.
					13/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realiza el inventario de equipos, se describe el estado de funcionamiento y pendiente relacionar los últimos mantenimientos realizados, se toma registro fotográfico. Se verifica base de datos de todas las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados a la PPL para régimen subsidiado y contributivo, archivo nutricional completo de PPL en dietas.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se completa lo relacionado con EQUIPOS: novedades y últimos mantenimientos realizados, y registros de dificultades para la instalación de los equipos debido a limitaciones de espacio. En cuanto a NUTRICIÓN, se hace entrega de la relación de acciones constitucionales en curso e informes de los casos especiales de dietas. En lo relacionado a CHS, se suministran certificados de lavado de tanques y fumigación, Concepto Higiénico Sanitario del servicio, hallazgos y limitaciones identificadas. Se detalla lo correspondiente a LOGÍSTICA DEL SERVICIO Y OTROS: trámites y requerimientos de entes de control entrega del Plan ocupacional y acuerdos y estados de los servicios públicos. Se deja constancia de que por parte del INPEC NO REALIZAN firma el acta de empalme hasta que el contratista saliente no se esté en paz y salvo, por cuanto se encuentran pendientes los pagos abril y lo que corre del mes de mayo, los

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									pagos de bonificaciones de la PPL, servicios públicos (agua, gas y luz) y proyectos productivos panadería.
GRUPO 09	ERON	EPMSC SOGAMOSO	SOGAMOSO		13/05/2025	75	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	GENERALIDADES: parte total del servicio, rancho único y no suministro de raciones a establecimientos adicionales. INFRAESTRUCTURA: verificación de áreas específicas, descripción detallada y su estado y capacidad del establecimiento para el almacenamiento de las materias primas. EQUIPOS: se realizó inventario de equipos e identificación de limitaciones y dificultades para instalación de los mismos. CHS: se suministran certificados de lavado de tanques y fumigación, Concepto Higiénico Sanitario del servicio. LOGÍSTICA DE LA OPERACIÓN: se especifica la forma del suministro de la alimentación, horarios establecidos para la entrega de cada tiempo de comida. OTROS: se especifica que no se cuenta con requerimientos de entes de control.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	CHS: se identificaron hallazgos y limitaciones relacionadas con el Concepto Higiénico Sanitario del servicio. NUTRICIÓN: se suministran bases de datos actualizadas de PPL con asignación de plan dietario, planillas de entrega firmadas, escáner de carnets. OTROS: se obtiene el Plan ocupacional y se registran los acuerdos de pago.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



Conforme a lo evidenciado en la gráfica anterior, la totalidad de establecimientos del Grupo 9 finalizaron el proceso de empalme dentro de los tiempos establecidos, aclarando que, de manera general, la firma de las mismas está sujeta al cumplimiento de compromisos previos por parte del operador saliente UT ANDINO COLOMBIANO.

5.10 Grupo 10.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 con el contrato 336-2023, se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 10	ERON	EPMSC SANTA ROSA DE CABAL	SANTA ROSA DE CABAL		12/05/2025	35	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, del cual para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, 242 PPL; EP Santa Rosa de Cabal 48 PPL y EP CHINCHINÁ 53 PPL para un total de 343 PPL, atendidos en el servicio de alimentación. CHS – ETS, el contratista saliente hizo entrega del concepto higiénico sanitario emitido el 12/03/2025, así mismo la entrega de los documentos de saneamiento como limpieza de tanques, fumigación y control de agua entre otros. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, en acta quedan registrados los horarios de entrega que se tienen por parte del INPEC y los horarios de entrega de las dos estaciones que se tienen adscritas al establecimiento, así mismo se registra en el acta los horarios de ingreso de materia prima y los horarios en caso de faltantes de materia prima. OTROS, se registró en acta que el contratista saliente no tiene requerimientos de ningún ente de control, igualmente, se registró la forma de suministro de las raciones en fiambreras. Quedó faltante la entrega del plan ocupacional por parte del INPEC, por lo tanto, en este aspecto el porcentaje de avance fue del 50%.
					13/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se continúa con el acompañamiento en la verificación del acta de empalme, realizando para este día, el empalme de los siguientes aspectos:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									INFRAESTRUCTURA INSTALACIONES, se especificó el estado de pisos, techos y paredes, de las áreas físicas que componen el servicio de alimentación, se tomó el respectivo registro fotográfico. EQUIPOS, se realizó verificación e inventario de equipos del servicio, se verificó estado, funcionalidad y últimos mantenimientos, se observó que no se cuenta con cuartos fríos, todos los equipos evidenciados en el servicio son propiedad del operador saliente, se toman los respectivos registros fotográficos. OTROS, se obtuvo por parte del área de tratamiento y desarrollo la entrega del plan ocupacional y se verificaron los acuerdos y estados de los servicios públicos.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: NUTRICIÓN, se realizó verificación de las valoraciones y seguimientos de dietas de la PPL del régimen subsidiado, se anexó certificado donde se aclara que en el momento no se cuenta con PPL de dietas pertenecientes al régimen contributivo. Se entrega base de datos completa, con asignación dietaría, planillas de entrega de dietas firmadas, entre otros. El acta no es firmada por el director del establecimiento, quien refiere que firmará el acta toda vez que el contratista saliente se encuentre a paz y salvo con el establecimiento, ni tampoco por el operador entrante quien manifestó que firmará el acta después de llevarse a cabo la respectiva revisión por parte del gerente del proyecto; el acta es firmada por parte del contratista saliente y por parte de la Interventoría. NOTA: Se evidenció durante el transcurso del día, el ingreso de dos congeladores nuevos, por parte del contratista entrante, éste refiere que la materia prima será ingresada el día jueves 15 de mayo.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 10	ERON	EPMSC PENSILVANIA	PENSILVANIA		10/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, 81 PPL. INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES, se tomó registro fotográfico de las instalaciones del servicio de alimentación discriminando cada una de las áreas y describiendo el estado de éstas (paredes, pisos, techos), dejando la salvedad de faltante de espacio, por lo cual no se garantizan distancias perimetrales; operador saliente especifica en acta que cuenta con una casa ubicada a media cuadra del establecimiento donde ubica el área administrativa, área de almacenamiento abarrotes, área para ubicación de congeladores para almacenamiento de materia prima cárnica y área de almacenamiento productos químicos. EQUIPOS, se realizó verificación de equipos, estado y últimos mantenimientos realizados, se evidenció que en este servicio no se cuenta con cuartos fríos, sólo equipos de congelación y refrigeración, en total 10, los cuales se encuentran en buen estado en general, la mayoría de los equipos se encuentran en funcionamiento, los que se encuentran en regular estado quedaron estipulados en el acta. NUTRICIÓN, se realizó verificación total de las 4 dietas con las que cuenta el servicio de alimentación, operador saliente presentó toda la documentación solicitada con respecto a la dieta de régimen contributivo, así como la información que le corresponde para ser cargada en Drive, avance 80%, debido a que no fue posible la verificación de la documentación que debe brindar el operador de salud del establecimiento para las dietas con régimen subsidiado. CHS – ETS, se realizó verificación CHS con fecha 10/03/2025, concepto

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									favorable, operador saliente presentó y adjuntó oficio solicitud de visita para renovación de CHS. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se dejó estipulado en acta de empalme todo lo referente a horarios de entrega de los tiempos de comida, fechas menú especial y horarios de recepción de materia prima.
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: NUTRICIÓN, se realiza la totalidad de la verificación de la documentación de salud del establecimiento para las dietas adjuntan valoraciones nutricionales y todos los documentos requeridos en PDF, este establecimiento no presenta valoraciones pendientes, ni tutelas. El acta es diligenciada en su totalidad y firmada por todas las partes.
GRUPO 10	ERON	EPMSC PACORA	PÁCORA		12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, 93 PPL. INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES, se identificaron las condiciones de infraestructura, se realizó registro fotográfico. EQUIPOS, se realizó inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, se verificó que los equipos pasaron a ser propiedad del INPEC, los extractores de vapores y ventilador de pared se encontraron en buenas condiciones. DIETAS, se tienen 6 PPL en condiciones de dieta (1 en régimen contributivo y 5 en régimen subsidiado), son entregados los soportes establecidos en el acta de empalme. CHS – ETS, se entregó copia del concepto higiénico sanitario emitido del 28/02/2025, novedades presentadas, plan de mejora realizado y

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									subsanado, aspectos de fumigación y avado de tanques, entregas de certificados de procesos realizados en el ERON el 28/02/2025. OTROS, a la fecha no se presentaron trámites pendientes con entes de control, se presentó plan ocupacional del INPEC; se hizo la verificación de las instalaciones de servicios públicos los cuales están en buen estado; pendiente la calibración de los medidores de luz y agua. El acta es firmada por parte del director del establecimiento, la Interventoría, no obstante, el operador entrante indicó realizar la revisión de la misma por parte del gerente del proyecto, el cual se tomaría de dos a tres días para la firma.
GRUPO 10	ERON	EPMSC SALAMINA	SALAMINA		9/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, 193 PPL. INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES, se identificaron las áreas con las que cuenta el servicio, el estado de cada una en cuanto a pisos, techos y paredes, se realizó el registro fotográfico. EQUIPOS, se verificó inventario de equipos, descripción del estado de cada uno y los últimos reportes de mantenimiento, se evidenció que se tenían los equipos mínimos requeridos, se realiza registro fotográfico. CHS – ETS, se realizó la verificación del CHS, el plan de mejora el cual no incluye temas de infraestructura, el operador saliente informa que actualmente no tiene procesos pendientes con los entes de control.
					10/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									NUTRICIÓN, se tuvo acompañamiento por parte del representante de sanidad, quien hizo entrega de la documentación de dietas, como base de datos de todas las valoraciones y seguimientos nutricionales a la PPL de régimen subsidiado, se verificó la documentación entregada por parte del contratista saliente, base de datos con el listado de PPL de dietas, con el plan dietario asignado, carné, planillas de entrega firmadas, entre otros. LOGÍSTICA, se registró en el acta la logística de los horarios de entrega que se tienen por parte del INPEC de los 4 tiempos de comida, así mismo se registraron los horarios de ingreso de materia prima y los horarios en caso de faltantes de materia prima. OTROS, se registró en el acta que el contratista saliente no tiene requerimientos de ningún ente de control, se verificó la entrega del plan ocupacional por parte del INPEC. el Representante INPEC en cabeza del director (E) no firma el acta una vez el contratista saliente se encuentre a paz y salvo con el establecimiento. La interventoría toma registro del acta de empalme y lleva a cabo la firma del acta en todas las hojas acorde a lo indicado, los representantes de los contratistas manifiestan que firmaran toda vez que se realice la revisión de la misma por parte de los gerentes de los proyectos.
GRUPO 10	ERON	EPMSC CALARCA	CALARCÁ		9/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, parte total para el servicio del día 1253 PPL y atención en 1 estación de policía Estación Municipal de Calarcá con 60 PPL. INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES, se identificaron cada una de las áreas, se registraron las novedades, se verificó el estado de cada una de las áreas en cuanto a pisos, techos y paredes, se realizó registro fotográfico; cabe resaltar que la

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									verificación correspondió al rancho provisional ubicado en la parte interna del establecimiento donde se encontraban las aulas; se realizó verificación del avance del rancho que se está construyendo, el cual presenta aún retrasos para la entrega. EQUIPOS, se verifica inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción del estado de cada uno, los cuales presentaron alto grado de deterioro en su totalidad, se especifica que el operador saliente no adquirió equipos que pasan a ser propiedad del INPEC, el único equipo de pertenencia del INPEC es el tanque de reserva ubicado en el rancho provisional, se toma registro fotográfico.
					10/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se continúo con el acompañamiento del empalme, siendo verificados los siguientes: CHS – ETS, concepto higiénico sanitario donde se registraron los hallazgos emitidos por parte del Ente de control.
					12/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se continúo con el acompañamiento del empalme, siendo verificados los siguientes: NUTRICIÓN, se realiza verificación de la información nutricional de la PPL suministrada por el área de sanidad encontrándose la base de datos incompleta y con muy poca información y desactualizada, ya que no se contó con valoraciones nutricionales vigentes, es de mencionar que a la fecha no se tiene PPL de Régimen Contributivo incluido en el plan de dietas, los cuales sean responsabilidad del área de Nutrición del Operador saliente, sin embargo la auxiliar de enfermería Ana Rosa Sotelo suministró información de 3 PPPL en régimen contributivo los cuales no se encontraron incluidos en el plan dietario.
					13/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se continúo con el acompañamiento del empalme, siendo verificados los siguientes: LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se verificaron horarios establecidos en el ERON para el suministro de los alimentos. OTROS, se evidenciaron trámites y requerimientos de entes de control, plan

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									ocupacional suministrado por parte del INPEC, estado de servicios públicos. No fue posible la firma del acta de empalme, ya que se terminó la elaboración muy tarde, adicionalmente faltó la revisión del documento.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTAS	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. NOVEDADES, al finalizar esta visita, por parte de la Interventoría se conserva copia de acta de empalme, la cual a la fecha no cuenta con firmas de representante de operador entrante, representante de operador saliente, representante del INPEC, así mismo, no cuenta con número de acta asignado.
GRUPO 10	ERON	EPMSC RIOSUCIO	RIOSUCIO		9/05/2025	25	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, parte del día 106 PPL y atención en 2 estaciones de policía Marmato y Supía, con 5 y 10 PPL. INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES, se identificaron condiciones de infraestructura, el contratista entrante argumenta ingreso de insumos de manera semanal y así reducir la cantidad de almacenaje en el servicio, se tomaron registros fotográficos. EQUIPOS, se realizó inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción del estado de funcionamiento, condiciones de los equipos, se tomó registro fotográfico, se generó negociación de los equipos evidenciados entre los operadores, menos los equipos que son de propiedad del INPEC, como es la campana extractora que se encuentra en buenas condiciones.
					10/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: NUTRICIÓN, los PPL que se encuentran a la fecha en condiciones de dietas, son personal del régimen subsidiado, por lo que se contó con la presencia del operador de salud del establecimiento, donde se verificó base de datos de todas las valoraciones y seguimientos nutricionales realizados a la PPL para régimen subsidiado, archivo nutricional completo de PPL en dietas. CHS, se entregó copia del concepto higiénico sanitario emitido el 21/07/2024, novedades presentadas, plan de mejora realizado y subsanado, aspectos de fumigación y lavado de tanques, entregas de certificados de procesos realizados en el ERON el 26/02/2025. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se verificó método de entrega de las raciones bajo el sistema de fiambreras, se evidenció el registro de este aspecto en el acta, los horarios son los establecidos en OTM y no se tienen acuerdos de entrega en horarios particulares. OTROS, a la fecha no se presentan trámites pendientes con entes de control, no se presentó plan ocupacional del servicio de alimentación ya que la persona encargada de dicha información no se encuentra en el establecimiento, se hizo la verificación de las instalaciones de servicios públicos, los cuales están en buen estado. Quedó pendiente por entregar por parte del establecimiento el Plan Ocupacional, motivo por el cual no se llevó a cabo la recopilación de las firmas de los participantes, del mismo modo el operador entrante indicó realizar la revisión de la misma por parte del Gerente del Proyecto, el cual se tomaría de dos a tres días para la firma, el Representante INPEC en cabeza del director (E) no firma el acta una vez el contratista saliente se encuentre a paz y salvo con el establecimiento. Interventoría lleva a cabo la firma del acta en todas las hojas acorde a lo indicado.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 10	ERON	EPMSC PEREIRA	PEREIRA		12/05/2025	35	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, 998 PPL, dietas 113, en estaciones de policía 300 PPL, para un total de 1298 PPL atendidos por el servicio de alimentación. INFRAESTRUCTURA, se realiza verificación de áreas definidas, condiciones de instalaciones físicas y su condición por áreas de proceso, porcentaje de avance 70%. EQUIPOS, verificación de los equipos presentes, condición, mantenimiento y estado general, los equipos encontrados son del operador saliente, a excepción de la campana extractora.
					13/05/2025	90	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se da continuidad a la verificación del acta de empalme: INFRAESTRUCTURA, se realizó la toma del registro fotográfico. EQUIPOS, se culmina el inventario. NUTRICIÓN, se realizó la entrega de dietas, valoraciones, PQRD y renuncias de dietas. CHS, se entregó concepto digitalizado de fecha del 12/05/2025, con calificación 82%, concepto Favorable con Requerimiento, porcentaje de avance 80%. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se detalla la forma en que se suministran los alimentos en el centro penitenciario y estaciones de policía, horarios de entrega, no se tienen horarios particulares de entrega de alimentos diferentes a los establecidos en la OTM. OTROS, se obtuvo por parte del área de tratamiento y desarrollo la entrega del plan ocupacional y se verificaron los acuerdos y estados de los servicios públicos.
					14/05/2025	98	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se da continuidad a la verificación del acta de empalme: CHS, se deja consignado en el acta las observaciones del concepto higiénico sanitario.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									LOGÍSTICA, de igual manera queda registrado a qué estaciones de policía se les envía alimentación desde el servicio de alimentación y si es en fondos o fiambreras. OTROS, se continuó con la verificación de los acuerdos y estados de los servicios públicos, se registraron las deudas del operador saliente con los servicios públicos, bonificación del personal manipulador de alimentos PPL.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. El director del establecimiento penitenciario manifiesta que no firmara acta hasta tanto se presente los pagos de servicios públicos y bonificación de los PPL y el arreglo del brazo mecánico de la puerta, dañado por el carro transportador del operador saliente. Así mismo, se cuenta con número de acta 1029 acta de empalme entregado por el establecimiento.
GRUPO 10	ERON	EPMSC MANIZALES	MANIZALES		9/05/2025	30	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, parte del día 1082 PPL. EQUIPOS Y UTENSILIOS, se realizó verificación de equipos y utensilios, check list de la mayoría de los equipos y utensilios que se encontraban en el establecimiento, estado, mantenimiento y para cambio, se realizó registro fotográfico, porcentaje de avance 60%.
					10/05/2025	40	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se continúo con el empalme, así: INFRAESTRUCTURA, se identificó cada una de las áreas, del servicio, estado en cuanto a pisos, techos y paredes, se tomó registro fotográfico. EQUIPOS, se continuo con el inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción del estado de funcionamiento, novedades, últimos

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									mantenimientos y toma de registro fotográfico, avance 95%. CHS, se realizó seguimiento al concepto higiénico sanitario, el cual cumple el año el 20/05/2025, se evidenció oficio donde la secretaría emite respuesta, se verificaron 2 tanques de almacenamiento de agua, estado, se evidenció lavado y desinfección y fumigación, la cual está vigente hasta el 20/05/2025, avance 80%. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se verificaron horarios de entrega y métodos, avance 50%. OTROS, se presentó Plan Ocupacional del servicio de alimentación, pendiente para verificación.
					12/05/2025	98	EFECTIVA	CONTRATISTA, INPEC, CONTRATISTA	Se continuó con el empalme, así: INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES: se continuó con el recorrido e identificación de áreas, estado y toma de registro fotográfico. EQUIPOS, se da por culminada la verificación de equipos. NUTRICIÓN, se realizó la verificación total de las 97 dietas con las que cuenta el servicio de alimentación, de la documentación que debe brindar el operador de salud del establecimiento para las dietas, adjuntan valoraciones nutricionales y todos los documentos requeridos, el establecimiento presentó 1 valoración pendiente y 1 pendiente se suministró que empieza el 16/05/2025, no se presentaron tutelas, operador saliente presentan toda la documentación solicitada con respecto a la dieta de régimen contributivo que cuenta el servicio presenta la información que le corresponde para ser cargada en drive como se específica. CHS – ETS, operador adjuntó oficio de solicitud de visita para renovación del CHS, se continuó revisando los hallazgos y seguimientos del presente CHS. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se dejó estipulado en acta de empalme fechas de menú especial de cada mes, horarios de recepción de materia prima.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: OTROS, se entregó por parte del área de tratamiento y desarrollo el plan ocupacional y se verificaron los acuerdos y estados de los servicios públicos. El acta es socializada y revisada por todas las partes que en ella intervinieron, el acta no es firmada por el director del establecimiento y la representante COSAL ya que refieren que firmarán el acta toda vez que el contratista saliente se encuentre a paz y salvo con el establecimiento. No obstante, queda firmada por los operadores saliente y entrante, representante de la USPEC e interventoría.
GRUPO 10	ERON	DE ARMENIA	ARMENIA		9/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA, INPEC	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES, se dejaron observaciones en infraestructura de mayor cuantía y menor cuantía. EQUIPOS, se dejaron observaciones por equipos y utensilios con alto grado de deterioro, el operador saliente no presentó actas de soporte de mantenimiento de equipos, se tomó registro fotográfico, porcentaje de avance 80%
					10/05/2025		NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA ENTRANTE - FALTA DE PERSONAL - INPEC	Interventoría se acerca al establecimiento para dar continuidad con empalme que se venía realizando, sin embargo, no es posible dar continuidad al acta de empalme, debido a que no se encontraba ningún funcionario del operador entrante, ni representante del INPEC en el establecimiento.
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									totalidad: GENERALIDADES, parte del día 169 PPL. EQUIPOS, se registró que los equipos que se encuentran en el servicio de alimentación en su totalidad son del operador salientes, los cuales congeladores y estufas se encuentran deteriorados. DIETAS, 38, se verificó base de datos de todas las valoraciones archivo nutricional completo. CHS, se realizó verificación de acta la cual se evidenció con fecha del 26/04/2025, se evidenció oficio de solicitud de visita 2025EE1006533. OTROS, se realizó verificación del plan ocupacional. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se evidenciaron registros de información correspondiente a los horarios de suministro de alimentación, días y horas de ingreso de materias primas y normatividad interna del establecimiento. Se socializó acta con entes que intervienen en la visita. El acta queda terminada en su totalidad con las novedades de firmas tanto del, contratista saliente y entrante y la persona asignada por el INPEC es nueva requiere un tiempo prudente para el análisis y estudio del documento para las firmas se tiene acordado que se entrega documento el día 15-05-2025.
GRUPO 10	ERON	EPMSC ANSERMA	ANSERMA		13/05/2025	54	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, parte del día 174 PPL y se tiene servicio de estaciones de policía, EP Anserma con 17 PPL, donde el Origen es el establecimiento, EP Risaralda con 5 PPL, EP Viterbo con 1 PPL, EP Apía con 11 PPL, éstas últimas tres Estaciones el servicio es en condición de Tercerización. INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES, se realizó recorrido de las áreas, toma de registro fotográfico, estado.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									EQUIPOS, se realizó inventario de equipos, estado de los mismos, negociación entre el operador entrante y saliente para los equipos, igualmente se verificó que el INPEC no tiene ningún tipo de equipo en el servicio de alimentación, todos son de propiedad del operador saliente.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: DIETAS, se verificó la base de datos de 19 PPL que se encontraban en condiciones de dietas, los cuales pertenecen al régimen subsidiado, por lo tanto, la información solicitada en el Acta de Empalme es entregada a conformidad por el Coordinador del Operador de Salud. CHS – ETS, se entregó copia del concepto higiénico sanitario emitido el 07/11/2024, novedades presentadas, plan de mejora realizado y subsanado, aspectos de fumigación y lavado de tanques, entrega de certificados de procesos realizados en el ERON el 28/02/2025. OTROS, a la fecha no se presentan trámites pendientes con entes de control, se presentó Plan Ocupacional del INPEC. Se hizo la verificación de las instalaciones de servicios públicos los cuales están en buen estado, pendiente la calibración de los medidores de luz, agua y gas. Interventoría firmó y se conserva copia digital de Acta de Empalme N°0563, la cual a la fecha no cuenta con firmas, de la directora del Establecimiento EPMSC Anserma, Sandra Liliana Penagos, hasta una vez el contratista saliente se encuentre a paz y salvo con el establecimiento, así mismo, el Operador entrante, indicó realizar la revisión de la misma por parte del Gerente del Proyecto,
GRUPO 10	ERON	PEREIRA	PEREIRA		9/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-

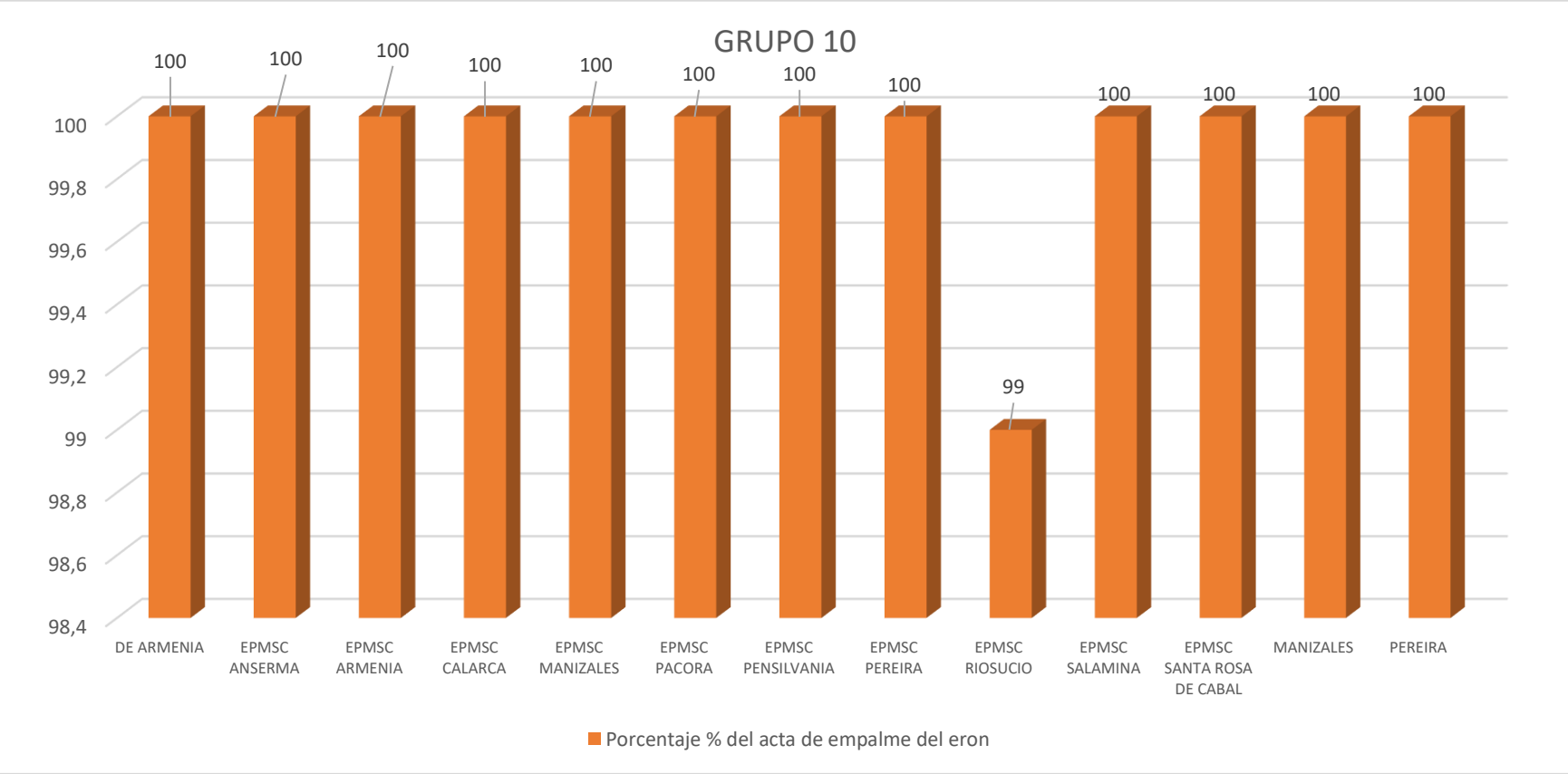
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, 214 PPL. INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES, se realizó verificación de áreas específicas en el servicio de alimentos, detallando condiciones de instalaciones físicas y su estado por áreas de proceso, se tomaron registros fotográficos. EQUIPOS, se verificaron los equipos presentes y utensilios.
					10/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: DIETAS, se realizó entrega del listado de PPL en dietas, novedades o requerimientos, método de entrega de los productos de dieta. CHS, se entregó copia del concepto higiénico sanitario, novedades, presentadas, plan de mejora realizado. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se hizo entrega de los métodos de entrega de las raciones. OTROS, presentaron Plan Ocupacional del servicio de alimentación. La firma del acta se llevará a cabo la próxima semana cuando la directora se encuentre en el establecimiento, se culmine el desarrollo del acta y de espacio para la reunión de la socialización y firma de la misma.
GRUPO 10	ERON	MANIZALES	MANIZALES		14/05/2025	90	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, parte del día 174 PPL, no se cuenta con atención a estaciones de policía. INFRAESTRUCTURA – INSTALACIONES, se realizó recorrido por las diferentes áreas del servicio, para la verificación. EQUIPOS, se verificó inventario de equipos y utensilios existentes en el

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									establecimiento, se realizó la descripción del estado de cada uno, los cuales presentaron deterioro. NUTRICIÓN, se realizó verificación de las valoraciones y seguimientos de dietas de la PPL del régimen subsidiado y contributivo, se anexó certificado con 2 PPL de dietas, pertenecientes al régimen contributivo. Se entregó base de datos completa, con asignación dietaría, planillas de entrega de dietas firmadas entre otros. CHS – ETS, se realizó verificación del concepto higiénico sanitario, con fecha del 12/06/2024 donde se registran los hallazgos emitidos por el ente de control. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, quedó pendiente la verificación horarios establecidos en el ERON para el suministro de los alimentos, porcentaje de avance 80%. OTROS, se evidenció trámite y requerimientos de entes de control, plan ocupacional suministrado por parte del INPEC, estados de servicios públicos.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTAS	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se estableció en reunión con la dirección y el comando de seguridad y vigilancia los horarios para el suministro de los alimentos acordes a las particularidades del eron. El acta es socializada y revisada por todas las partes que en ella intervinieron, el acta es firmada por la directora y las demás partes involucradas representante COSAL e Interventoría, se culmina la finalización del acta de empalme de entrega copia del acta con sus respectivas firmas.
GRUPO 10	ERON	EPMSC ARMENIA	ARMENIA		13/05/2025	45	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de Empalme entre contratista saliente UT CALIDAD Y VIDA 23-24 y contratista entrante UT UNIDOS ALIMENTACION USPEC 2025, para este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: GENERALIDADES, 486 PPL, y 210 PPL en

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									estación de policía. INFRAESTRUCTURA, se realizó verificación de pisos, paredes y techos. EQUIPOS, los equipos que se evidenciaron en su totalidad son del operador, los cuales se evidenciaron congeladores, estufas, carros transportadores, con alto grado de deterioro.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento dado que se dio cumplimiento a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: DIETAS, se realizó la verificación de todo lo relacionado con el programa de dietas, valoraciones de los ppl, bases de datos con los ppl y valoraciones pendientes, bases de datos con todo el plan dietario, formatos entrega diaria de dietas. CHS, se verificó concepto higiénico sanitario el cual fu realizado y día 02/04/2025, donde se evidenció un porcentaje de cumplimiento del 79%, donde el concepto emitido fue favorable con requerimientos, se evidenció que el operador saliente no realizó planes de mejora respecto a los hallazgos impuestos por Secretaría de Salud, se evidenció certificado de control de plagas y fumigación, al igual que certificado de lavado tanque. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN, se realizó verificación de horarios de entrega intramural y extramural, donde se evidenció que se cumple los horarios establecidos según la OTM, se verificaron horarios de recepción de materia prima; la entrega de los alimentos se realiza en fondos para patios y fiambreras para la entrega de dietas y estaciones de policía. OTROS, se evidenció plan ocupacional en el establecimiento, se evidenció que se cuenta con los servicios públicos básicos para el correcto funcionamiento, pero se evidenció que el área de proceso se tiene una fuga de gas en una de las tuberías. NOVEDADES, se evidenció que se llegó a una negociación entre operadores con los equipos que se cuentan en el establecimiento. No se firma acta hasta que sea revisada por representante del INPEC en su totalidad, tampoco

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									cuenta con firmas de representantes del operadores entrante y saliente, así mismo, no cuenta con numero de acta asignado.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



En la gráfica que antecede, se ilustra el desempeño del operador respecto al avance en la elaboración del Acta de Empalme en los establecimientos penitenciarios donde la Interventoría realizó el acompañamiento. Arrojando que de los 13 Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional (ERON) correspondiente al 100%, 12 establecimientos, equivalentes al 92.3%, finalizaron el documento Acta de Empalme; sólo 1 establecimiento EPMSC RIOSUCIO, no logró culminar el acta, alcanzando un avance del 99%, la razón fue la falta de entrega del Plan Ocupacional por parte del establecimiento, lo que representa un 7.7%. Es de aclarar que para aquellos establecimientos donde los participantes solicitaron firmar el documento

luego de la revisión del mismo y/o en caso de que el Director del establecimiento estableciera que no firmaba el acta de empalme hasta que el operador saliente no estuviera a paz y salvo con el establecimiento, la Interventoría realizó la siguiente anotación: “la presente acta no podrá ser modificada por hechos que hayan sido evidenciados en el presente proceso, y en todo caso por hechos anteriores a la suscripción de la misma”. Así mismo, la interventoría tomo copia en formato PDF de cada uno de los documentos generados.

5.11 Grupo 11.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 con el contrato 337-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 con el contrato 195-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 11	ERON	EPMSC PUERTO BOYACA	PUERTO BOYACÁ		9/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, cumpliendo en su totalidad la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. INFRAESTRUCTURA: Se registraron observaciones sobre el estado de pisos, paredes, techos, y áreas de recepción de materia, bodega de almacenamiento, se dejó constancia que, por temas asociados con infraestructura con espacio reducido, no puede dar cumplimiento al almacenamiento de las materias primas bajo los parámetros establecidos en la resolución 2674 del 2013. Se realizó registro fotográfico. EQUIPOS: Se verificó inventario de equipos, estado de funcionamiento, mantenimientos realizados y fechas de ingreso, no se observó equipos en desuso, al igual quedó registrado que no evidencia dificultades para la instalación de equipos por espacios limitados. Se realizó registro fotográfico.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									NUTRICIÓN: Se verificaron documentos actualizados y entregados al establecimiento y área de sanidad por parte del operador sobre la ppl que conforman el grupo de dietas, no se evidenciaron valoraciones pendientes ni tutelas CHS: Se verificó el concepto sanitario actualizado del día 27/03/2025 y acciones correctivas realizadas sobre hallazgos evidenciados por la entidad. LOGISTICA DE OPERACIÓN: Se evidenció registro de información correspondiente al horario de suministro de alimentación, días de ingresos de materias primas, novedades. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, la cual no cuenta con las firmas de los funcionarios del establecimiento, esto debido a que se encontraban en reunión.
GRUPO 11	ERON	EPAMS LA DORADA	LA DORADA		13/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: INFRAESTRUCTURA: Se tomó registro fotográfico de las instalaciones del servicio de alimentación discriminando cada una de sus áreas y se describió el estado de estas, se dejó estipulada la salvedad que por faltante de espacio de la infraestructura no se pueden garantizar las distancias perimetrales. Se evidenciaron techos y paredes con presencia de humedad, pisos con faltante de emboquillado entre baldosas y pendiente adecuada para evitar estancamiento de agua y faltantes de unión de pared-pared y pared-techo con forma redondeada. Este día faltó plasmar la información en el acta de empalme y se tuvo un avance del 70%. EQUIPOS: Se realizó el inventario de equipos, se tomó registro fotográfico y se describió el

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									estado de funcionamiento y últimos mantenimientos realizados, en el acta de empalme se discriminaron los equipos según la propiedad del INPEC o del operador. Los equipos actuales se encontraron en buen estado, con algunos mantenimientos pendientes. Se evidenciaron 3 calderas de las cuales 1 está fuera de servicio, otra con funcionamiento regular y la última que fue instalada en diciembre con mantenimiento adecuado con algunas fallas por faltante de un filtro en la instalación, además la campa extractora de doble función se encuentra fuera de servicio, de los cuartos fríos se cuenta con 3, uno de estos esta fuera de servicio y se utiliza para almacenamiento de canastillas, los otros dos uno es de congelación y el otro de refrigeración operador realizó mantenimientos adecuados. NUTRICION: Se solicitó la información de las dietas pertenecientes al régimen subsidiado que están a cargo del operador de salud, 215 dietas. No fue posible avanzar más en este día se obtiene un avance del 10%
					14/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: INFRAESTRUCTURA: Se terminó la verificación pendiente de este aspecto y se plasma información en el acta de empalme. NUTRICION: Se realizó el reporte de las tutelas presentadas en el establecimiento y la documentación correspondiente al operador. No fue posible avanzar más este día, puesto que el área de salud informó que está realizando la verificación y no entregó la información solicitada para continuar con la verificación, se logró obtener un avance del 70%.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									CHS – ETS: Se realizó la verificación CHS con fecha 05/03/2025 concepto: favorable, se especificó en acta de empalme todos los hallazgos encontrados por parte de secretaria de salud y las acciones tomadas por el operador saliente. Operador adjuntó soportes en PDF. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN: Se dejó estipulado en acta de empalme todo lo referente a horarios de entrega de todos los tiempos de comida, fechas menú especial de cada mes, horarios de recepción de materia prima.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento pues se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: NUTRICION: El área de salud entrego la información pendiente la cual es registrada en el acta, y adjuntado los soportes. OTROS: Se dejó plasmado en el acta de empalme todas las novedades correspondientes a horarios de entrega, tipo de ensamble de las raciones, forma y fecha de pago de los servicios públicos, soportes de ultimo lavado de tanques y fumigación. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, se contó con copia en archivo PDF con todas las firmas del acta de empalme.
GRUPO 11	ERON	COIBA IBAGUE	IBAGUÉ	BLOQUE 1	13/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: INFRAESTRUCTURA: Se tomó registro fotográfico de las instalaciones del rancho en el bloque 1, se describió el estado de las áreas, observando deterioro en paredes por desprendimiento de pintura, superficies no lisas, techos y mallas de ventanales de difícil acceso,

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									los cuales presentaron acumulación de grasa y suciedad. Se observó campana extractora sin funcionamiento, pisos porosos, con fisuras y con falta de emboquillado, las puertas se encontraron en buen estado de mantenimiento. No se contó con áreas mínimas como son área social, vestieres, área de limpieza de elementos de aseo, shut de basuras, lockers y de elementos en desuso. NUTRICIÓN: Se evidenció base de datos total y actualizada del plan diario de cada uno de los PPL del régimen contributivo. CHS – ETS: Se verificó el concepto higiénico sanitario otorgado por la secretaría de salud con fecha del 26/03/25.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento pues se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: EQUIPOS: Se realizó la verificación del estado, descripción, funcionamiento y novedades con los equipos existentes, se verificó la propiedad de los equipos del contratista saliente y los que son del INPEC. CHS – ETS: Se especificó en acta de empalme todos los hallazgos encontrados por parte de secretaria de salud y las acciones tomadas por el operador saliente. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN: Se evidenció en acta de empalme horarios, descripción de métodos de entrega de las raciones. OTROS: Se entregaron planes ocupacionales y certificados de cumplimiento y valoraciones de dietas, se tomó evidencia fotográfica de los ítems evaluados. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, la cual no cuenta con las firmas de ninguna de las partes, el operador entrante indica que no se firmara el acta hasta que no sea

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									revisado por el representante legal, así mismo, no cuenta con numero de acta asignado.
GRUPO 11	ERON	COIBA IBAGUE	IBAGUÉ	BLOQUE 5	12/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: INFRAESTRUCTURA: Se tomó registro fotográfico de las instalaciones del rancho en el bloque 5, se describió el estado de las áreas, observando deterioro en paredes por desprendimiento de pintura, superficies no lisas, techos y mallas de ventanales de difícil acceso, los cuales presentaron acumulación de grasa y suciedad. Se observó campana extractora sin funcionamiento, pisos porosos, con fisuras y con falta de emboquillado, las puertas se encuentran en buen estado de mantenimiento. Se evidenció el no funcionamiento del ascensor, lo que dificulta la subida de alimentos a los patios. No se cuenta con áreas mínimas como son área social, vestieres, área de limpieza de elementos de aseo, shut de basuras, lockers y de elementos en desuso. Se observó taponamiento de la red hidráulica, con empozamiento de agua residual en los drenajes de lavado, producción y preliminares. CHS – ETS: Se verificó el concepto higiénico sanitario otorgado por la secretaría de salud con fecha del 26/03/2025, así como la respectiva ejecución del plan de mejora, registrando en el acta las observaciones, y se entrega copia del concepto higiénico sanitario digital.
					13/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									EQUIPOS: Se realizó el inventario de equipos, se describió el estado de funcionamiento y últimos mantenimientos realizados, se tomó registro fotográfico y se registró que algunos son propiedad del INPEC y otros del operador, especificando en el acta de empalme. Los equipos actuales se encontraron en buen estado, con algunos mantenimientos pendientes. Se observó faltante de 1 sartén basculante y 1 carro transportador con respecto al acta de empalme del contrato anterior. La Caldera #2, ascensor y campana extractora, se encontraban por fuera de servicio por daño. NUTRICIÓN: Se verificó la base de datos de 112ppl que se encuentran actualmente en dieta terapéuticas, observando también las planillas de firmas de entrega, y base de datos de PPL en régimen contributivo. Se registró entrega de alimentos a 65 PPL en fondos, correspondientes a los patios 31 y 32. Se evidenció la entrega de alimentación por convicción religiosa a 1ppl. Se observó que hay 27 PPL pendiente de valoración por parte del prestador de salud Medisalud.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento pues se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: LOGÍSTICA DE OPERACION: Se registró suministro de alimentación en fondos para los patios 27, 28, 29, 30, 31 y 32 para el patio 34 se suministra en desechable (ume). Así como, la entrega de dietas a 65 PPL en fondos, correspondientes a los patios 31 y 32, los demás reciben en fiambreras. Se registraron horarios para el suministro de alimentos a los patios, salida de bebidas para las 245 PPL de la URI e ingreso de materia prima, no se cuenta con planes de contingencia, ni tercerizaciones. OTROS: Se registró por parte del operador saliente, que no se cuenta con trámites

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									pendientes de los entes de control. Se observó plan ocupacional con 25 cupos para manipuladores de alimentos. Se relaciono que se cuenta con medidores testigos para los servicios públicos, con los cuales según acuerdo de pago se liquidan los valores, se encuentran a paz y salvo hasta marzo 2025. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, se contó con copia en archivo PDF. Sin embargo, no se firma el acta de empalme por ninguna de las partes, el operador entrante indica que no firma hasta que sea revisada por el representante legal o jefe operativo, y el INPEC hasta que el operador esté a paz y salvo y se verifique toda la información, así mismo, no cuenta con numero de acta asignado.
GRUPO 11	ERON	COIBA IBAGUE	IBAGUÉ	BLOQUE 2	13/05/2025	65	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: INFRAESTRUCTURA: Se relacionó en el acta el estado deteriorado que presentan los pisos y paredes de todas las áreas, techos que por su diseño y construcción no permiten una fácil limpieza y desinfección. También se relacionan las áreas qué tiene el servicio de alimentación y su estado. EQUIPOS: Se realizó el inventario de equipos, se describió el estado de funcionamiento y pendiente relacionar los últimos mantenimientos realizados, se tomó registro fotográfico y se registra la propiedad de cada uno. Pendiente relacionar novedades de equipos del INPEC con respecto al acta de empalme del 2023, se tiene en la verificación de este aspecto un avance de 70%.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento pues se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: NUTRICIÓN: Se hizo verificación de las dietas, identificando qué se tenía la base de datos de los PPL en dietas total 178, de los cuales 3 pertenecen al régimen contributivo y se entregó a la dirección del establecimiento la base de datos de estos PPL. El representa legal de la UT MACSOL USPEC 2024, verifica que no tiene acciones constitucionales, ni dietas especiales. CHS – ETS: Se presentó concepto sanitario con fecha 26/03/2025, porcentaje de cumplimiento 80.50%, concepto favorable con requerimientos y se relacionó que los hallazgos referentes a las condiciones de pisos y paredes no son susceptibles de corregir por que los consideran de alto costo y no se tienen requerimientos por parte de entes de salud competente. OPERACIÓN DE LOGÍSTICA: Se relacionaron los horarios de entrega de alimentos a los patios acorde con lo requerido en la OTM, también se indicaron los días y horarios de ingreso de materia prima al interior del establecimiento. No se tiene plan de contingencia, para el ingreso de alimentos de plantas externas y por último se relacionó que en el bloque 2 se entrega en fondos con destino a los patios. OTROS: Se relacionó en el acta que el operador saliente no tiene requerimientos de entes de control. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, se contó con copia en archivo PDF, el operador entrante y saliente, no firman el acta hasta que sea revisado por el jefe operativo, el representante del INPEC informa que no firman el acta hasta no consolidar la información, una

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									vez terminada la extensión del contrato, además no se cuenta con numero de acta asignado.
GRUPO 11	ERON	COIBA IBAGUE	IBAGUÉ	BLOQUE 7	10/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: EQUIPOS: Se realizó verificación e inventario de equipos, además de tomar registro fotográfico, pendiente registrar CHS – ETS: Se verificó el CHS otorgado por la SDS con fecha del 26/03/25, así como la respectiva ejecución del plan de mejora, registrando en el acta las observaciones y se entrega copia del CHS digital. Se consignó en el acta la dificultad en dar cumplimiento en los hallazgos en lo referente al estado de pisos, paredes y techos. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN: Se verificó y registró el método de entrega de raciones. Horarios definidos para los ingresos de materias primas. Se evidenció entrega del certificado de último lavado de tanque de almacenamiento de agua y control de plagas.
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento pues se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: INFRAESTRUCTURA: Se tomó registro fotográfico de las instalaciones del rancho en el BLOQUE 7, se describió el estado de las áreas, relacionando el deterioro en paredes por desprendimiento de pintura en su parte superior, superficies. Techos con desprendimiento de pintura en algunas áreas, como prealistamiento, almacenamiento de Fruver y almacenamiento de no perecederos. Se observa campana extractora en funcionamiento, no así el inyector de aire.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									Pisos en buen estado en todas las áreas a excepción del piso del área de marmitas y empozamiento de agua en las áreas de porcionado de proteína y preparación de ensaladas. Las puertas se encuentran en buen estado de mantenimiento. No se cuenta con áreas mínimas como son área social, vestieres, área de almacenamiento de implemento de aseo en uso. EQUIPOS: Se verificaron equipos, su estado de funcionamiento y mantenimiento. Identificando cuales son del operador y cuáles del INPEC, también identificando equipos en desuso. El servicio de alimentación no tiene licuadora industrial, procesador de alimentos. Mal funcionamiento de la caldera qué está en funcionamiento, la segunda caldera no funciona. NUTRICIÓN: Se hace verificación de las dietas, identificando qué se tiene la base de datos de los PPL en dietas total 123, de los cuales el 22 pertenecen al régimen contributivo y se entregó a la dirección del establecimiento la base de datos de estos PPL. El representa legal de la UT MACSOL USPEC 2024, verifica que no tiene acciones constitucionales, ni dietas especiales. El operador de salud no aportó bases de datos de los PPL por valorar. OTROS: Se relacionó en el acta que el operador saliente no tiene requerimientos de entes de control. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, se contó con copia en archivo PDF, la cual a la fecha no cuenta con firmas del operador saliente UT MACSOL USPEC 2024, operador entrante UT MACSOL USPEC 2025 hasta su revisión por parte del jefe operativo. Tampoco por parte del INPEC indicando que hasta no se consolide la información, además no se cuenta con numero de acta asignado.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 11	ERON	COIBA IBAGUE	IBAGUÉ	BLOQUE 4	9/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, este día se realizó el empalme de los siguientes aspectos: INFRAESTRUCTURA: Se tomó registro fotográfico de las instalaciones del rancho en el bloque 4, se describió el estado de las áreas, observando deterioro en paredes por desprendimiento de pintura, superficies no lisas. Techos y mallas de ventanales de difícil acceso, los cuales presentan acumulación de grasa y suciedad. Se observa campana extractora sin funcionamiento. Pisos porosos, con fisuras y con falta de emboquillado. Las puertas se encuentran en buen estado de mantenimiento. No se cuenta con áreas mínimas como son área social, vestieres, lockers y de elementos en desuso. EQUIPOS: Se realizó verificación de equipos, estado y últimos mantenimientos realizados, encontrando que se cuenta con 2 calderas, una de estas fuera de servicio con intervención de la USPEC. Se observó que los equipos actuales no cumplen con lo solicitado en el anexo 5, puesto que falta 1 plancha de sobreponer. Los equipos actuales se encuentran en funcionamiento y en buen estado, a excepción del cuarto de congelación que requiere intervención, ya que no alcanza Las temperaturas de -18°c. Las 3 marmitas funcionan sin embargo tienen averiados los nanómetros.
					10/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría finalizó el acompañamiento pues se dio cumplimiento en su totalidad a la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. Este día se revisó los aspectos que faltaban en su totalidad: NUTRICIÓN: Se verificó base de datos de 63 PPL que se encuentran actualmente en dieta, se verifican las planillas de firmas de entrega, y base de datos de PPL en régimen contributivo.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									CHS – ETS: Se verificó el CHS otorgado por la SDS con fecha del 26/03/25, así como la respectiva ejecución del plan de mejora, registrando en el acta las observaciones y se entrega copia del CHS digital. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN: Se verificó y registró el método de entrega de raciones. Horarios definidos para los ingresos de materias primas, se evidenció entrega del plan ocupacional, y certificado de último lavado de tanque de almacenamiento de agua y control de plagas. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, se contó con copia en archivo PDF, la cual a la fecha no cuenta con firmas del operador saliente UT MACSOL USPEC 2024, operador entrante UT MACSOL USPEC 2025 hasta su revisión por parte del jefe operativo. Tampoco por parte del INPEC indicando que se debe verificar que el operador este a paz y salvó.
GRUPO 11	ERON	EPMSC HONDA	HONDA		10/05/2025		NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - INPEC, FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA ENTRANTE	El día de hoy la interventoría se acerca al establecimiento para realizar verificación de acta de empalme, sin embargo, no es posible desarrollar esta actividad debido a que no se encontraba ningún funcionario del operador entrante ni representante del INPEC en el establecimiento. Hora de llegada de la interventoría 8:30 am, hora de salida 11: 30 am. No hay acompañamiento por parte de USPEC, INPEC ni operador entrante.
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, cumpliendo en su totalidad la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. INFRAESTRUCTURA: Se realizó registro fotográfico de las diferentes áreas del servicio de alimentación y se describió el estado de estas, se

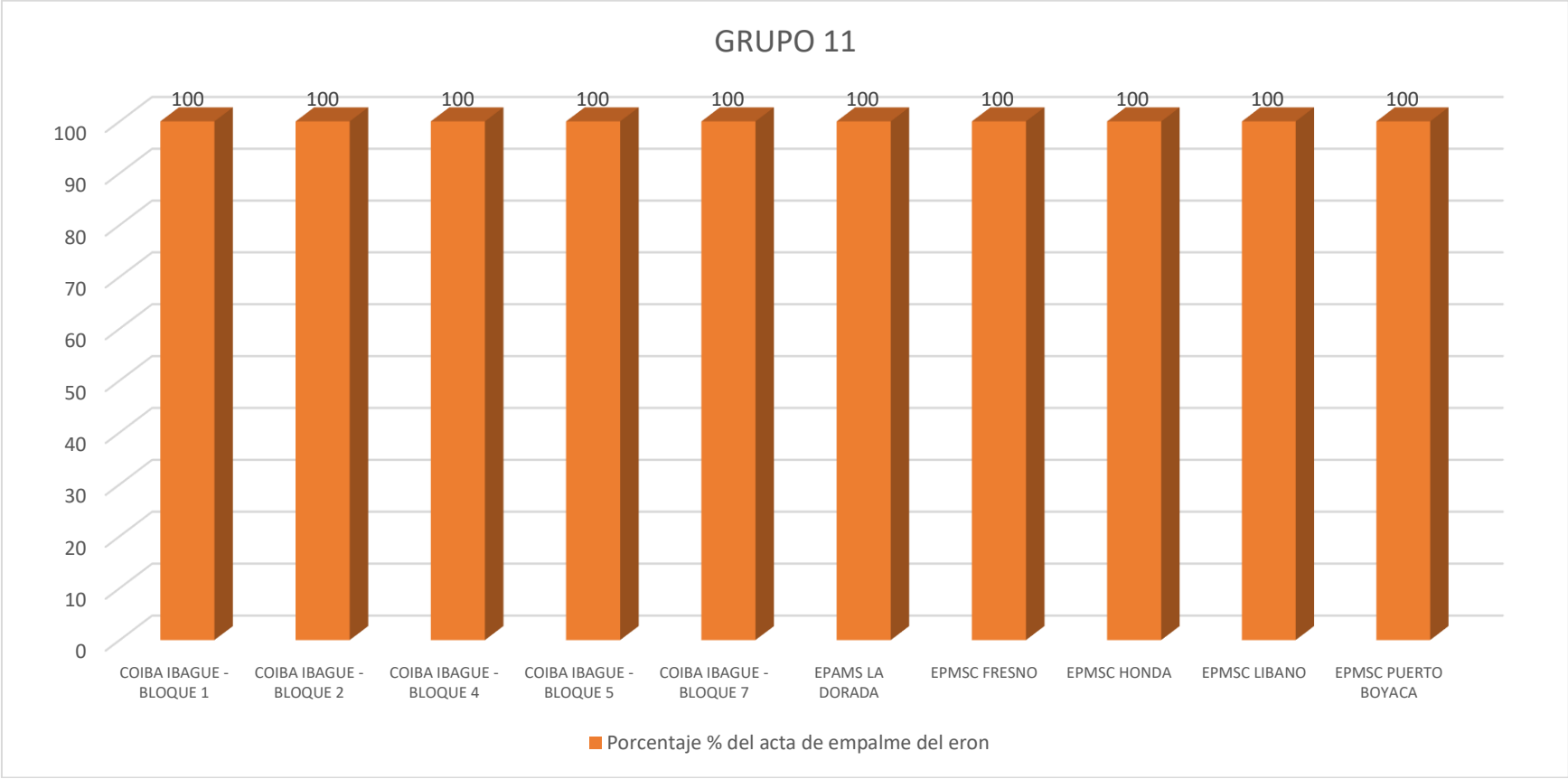
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									evidenciaron paredes con presencia de grietas, fisuras y humedad, el techo no es de material sanitario por lo cual no permite un proceso de limpieza y desinfección adecuada, se registraron faltante de espacio para garantizar las distancias perimetrales, no se cuenta con áreas como son: vestieres, área social, y elementos en desuso. Se cuenta con lockers, en mal estado EQUIPOS: Se realizó verificación de equipos que hacen parte del servicio, su estado y mantenimientos realizados, se resaltó que la mayoría se encuentran en estado regular, el servicio de alimentación no cuenta con cuartos fríos, emplea equipos de congelación y refrigeración para el almacenamiento de las materias primas requeridas. Los equipos con que cuenta el servicio son propiedad del operador saliente. NUTRICIÓN: Se realizó la verificación total de 20 dietas que hacen parte del servicio de alimentación, se hizo la verificación de la documentación, valoraciones nutricionales y registro de entrega de dietas no se evidenciaron valoraciones pendientes, ni tutelas. CHS – ETS: Se realizó la verificación CHS con fecha 21/03/2024 concepto: favorable, operador saliente presenta oficio de solitud de visita para renovación de CHS con fecha 05/03/2025 sobre el cual no ha recibido respuesta. LOGÍSTICA DE OPERACIÓN: Se registró en acta de empalme la información correspondiente a horarios de entrega, días y horarios para recepción de materia prima, días adicionales por contingencia y días de la semana para el suministro de menú especial en cada mes. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, la cual es firmada por las partes que participaron.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 11	ERON	EPMSC FRESNO	FRESNO		9/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, cumpliendo en su totalidad la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. INFRAESTRUCTURA: Se tomó registro fotográfico de las instalaciones del servicio de alimentación discriminando cada una de sus áreas y se describe el estado de estas, se evidenció paredes, pisos, techos en buenas condiciones dejando la salvedad que por faltante de espacio de la infraestructura no se pueden garantizar las distancias perimetrales. El servicio de alimentación cuenta con áreas mínimas como son área social, vestieres, lockers y de elementos en desuso. EQUIPOS: Se realizó verificación de equipos, estado y últimos mantenimientos realizados, encontrando que se cuenta con 1 hidro lavadora que no funciona, se evidenció que en este servicio no se cuenta con cuartos fríos si no equipos de congelación y refrigeración que se encuentran en buen estado a excepción de 1 congelador que se encuentra regular. Se observó que los equipos cumplen con lo solicitado en anexo 5. La gran mayoría de los equipos actuales se encuentran en funcionamiento y en buen estado, lo que se encuentran en regular estado quedan estipulados en el acta. NUTRICIÓN: Se realizó la verificación total de las 6 dietas con las que cuenta el servicio de alimentación, operador de salud del establecimiento y operador saliente presentaron toda la documentación solicitada para ser cargada en drive como se especifica. En este servicio no se cuenta con valoraciones pendientes y todas las dietas corresponden a régimen subsidiado, además no tienen procesos pendientes por dietas especiales o tutelas.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									CHS – ETS: Se realizó la verificación CHS con fecha 30/04/2024 concepto: favorable con requerimiento, operador saliente presenta y adjunta oficio de solitud de visita para renovación de CHS. Operador adjunta soportes en PDF LOGÍSTICA DE OPERACIÓN: Se dejó estipulado en acta de empalme todo lo referente a horarios de entrega de todos los tiempos de comida, fechas menú especial de cada mes, horarios de recepción de materia prima. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, el acta es diligenciada en su totalidad y firmada por las partes, la firma del director la realiza el día de hoy el director encargado.
GRUPO 11	ERON	EPMSC LIBANO	LÍBANO		15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTAS	La Interventoría realizó el acompañamiento para la verificación y elaboración del Acta de empalme entre contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 y contratista entrante UT MACSOL USPEC 2025, cumpliendo en su totalidad la verificación de todos los aspectos solicitados en el Acta de empalme. INFRAESTRUCTURA: El operador no especifica infraestructura ya que el empalme se realiza en el ERON y en él no se cuenta con infraestructura del servicio de alimentación por Contingencia se entrega por planta externa por lo cual no aplica la entrega de este ítem EQUIPOS: El operador no especifica equipos ya que el empalme se realiza en el ERON y en él no se cuenta con infraestructura del servicio de alimentación por Contingencia se entrega por planta externa por lo cual no aplica la entrega de este ítem NUTRICIÓN: Se realizó empalme de dietas, se contó con base de datos de los PPL en el programa de dietas, se evidenció entrega de base de datos de PPL en el programa de nutrición del área de sanidad. CHS-ETS: El operador no especifica CHS ya que el empalme se realiza en el ERON y en él no se

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									cuenta con infraestructura del servicio de alimentación por Contingencia se entrega por planta externa por lo cual no aplica la entrega de este ítem. LOGISTICA DE OPERACIÓN: Se especificó en acta horarios de entrega y logística para la entrega de los alimentos. Al culminar el proceso de acompañamiento la Interventoría queda con copia del Acta de Empalme, la cual a la fecha cuenta con firmas por parte de todos los responsables, no cuenta con numero de acta asignado.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



En la siguiente grafica se puede observar que todos los establecimiento del grupo 11 llegaron al 100% del diligenciamiento del acta de empalme, donde la interventoría quedo con copia de cada una de ellas, no obstante no se lograron las firmas de todos los participantes, esto ocurrió en los establecimientos de EPMSC PUERTO BOYACA y todos los bloques de COIBA IBAGUE BLOQUE 1,2,4,5 y 7. En los otros cuatro establecimientos que conforman el grupo, se culminó totalmente con la debida firma de los participantes.

5.12 **Grupo 12.**

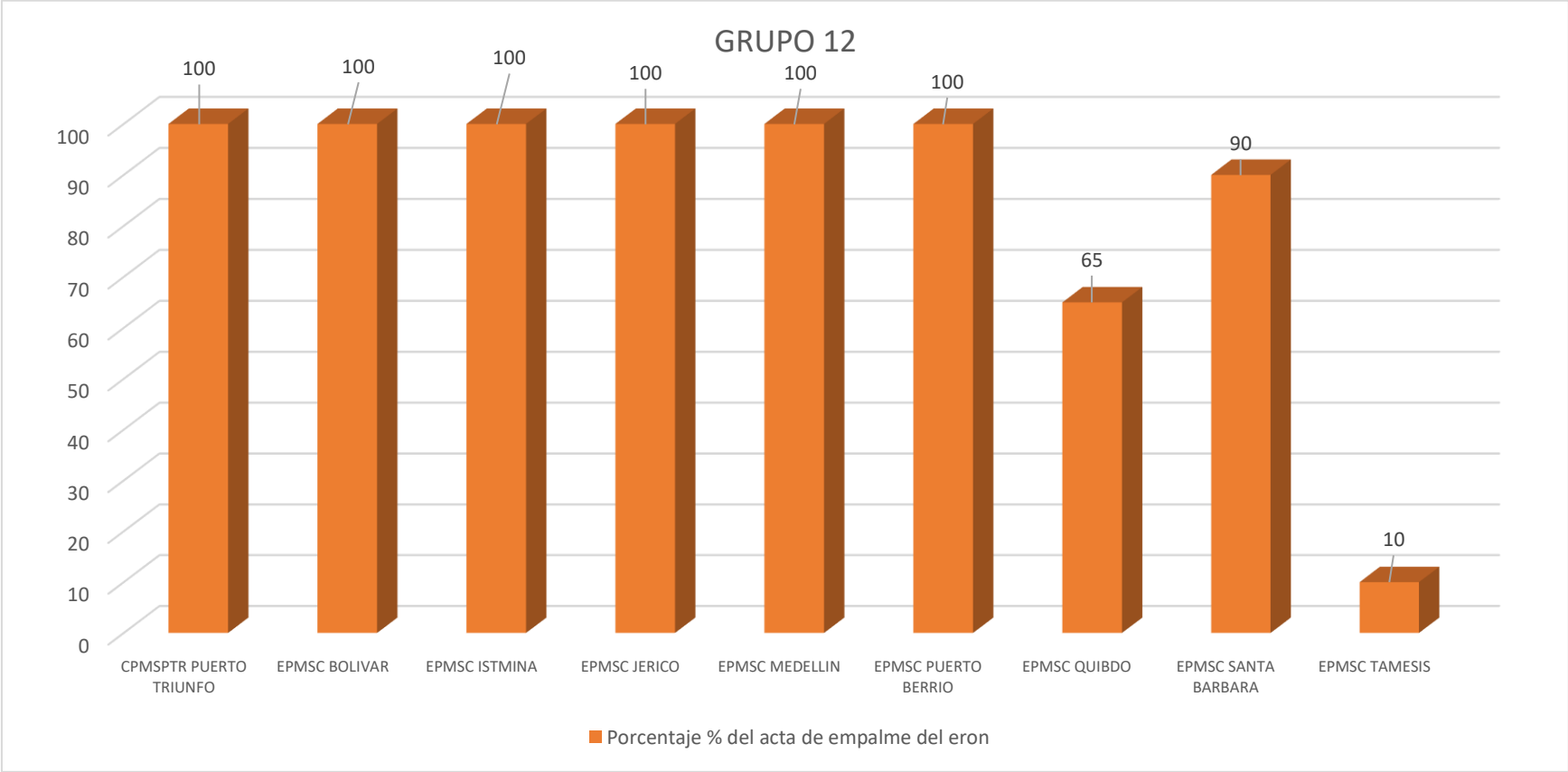
Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente ORNUA SAS con el contrato 338-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL UT CAMINANDO JUNTOS 2025 con el contrato 196-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 12	ERON	CPMSPTR PUERTO TRIUNFO	PUERTO TRIUNFO		12/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	No se logró evaluar todas las variables requeridas, debido a que no se obtuvo acceso a las bases de dietas por parte del establecimiento y del operador.
					13/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	se socializa el acta de empalme y finaliza a las 6:10 pm, se solicitan modificaciones las cuales se realizaran para el día siguiente y se procederá a recolectar las firmas
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finalizo el empalme y se firmó el acta
GRUPO 12	ERON	EPMSC PUERTO BERRIO	PUERTO BERRÍO		14/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Se da inicio al empalme a la 1:00 pm, y se finalizó a las 5:08 pm, donde el tiempo no alcanzo para terminar el acta, quedando pendiente para continuar el día 15-5-2025.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Si finalizo el empalme y se generó acta de empalme
GRUPO 12	ERON	EPMSC MEDELLIN	MEDELLÍN		9/05/2025		NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA ENTRANTE	Se informa a la interventoría que el contratista tiene estipulado iniciar el empalme el día lunes 12 de mayo.
					12/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se dio inicio el día de hoy al empalme y se verificó infraestructura, equipos, logística de operación y parte de CHS, falta para los siguientes días verificación del área de nutrición, planes de mejora CHS, soportes de Saneamiento básico entre otros.
					13/05/2025	65	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se solicito al área de sanidad del establecimiento la base de datos de la PPL del aplicativo 360 pero no fue entregada oportunamente durante la visita, se verifica el día 140525.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					14/05/2025	90	EFECTIVA	CONTRATISTA	Falta la suscripción del acta y la verificación de los acuerdos de pago de los servicios públicos, se revisará el día 15052025.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se realizó la suscripción del acta de empalme con los entes y se finaliza el proceso.
GRUPO 12	ERON	EPMSC BOLIVAR	CIUDAD BOLÍVAR		14/05/2025		NO EFECTIVA		Interventor realiza desplazamiento Medellín- Cuidad Bolívar el día 140525, con hora de salida a las 9:00am (primero en la ruta) Sin embargo debido a las fuerte lluvias registradas, se presenta deslizamiento de tierra en vías, lo cual lleva a la empresa de transporte a tomar una ruta alterna (trocha), la hora de llegada al Municipio se da a las 5:30pm. Se reporte visita como no ejecutada por contingencia en vías.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se subscribe acta de empalme el día 15 de mayo 2025 a las 5:15pm y se finaliza el proceso.
GRUPO 12	ERON	EPMSC ISTMINA	ISTMINA		13/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se genera el acta de empalme el día 13/05/2025 y se finaliza el proceso.
GRUPO 12	ERON	EPMSC JERICO	JERICÓ		12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finaliza empalme y se suscribe el acta de empalme.
GRUPO 12	ERON	EPMSC TAMESIS	TÁMESIS		10/05/2025	10	EFECTIVA	OTROS	El contratista entrante llega al ERON a las 9 am, se ingresa y solo hay tiempo para realizar visita hasta las 12:30 PM debido a que la guardia manifiesta que no puede haber personal externo después de la 1 PM porque es fin de semana. Se toman registros fotográficos de todos los equipos, se evalúa estado, funcionamiento y propiedad. Se evalúa infraestructura se toman registros fotográficos del estado de todas las áreas. Solo se diligencia en el acta de empalme el parte del establecimiento y nombres de los participantes, no acompañan ni el INPEC, ni USPEC, ni COSAL. El contratista saliente no hace entrega de la mayoría de información, argumenta que todo se le entregará en el transcurso de este fin de semana y lunes al contratista saliente. El contratista saliente se

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									lleva la poca información y el registro fotográfico para empezar a diligenciar el acta de empalme y argumenta que cuando la tenga lista volverá al establecimiento por las firmas y entrega.
GRUPO 12	ERON	EPMSC SANTA BARBARA	SANTA BÁRBARA		10/05/2025	90	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Faltante de una documentación del área de nutrición, no se culmina con el empalme.
GRUPO 12	ERON	EPMSC QUIBDO	QUIBDÓ		14/05/2025	65	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	El acta de empalme no se completó al 100% no se cuenta con documentación del área de nutrición.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



Como se puede observar en la gráfica que antecede 6 de los 9 establecimientos pertenecientes al grupo 12 pudieron culminar su proceso de empalme a satisfacción, logrando un porcentaje del 100% durante el periodo previamente informado. Dichos establecimientos lograron realizar un empalme entre el contratista saliente y contratista entrante contando con la presencia del INPEC e interventoría, donde se verificó la totalidad de las áreas, equipos, documentación sanitaria, logística del establecimiento, área de sanidad, entre otros.

Así mismo, se presentó que para los establecimientos EPMSC QUIBDO, EPMSC SANTA BARBARA y EPMSC TAMESIS no se logra culminar con el empalme obteniendo un porcentaje de avance del 65%, 90% y 10%, lo cual se relaciona a continuación:

Para el establecimiento de EPMSC SANTA BARBARA (90%) se programó visita el 10/05/2025 donde la interventoría se presenta para iniciar con el proceso de empalme; se cumple con empalme de infraestructura, etapa #1 al 100%, se realiza empalme de equipos al 100%, se realiza empalme de logística con avance del 100%; sin embargo, no se realiza empalme del área de nutrición, el encargado del área de sanidad no se encuentra en el establecimiento, se realiza empalme de CHS en un 75% y en otros se realiza un avance 75%.

Para el establecimiento de EPMSC QUIBDO (65%) se programó visita el 14/05/2025 donde la interventoría se presenta para iniciar con el proceso de empalme, se realiza empalme de infraestructura con un 100%, se realiza empalme de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, novedades de equipos y se realiza toma de registro fotográfico con un 100%, en cuanto el tema de dietas no se cuenta con información referente a éstas con un avance del 0%, referente al CHS no se cuenta con soporte de concepto sanitario, por lo tanto, se obtiene un porcentaje de avance del 0%, la logística de operación se logra avanzar en un 25% y en otros aspectos no se evidencia Plan Ocupacional del servicio de alimentación. El empalme no se logra culminar durante la jornada y no es posible continuar al día siguiente, ya que el representante del contratista entrante no contaba con la disponibilidad.

Para el establecimiento de EPMSC TAMESIS (10%) se programó visita el 10/05/2025 donde la interventoría se presenta para iniciar con el proceso de empalme, se verifica la infraestructura del rancho y se toma registro fotográfico con un porcentaje de Avance del 50%, se realiza inventario de equipos existentes en el establecimiento, descripción de estado de funcionamiento, novedad de equipo y realiza toma de registro fotográfico con un porcentaje de Avance del 50%, no se evidencia ninguna información de dietas porque el contratista saliente no suministra la información y la persona encargada de sanidad no se encontraba, por lo cual, se obtiene un porcentaje de Avance del 0%, referente al CHS se suministra la información, en logística de operación y otros no se avanza por lo cual se obtiene un porcentaje del 0%.

Se aclara que el establecimiento retira a la interventoría y al contratista saliente y entrante, debido a que no permite personal externo después de 1 de la tarde por temas de seguridad: por tal razón no se continúa con el empalme, ante el hecho el contratista entrante refiere que empezará a diligenciar el acta de empalme conforme la información obtenida y allegada posteriormente por el contratista saliente.

5.13 Grupo 13.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT ALIMENTACION INTEGRAL con el contrato 339-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL UT INTEGRACIÓN USPEC 2025 con el contrato 197-2025 se presentaron las siguientes novedades:

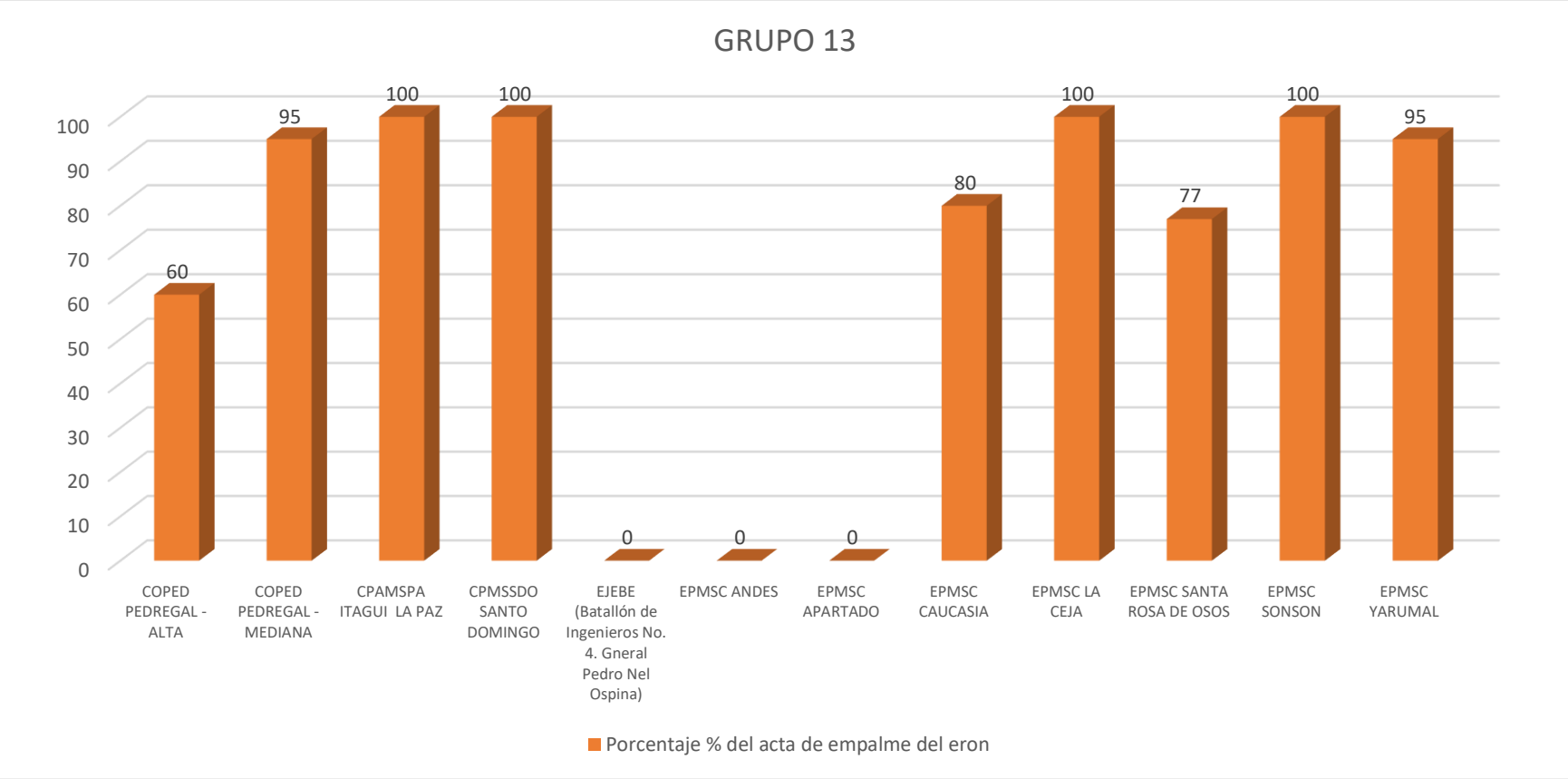
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 13	ERON	EPMSC APARTADO	APARTADÓ		9/05/2025	0	NO EFECTIVA		No se programó visita de empalme del 9 al 15 de mayo 2025. Por lo cual no se pudo realizar acompañamiento.
GRUPO 13	ERON	CPMSSDO SANTO DOMINGO	SANTO DOMINGO		13/05/2025	100	EFECTIVA	OTRO	Se realizó actividad de empalme y se finalizó, verificando cada aspecto acorde a las indicaciones dadas en el acta modelo y reunión.
GRUPO 13	ERON	EPMSC YARUMAL	YARUMAL		14/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se terminó el acta de empalme verificando cada a aspecto requerido y se socializo con el director del establecimiento en presencia del representante del COSAL y contratista, pero por parte del establecimiento se informa que no firman hasta tener paz y salvo de servicios públicos y bonificaciones de PPL del mes de abril
GRUPO 13	ERON	EPMSC CAUCASIA	CAUCASIA		12/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	El contratista no contaba con toda la información requerida, y no se contaba con la disponibilidad de las personas encargadas por parte del establecimiento en cuanto a dietas
					13/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	En segunda sesión (final) de empalme no se suscribe el acta ya que según lo observado el contratista no cuenta con toda la informaron requerida se evidencia la información de forma digital, no se evidencio documentación de dietas a cargo del establecimiento ,debido a que la persona encargada no laboro el día de ayer ni hoy (según lo informado , por enfermedad) , adicionalmente no se contó con presencia del director en el establecimiento el día de hoy. Acompaño la visita el encargado de área COSAL, no se suministra por parte de contratista acta u oficio de limitación de espacio para equipos y materias primas según contratista esto debe estar firmado por director.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 13	ERON	CPAMSPA ITAGUI LA PAZ	ITAGUÍ		12/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	Falta terminar revisión de parte de sanidad que no se entregó, falta revisión de certificados de horarios operacionales, falta revisión de nutrición, falta revisión de plan ocupacional, toda esta información no la tenía disponible contratista entrante para terminar el acta.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	OTRO	Se cumple con la totalidad del acta de empalme, queda compromiso del contratista entrante para entrega de firma de horarios de entrega de los alimentos con la PPL y del plan ocupacional del INPEC para el 16-05-2025
GRUPO 13	ERON	EPMSC LA CEJA	LA CEJA		14/05/2025	95	EFECTIVA	OTRO	No se firma el acta de empalme porque el contratista solicito revisar el acta y luego de eso se podría realizar la firma por parte de autoridades del ERON y de la interventoría
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finalizo empalme dentro del tiempo establecido, acorde a los lineamientos establecidos para la actividad.
GRUPO 13	ERON	EPMSC SANTA ROSA DE OSOS	SANTA ROSA DE OSOS		9/05/2025	20	EFECTIVA	CONTRATISTA	Solo se logra avanzar en la categoría 5 y 7 inventario de equipos y el 50% en la categoría 10, CHS. No se finaliza acta de empalme por falta de tiempo, además solo se cuenta con una persona a cargo, administradora del servicio registra como contratista entrante y saliente
					10/05/2025	77	EFECTIVA	CONTRATISTA	No se logra suscripción de acta de empalme debido a que no se completa las siguientes categorías: 4 relacionada con infraestructura, 8y9 Nutrición y categoría 13. Además, no se cuenta con la presencia de la nutricionista del contratista ni profesional de sanidad para empalme, cabe mencionar que esta última asiste de manera presencial tres veces a la semana en el establecimiento.
GRUPO 13	ERON	EPMSC SONSON	SONSÓN		12/05/2025	70	EFECTIVA	CONTRATISTA	Aún falta la entrega referente a dietas de los PPL, falta la entrega de las evaluaciones de cada PPL, adicional falta la descripción de planta física, planes de contingencia
					13/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Debido a la novedad presentada con el fallo de la memoria USB y la pérdida de la información se tiene que comenzar nuevamente a redactar todos los ítems del acta, además falta los entregables del establecimiento y la información de dietas por parte del contratista saliente.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC	Se finalizo empalme dentro del tiempo establecido, acorde a los lineamientos establecidos para la actividad.
GRUPO 13	ERON	EPMSC ANDES	ANDES		9/05/2025	0	NO EFECTIVA		No se programó visita de empalme del 9 al 15 de mayo 2025.
GRUPO 13	ERON	EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. Gneral Pedro Nel Ospina)	BELLO		9/05/2025	0	NO EFECTIVA		No se programó visita de empalme del 9 al 15 de mayo 2025.
GRUPO 13	ERON	COPED PEDREGAL	MEDELLÍN	ALTA	9/05/2025	10	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	-Se continúa con empalme el próximo lunes 12/05/2025.
					12/05/2025	15	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se realizo reunión inicial con operador, Uspec, Inpec, Interventoría y subdirector del Establecimiento para definir plan de trabajo. Solo se avanzó en recorrido de registro fotográfico de infraestructura, sin embargo, no hubo registro de información en acta de empalme, ya que el contratista se encontraba ocupado en otras labores relacionadas con fin de contrato.
					13/05/2025	45	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	El proceso ha sido demasiado lento, debido a que la persona encargada por parte del contratista entrante y saliente, el cual es el mismo, ha estado muy ocupado con dinámicas del cierre de un contrato e inicio del otro. Por tanto, se ha perdido demasiado tiempo.
					14/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Porque no se ha finalizado diligenciamiento de acta de empalme. El avance de diligenciamiento es de aproximadamente 45%.
					15/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Porque el contratista no termino el diligenciamiento del acta de empalme, debido a que se le presentaron diversas situaciones durante el proceso.
GRUPO 13	ERON	COPED PEDREGAL	MEDELLÍN	MEDIANA	12/05/2025	10	EFECTIVA	CONTRATISTA	Porque el empalme del establecimiento de mediana está programado para 3 días, el día de hoy se inició con la verificación de infraestructura.
					13/05/2025	35	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se realiza recorrido con representante de COSAL, SUBAER, personal de almacenamiento del establecimiento y contratista, para realizar inventario general de los equipos existentes.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					14/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Falta realizar el cargue del registro fotográfico del acta y las firmas.
					15/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Quedan pendientes las firmas de representante de USPEC, representante de COSAL, dirección y almacén del establecimiento

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



Como se puede observar en la gráfica anterior en 4 de los 12 establecimientos pertenecientes al grupo 13 se pudo finalizar el proceso de empalme a satisfacción dentro del periodo establecido por la Entidad el cual estaba comprendido entre el 09 al 15 de mayo de 2025, logrando un porcentaje del 100%. Dichos establecimientos CPAMSPA ITAGUI LA PAZ, CPMSSDO SANTO DOMINGO, EPMSC LA CEJA y EPMSC SONSON lograron realizar un empalme entre el contratista saliente y contratista entrante contando con la presencia del INPEC e Interventoría, donde se verificó la totalidad de

las áreas, equipos, documentación sanitaria, logística del establecimiento, área de sanidad, entre otros; información detallada que quedo en cada una de las actas de empalme.

Así mismo, se presentó que para los establecimientos COPED PEDREGAL ALTA, COPED PEDREGAL MEDIANA, EPMSC CAUCASIA, EPMSC SANTA ROSA DE OSOS y EPMSC YARUMAL no se logra culminar con el empalme obteniendo un porcentaje de avance del 60%, 95%, 80%, 77% y 95%, respectivamente, lo cual se relaciona a continuación:

Para el establecimiento de COPED PEDREGAL ALTA (60%) se programó visita el 09, 12, 13, 14 y 15/05/2025, en las cuales se pudo acompañar y evidenciar el avance correspondiente para cada fecha y en la última visita se evidenció en infraestructura con avance del 50%; equipos, con avance del 60%; nutrición con avance del 50%; logística de operación con avance del 50%; otros con avance 0%; el contratista no cumplió con el cronograma establecido para la suscripción de firmas del acta de empalme, ya que no finalizó el diligenciamiento e impresión de la misma y el cargue de información al link establecido; manifestó que sería finalizada y suscrita el día 16 de mayo, ya que además, por solicitud del director del establecimiento, se debe incluir en las firmas del acta a la persona encargada de almacén del establecimiento, para tener el aval del inventario realizado.

Para el establecimiento de COPED PEDREGAL MEDIANA (95%) se programó visita el 12, 13, 14 y 15/05/2025 donde la interventoría se presenta para acompañar el proceso de empalme, a continuación se describe el avance que se tuvo, infraestructura avance del 100%; equipos avance del 90%; CHS avance del 100%; logística de operación avance del 100%; otros avance del 90%; novedades: se realiza reunión con director del establecimiento para socializar acta de empalme, director solicita que en el acta quede una observación realizada por el almacenista, donde certifique el estado y buen funcionamiento de los equipos. queda pendiente la consignación de las firmas de todos los actores para el día de mañana 16/05/2025. firmas pendientes USPEC, COSAL, director, almacenista del establecimiento. interventoría conserva copia del acta de empalme final al día 15/05/2025, pendiente de firmas informadas anteriormente. número de acta 1221.

Para el establecimiento de EPMSC CAUCASIA (80%) se programó visita el 12 y 13/05/2025 donde la interventoría se presenta para acompañar el proceso de empalme, a continuación se describe el avance que se tuvo, infraestructura avance del 100%; equipos avance del 100%; dietas avance del 70%; CHS avance del 100%; logística de operación avance del 100%; otros avance del 100 %; no se contó con la presencia del director en el establecimiento por lo que no se pudo realizar la socialización de lo realizado ni firma, sin embargo representante de COSAL estuvo presente en ambas jornadas; el contratista no presenta acta física, solo digital argumentando que aún tenía información pendiente por anexar; representante del contratista y COSAL firman el acta de seguimiento de la interventoría; porcentaje de Avance de Empalme: 80%. Entes que intervienen: Operador Saliente, Operador Entrante, Responsable COSAL - INPEC, Interventoría. No hay acompañamiento por parte de USPEC.

Para el establecimiento de EPMSC SANTA ROSA DE OSOS (77%) se programó visita el 09 y 10/05/2025 donde la interventoría se presenta para acompañar el proceso de empalme, a continuación, se describe el avance que se tuvo, infraestructura avance del 100%; equipos: avance del 100%; nutrición avance del 20%; CHS avance del 100%; logística de operación avance del 100%; otros con avance del 80%. se cuenta con plan ocupacional, se cuenta con acuerdo de pago de servicios públicos con el establecimiento. la interventoría realiza acompañamiento a empalme los días 09 y 10 de mayo, no se logra suscripción de acta de empalme debido a que no se completa las categorías 4 (infraestructura), 8 y 9 nutrición y categoría 13. Entes que intervienen: Contratista entrante y saliente, registra la misma persona, administradora del servicio. La Interventoría. No se cuenta con acompañamiento de COSAL por tratarse de fin de semana. No se contó con acompañamiento de la USPEC.

Para el establecimiento de EPMSC YARUMAL (95%) se programó visita el 09 y 10/05/2025 donde la interventoría se presenta para acompañar el proceso de empalme, a continuación, se describe el avance que se tuvo, infraestructura con avance del 100%; equipos con avance de 100%; dietas avance del 100%; CHS con avance del 100%; logística de operación con avance del 100%; otros con avance: 100 %. Novedades: se realiza socialización del acta con director del establecimiento, contratista y encargado COSAL, no se realiza firma del acta debido a que representantes del establecimiento manifiestan que el contratista no está a paz y salvo con pagos de servicios y bonificaciones del mes de abril y lo corrido del mes de mayo. Representante del contratista y COSAL firman el acta de seguimiento de la interventoría. Avance de Empalme: 95%.

Finalmente, es preciso indicar que para los establecimientos EJEBE (Batallón de Ingenieros No. 4. General Pedro Nel Ospina), EPMSC APARTADO y EPMSC ANDES, no se realizó acompañamiento debido a que no se programó visita de empalme del 9 al 15 de mayo 2025 de acuerdo a la logística de la programación por parte de la interventoría.

5.14 Grupo 14.

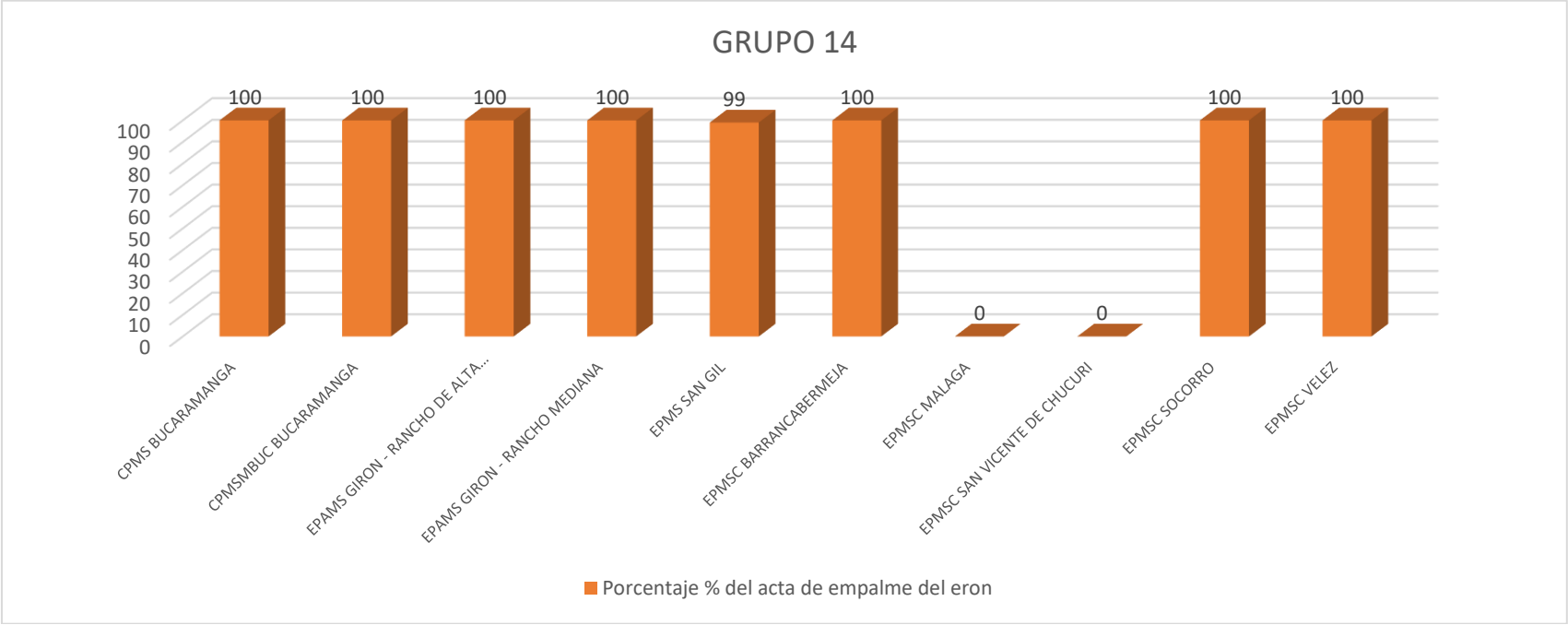
Para el proceso de empalme y acompañamiento realizado del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT MACSOL USPEC 2024 con el contrato 340-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL UT MACSOL USPEC 2025 con el contrato 198-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 14	ERON	CPMS BUCARAMANGA	BUCARAMANGA		13/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA, OTRO	Tiempo insuficiente para la recolección de la información y diligenciamiento del acta.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
					14/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Aún no se termina de diligenciar el acta y de cargar el registro fotográfico.
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se finaliza el diligenciamiento del acta de empalme sobre las 7 de la noche por tal motivo no alcanza a ser firmada por los representantes del INPEC y la USPEC.
GRUPO 14	ERON	EPMS SAN GIL	SAN GIL		9/05/2025	30	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se realiza el recorrido por el servicio de alimentación, identificando las novedades, inventariando los equipos y recopilando el registro fotográfico. El tiempo no alcanza para diligenciar toda el acta y cargar las fotografías.
					10/05/2025	70	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se continúa con la redacción del acta y el cargue del registro fotográfico. Si embargo, no alcanza el tiempo para terminarla, además no se cuenta con acompañamiento por parte del INPEC, tampoco se consigue la información referente a las dietas por parte de Sanidad, ya que hoy no laboran.
					12/05/2025	99	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se finalizó el acta, pero aún no se ha firmado por las partes involucradas.
GRUPO 14	ERON	EPMSC SAN VICENTE DE CHUCURI	SAN VICENTE DE CHUCURÍ		9/05/2025	0	NO EFECTIVA		No se programó visita de empalme del 9 al 15 de mayo 2025.
GRUPO 14	ERON	EPMSC BARRANCABERMEJA	BARRANCABERMEJA		12/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Pendiente por redactar varios aspectos por falta de tiempo
					13/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finalizo empalme
GRUPO 14	ERON	EPAMS GIRON	GIRÓN	RANCHO DE ALTA ANTIGUA	13/05/2025	25	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Son dos ranchos y es muy poco tiempo para consolidar toda la información requerida
					14/05/2025	50	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Son dos ranchos y es muy poco el tiempo para consolidar toda la información
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Si se terminó el acta de empalme

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 14	ERON	EPAMS GIRON	GIRÓN	RANCHO MEDIANA	15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Si se finalizó el acta de empalme
GRUPO 14	ERON	EPMSC VELEZ	VÉLEZ		9/05/2025	60	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	No se ha terminado la verificación de todos los ítems
					10/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	No se ha terminado de evaluar los ítems del acta.
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se generó acta de empalme
GRUPO 14	ERON	EPMSC MALAGA	MÁLAGA		9/05/2025	0	NO EFECTIVA		No se programó visita de empalme del 9 al 15 de mayo 2025.
GRUPO 14	ERON	EPMSC SOCORRO	SOCORRO		9/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA	Falta de tiempo para recopilar todos los soportes solicitados en el acta.
					10/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Si se generó el acta de empalme
GRUPO 14	ERON	CPMSMBUC BUCARAMANGA	BUCARAMANGA		9/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Por falta de tiempo no se alcanzó a terminar acta (revisión de documentación, recorridos)
					10/05/2025	80	EFECTIVA	CONTRATISTA	Por falta de tiempo no se alcanzó a terminar acta (revisión de documentación, recorridos)
					12/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Si se terminó el acta de empalme

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



En los establecimientos donde se programó el acompañamiento al proceso de empalme, este se ejecutó de manera satisfactoria, cumpliendo con los lineamientos establecidos en la oferta técnica mínima y formalizándose, en la mayoría de los casos, mediante el acta correspondiente debidamente firmada por las partes intervinientes.

El único establecimiento donde no se logró completar la firma del acta de empalme fue el EPMS SAN GIL. Esto se debió a que la administradora del servicio —representante de los operadores entrante y saliente— indicó que el acta debía ser revisada por la Coordinadora de Operaciones. Además, los representantes del COSAL-INPEC solicitaron tiempo adicional para revisar la información consignada y verificar que el operador saliente estuviera a paz y salvo con el establecimiento.

La interventoría conservó una copia del acta, aunque sin las firmas correspondientes.
En los establecimientos EPMSC MÁLAGA y EPMSC SAN VICENTE DE Chucurí no se contó con el acompañamiento de la interventoría en el proceso de empalme, debido a que en otros establecimientos dicha labor se extendió más allá del tiempo inicialmente previsto en la programación.

5.15 Grupo 15.

Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente UT UNIDOS USPEC 2024 con el contrato 341-2023 y el contratista entrante UNION TEMPORAL DIESTRA con el contrato 199-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 15	ERON	EPMSC AGUACHICA	AGUACHICA		12/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA	Es el 1 día de empalme y por detalles en lo elaborado no se terminó acta de empalme
					13/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se finalizó el acta de empalme
GRUPO 15	ERON	EPMSC PAMPLONA	PAMPLONA		13/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, USPEC	No sé han terminado de verificar y evaluar todos los ítems
					14/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	No se realizó firma del acta de empalme por parte del INPEC hasta que contratista saliente UT UNIDOS USPEC 2024 no se ponga el día con los servicios públicos, bonificación PPL manipuladores de alimentos, distribuidores y proyectos productivos del mes de abril y lo corrido del mes de mayo.
GRUPO 15	ERON	COCUC CUCUTA	CÚCUTA	ESTRUCTURA 2	9/05/2025		NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - INPEC, FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA ENTRANTE, FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA SALIENTE	COCUC – ESTRUCTURA 2 GRUPO 15 Contratista saliente (UT UNIDOS USPEC 2024) y contratista entrante (UT DIESTRA). TOTAL, SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL ERON: Uno (2). CATEGORIAS: GENERALIDADES: PARTE ESTABLECIMIENTO: 3677 PPL. PARTE DEL SERVICIO ALIMENTACIÓN: 3307 PPL. INFRAESTRUCTURA: Pendiente para verificación los días 14,15,16/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. EQUIPOS: Pendiente para verificación los días 14,15,16/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. DIETAS: Pendiente para verificación los días 14, 15, 16/05/2025.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									Porcentaje de Avance: 0%. CHS: Pendiente para verificación los días 14, 15, 16/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. LOGISTICA DE OPERACIÓN: Pendiente para verificación los días 14, 15, 16/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. OTROS: No se realiza Acta de empalme NOVEDADES: El empalme no se da inicio el día de hoy, la subdirección indica que Director y Distinguido encargado de Atención y tratamiento están en Bogotá y el contratista está en reunión con sus profesionales. Se indica desde la subdirección dar inicio a la actividad de empalme a partir del día lunes 15 de mayo. Días de empalme lunes 15, martes 16 y miércoles 17. Hoy se procede a hacer visita SEGERON.
					12/05/2025		NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA ENTRANTE	COCUC ESTRUCTURA 2 GRUPO 15 Contratista saliente: (UT UNIDOS USPEC 2024) y contratista entrante: (UT DIESTRA). TOTAL, SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL ERON: Uno (2). CATEGORIAS: GENERALIDADES: PARTE INTERNO: Establecimiento 3664 PPL; Servicio de alimentación: 3298 PPL. INFRAESTRUCTURA: Pendiente para verificación el día 13/05/2025. Pendiente para verificación el día 13/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. EQUIPOS: Pendiente para verificación el día 13/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. DIETAS: Pendiente para verificación el día 13/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. CHS: Pendiente para verificación el día 13/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. LOGISTICA DE OPERACIÓN:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									Pendiente para verificación el día 13/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. OTROS: NOVEDADES: No se presente representante del contratista entrante ni saliente que vaya a estar a cargo del empalme (la administradora delegada por el contratista tuvo un accidente). Así mismo, en reunión previa con representantes del establecimiento refieren que el Dragoneante Peñaloza puede acompañar a partir mañana 13 de mayo a las 9am (tema INFRAESTRUCTURA – EQUIPOS). Aspectos relacionados con DIETAS no se avanzaron porque no hay nutricionista asignada para acompañamiento y la que está se encuentra haciendo labores propias del cargo (en patios).
					13/05/2025	10	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Por un presunto caso de TUBERCULOSIS de un profesional del contratista no se va a hacer ingreso al servicio de alimentación de ninguna de las dos estructuras (se está a la espera de resultados). Se verifica la información documental sobre dietas terapéuticas, base de datos sobre PPL incluidos en plan dietario, carnet dietas y registros de control diario entrega dietas terapéuticas, dando alcance al porcentaje de avance 10%. Porcentaje de Avance de Empalme: 10%. No se está elaborando el acta de empalme por parte del Contratista.
					14/05/2025	20	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	No se evidencia inicio de la elaboración del Acta de empalme, la información no se encuentra digitalizada, no se avanza con los compromisos asumidos el día anterior por parte del área Nutrición.
					15/05/2025	20	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	No se cumple con compromiso pactado de entrega de avance de acta de empalme, a la fecha no queda documento escrito, ni firmado por ninguna de las partes. La información no se encuentra digitalizada. Se realiza entrega de avance por parte de interventoría al Contratista entrante sobre la verificación de áreas específicas en el servicio de alimentación, detallando condiciones de instalaciones físicas. Se adjunta registro fotográfico.

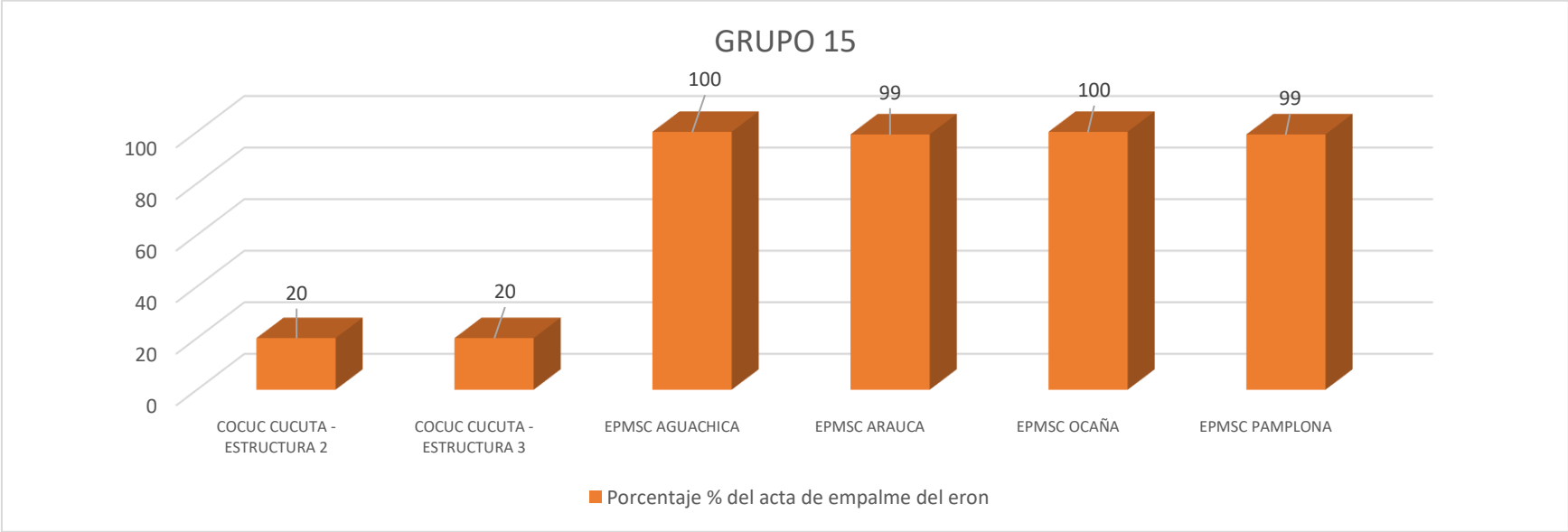
GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 15	ERON	COCUC CUCUTA	CÚCUTA	ESTRUCTURA 3	12/05/2025		NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - INPEC, FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA ENTRANTE, FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA SALIENTE	COCUC CÚCUTA -ESTRUCTURA 3 GRUPO 15 Contratista saliente (UT UNIDOS USPEC 2024) y Contratista entrante (UT DIESTRA). TOTAL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL ERON: Dos (2). CATEGORIAS: GENERALIDADES: PARTE ESTABLECIMIENTO: 3664 PPL - PARTE SERVICIO VERIFICADO: 366 PPL INFRAESTRUCTURA: Pendiente para verificación el día 13/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. *EQUIPOS: Pendiente para verificación el día 13/05/2025 Porcentaje de Avance: 0%. DIETAS: Porcentaje de Avance: 0%. CHS: Pendiente para verificación el día 13/05/2025 Porcentaje de Avance: 0%. LOGISTICA DE OPERACIÓN: Porcentaje de Avance: 0%. OTROS: NOVEDADES: -No se presenta representante del contratista entrante ni saliente que vaya a estar a cargo del empalme (la administradora delegada por el contratista tuvo un accidente). El día de mañana se tiene programado realizar actividad de empalme con funcionario INPEC Dragoneante Peñaloza, tema infraestructura y equipos. De igual manera se espera realizar avance por parte de nutrición ya que el día de hoy la nutricionista delegada para el empalme no se encuentra en el establecimiento y la otra se encuentra en el desarrollo de otras actividades. -Porcentaje de Avance de Empalme: 0%.
					13/05/2025	10	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Por un presunto caso de TUBERCULOSIS de un profesional del contratista no se va a realizar el ingreso al servicio de alimentación de ninguna de las dos estructuras (se está a la espera de resultados). Se verifica información documental sobre dietas terapéuticas, base de datos sobre PPLs incluidos en

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									plan dietario, carnet dietas y registro de control diario de entrega meses marzo y abril /2025 dando alcance a porcentaje de avance 10%. No se ha dado inicio a la elaboración y consolidación del acta de empalme por parte del contratista. Porcentaje de Avance de Empalme: 10%.
					14/05/2025	20	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	No se evidencia inicio de acta de empalme, la información no se encuentra digitalizada ni completa, no se avanza con los compromisos pactados. La instrucción impartida es que mañana presenten avance de la misma -contratista entrante- para su respectiva revisión.
					15/05/2025	20	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	No se cumple con compromiso pactado de entrega de avance de acta de empalme, a la fecha no queda documento escrito, ni firmado por ninguna de las partes. La información no se encuentra digitalizada completamente. Se realiza entrega de avance por parte de interventoría a contratista entrante a cerca de verificación de áreas específicas en el servicio de alimentación, detallando condiciones de instalaciones físicas y su estado. Se adjunta registro fotográfico.
GRUPO 15	ERON	EPMSC OCAÑA	OCAÑA		9/05/2025		NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - INPEC, REPROGRAMAR FECHA - NO HAY DISPONIBILIDAD DE TIEMPO	EPMSC OCAÑA GRUPO 15 Contratista saliente (UT UNIDOS USPEC 2024) y contratista entrante (UT DIESTRA). TOTAL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL ERON: Uno (1). CATEGORIAS: GENERALIDADES: PARTE INTERNO: 417 PPL. INFRAESTRUCTURA: Pendiente para verificación los días 14-15/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. EQUIPOS: Pendiente para verificación los días 14-15/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. DIETAS: Pendiente para verificación los días 14-15/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. CHS: Pendiente para verificación los días 14-15/05/2025.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									Porcentaje de Avance: 0%. LOGISTICA DE OPERACIÓN: Pendiente para verificación los días 14-15/05/2025. Porcentaje de Avance: 0%. OTROS: No se realiza Acta de empalme NOVEDADES: El empalme no se pudo hacer hoy, el director encargado informa que no tenía conocimiento de la actividad adicionalmente el día sábado no hay personal administrativo trabajando. El contratista de alimentación también estaba en capacitación. Se reajustará la programación para miércoles 14 y jueves 15. El día de hoy se procede a hacer visita SEG ERON.
					14/05/2025	50	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Es la primera visita de acta de empalme se tiene definido terminar el día de mañana 15/05/2025
					15/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se completo el acta de empalme
GRUPO 15	ERON	EPMSC ARAUCA	ARAUCA		9/05/2025		NO EFECTIVA	FALTA DE PERSONAL - INPEC, FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA ENTRANTE, FALTA DE PERSONAL - CONTRATISTA SALIENTE	EPMSC ARAUCA GRUPO 15 Contratista saliente (UT UNIDOS USPEC 2024) y contratista entrante (UT DIESTRA). TOTAL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL ERON: Uno (1). CATEGORIAS: GENERALIDADES: PARTE INTERNO: 415 PPL. INFRAESTRUCTURA: Pendiente para verificación los días 12-13 y 14 de mayo 2025 Porcentaje de Avance: 0%. EQUIPOS: Pendiente para verificación los días 12-13 y 14 de mayo 2025. Porcentaje de Avance: 0%. DIETAS: Pendiente para verificación los días 12-13 y 14 de mayo 2025. Porcentaje de Avance: 0%. CHS: Pendiente para verificación los días 12-13 y 14 de mayo 2025. Porcentaje de Avance: 0%. LOGISTICA DE OPERACIÓN: Pendiente para

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									verificación los días 12-13 y 14 de mayo 2025. Porcentaje de Avance: 0%. OTROS: No se realiza Acta de empalme NOVEDADES: El empalme no se pudo iniciar el día de hoy, el director no está, la administradora del operador saliente/entrante está en reunión virtual y el dragoneante Ordoñez de tratamiento está en actividad relacionada con la Feria LIBERA. El día sábado no hay personal administrativo del INPEC. Días proyectados para empalme lunes, martes y miércoles. El día de hoy se procede a hacer visita SEGERON en los tiempos de comida cena y refrigerio nocturno.
					12/05/2025	30	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Falta de tiempo para finalizar la actividad
					13/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Aún falta información por parte de establecimiento (Tratamiento y sanidad) para finalizar y firma acta de EMPALME
					14/05/2025	90	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Aún falta información relacionada con dietas y el plan ocupacional por servicio de alimentación del establecimiento; la administradora del operador saliente aún no termina con el diligenciamiento del acta.
					15/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Finalizada la visita de seguimiento al cumplimiento de los requisitos para el acta de empalme se cuenta con avance del 100% en la transcripción de la misma pero no se ha firmado pues aún no se ha llevado a cabo la socialización con los que en la misma intervinieron; no hubo presencia de la representante COSAL ya que la digitación del acta se hizo fuera del establecimiento. Se conserva copia del acta de empalme N°0336, la cual no cuenta con firmas de los que en ella intervinieron; Se deja constancia que el contratista participo durante el desarrollo del proceso de empalme. La presente acta no podrá ser modificada por hechos que hayan sido evidenciados en el presente proceso y en todo caso por hechos anteriores a la suscripción de esta.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



El acompañamiento al proceso de empalme fue programado en todos los establecimientos del Grupo 15. Sin embargo, únicamente en los establecimientos EPMSC Aguachica y EPMSC Ocaña se logró formalizar el proceso mediante el acta correspondiente, debidamente suscrita por las partes intervinientes.

En los establecimientos EPMSC PAMPLONA y EPMSC ARAUCA, si bien se abordaron todos los puntos contemplados en el acta de empalme, no fue posible formalizar el proceso con la firma de las partes. En el caso de EPMSC PAMPLONA, el INPEC se abstuvo de firmar el acta mientras el contratista saliente, UT Unidos USPEC 2024, no regularice las obligaciones pendientes relacionadas con el pago de servicios públicos, la bonificación de los PPL manipuladores de alimentos, distribuidores y proyectos productivos correspondientes al mes de abril y lo transcurrido del mes de mayo. En cuanto al EPMSC ARAUCA, la falta de formalización se debió a que no se ha llevado a cabo la socialización del acta con todos los actores intervinientes. Adicionalmente, no se contó con la presencia de la representante del COSAL, dado que la digitación del acta se realizó por fuera del establecimiento. No obstante, se conservó copia del Acta de Empalme N.° 0336 y en ella se dejó constancia expresa de que el contenido no podía ser modificado.
Finalmente, en el caso del COCUC Cúcuta, a pesar de la presencia continua de la interventoría entre el 9 y el 15 de mayo, y de la realización de mesas de trabajo los días 13 y 14 de mayo lideradas por la Dirección de la interventoría para generar compromisos en relación al empalme, el avance fue limitado. Esto se debió a que el contratista no contaba con el personal suficiente para llevar a cabo la digitalización y organización de los soportes requeridos.

5.16 Grupo 16.

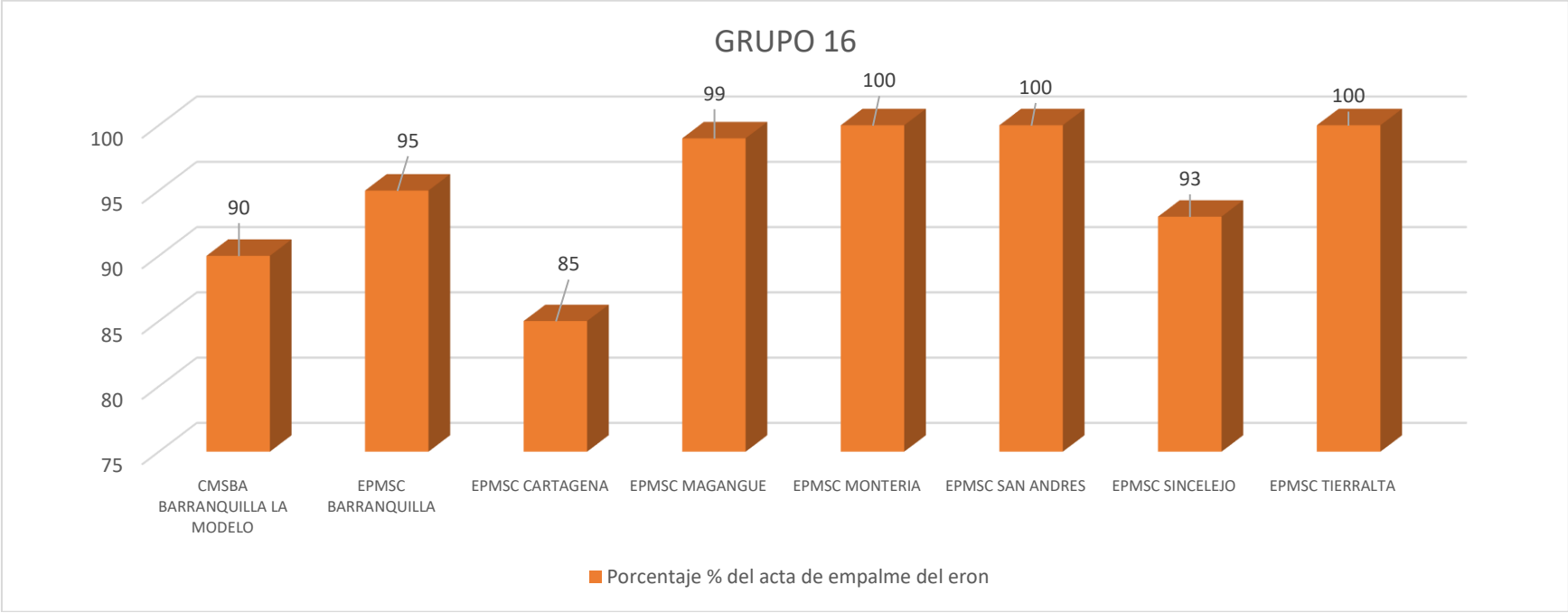
Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente CJVN S.A.S con el contrato 342-2023 y el contratista entrante SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS con el contrato 200-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 16	ERON	EPMSC MAGANGUE	MAGANGUÉ		9/05/2025	65	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante la primera sección de empalme, no alcanzo el tiempo para la verificación de la totalidad de los ítems del acta, queda por revisar la logística de operación y culminar las verificaciones de las dietas.
					10/05/2025	99	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	El contratista e INPEC manifiestan requerir de mayor tiempo para análisis de acta de empalme, por lo tanto, no se registra firma del acta, se informará oportunamente a la interventoría frente al resultado de la lectura del documento.
GRUPO 16	ERON	EPMSC TIERRALTA	TIERRALTA		12/05/2025	70	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA, OTRO	No fue posible completar el diligenciamiento del acta, se presentan dificultades debido al difícil acceso al establecimiento (caída de puente), y paro a la salida de montería, frente a las anteriores situaciones se ingresa al establecimiento a las 9:55 a.m. además de lo anterior se debe esperar la presencia de la dirección, cosal e INPEC, iniciada la actividad se verifica la categoría de infraestructura, equipos, estado del CHS y avances en la logística de operación , no se realiza verificación de la categoría dietas, Norsalud solicita que la información que se requiere se le solicite mediante correo electrónico, además de los anterior queda pendiente el Plan Ocupacional, estado de los servicios públicos y acuerdos entre las partes, se programa segundo día de empalme para el 13-05-2025.
					13/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se culmina el acta de empalme, se realizó verificación de todas las categorías contenidas en el documento. El contratista y la interventoría queda a la espera de la devolución del acta firmada por parte de la dirección e INPEC, ya que manifestaron realizar nuevamente lectura antes de la firma. Por parte de la interventoría se resguarda copia en Word del documento.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 16	ERON	EPMSC CARTAGENA	CARTAGENA		14/05/2025	85	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	No se genera el acta de empalme ya que aún quedan pendientes ítem por verificar con el personal del establecimiento, las partes manifiestan que la infraestructura y los equipos se encuentran en proceso de recibo por parte del establecimiento y contratista, Se realizo verificación de: logística, dietas, otros y acuerdos, el documento se encuentra en proceso de elaboración el cual será allegado por el contratista para revisión de la dirección y firmas.
GRUPO 16	ERON	CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO	BARRANQUILLA		9/05/2025	30	EFECTIVA	CONTRATISTA	La visita se inicia sobre el medio día, el director solicita se le espere ya que se encuentra en otra actividad, luego de iniciada se hace retiro del personal del contratista e interventoría del rancho del establecimiento por disturbios en el patio #3.
					10/05/2025	70	EFECTIVA	CONTRATISTA	Durante la segunda jornada de acompañamiento, se desarrollan las actividades en el porcentaje mencionado, no se culmina el acta debido a que no ha sido posible verificar la información que corresponde a los temas INPEC y USPEC, así como tampoco socializar la primera parte del acta de empalme
					12/05/2025	90	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	No se finaliza el acta de empalme, ya que queda pendiente de verificar el plan ocupacional, puesto que no se encuentra disponible (se encuentra en proceso de elaboración por parte del establecimiento), por demás las otras categorías se encuentran verificadas, con porcentajes de cumplimiento del 100%, queda pendiente una última sesión para revisión del pendiente y firmas, se establece el jueves 14-05-2025 en horas de la tarde.
GRUPO 16	ERON	EPMSC BARRANQUILLA	BARRANQUILLA		13/05/2025	95	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	El acta de empalme se encuentra en proceso de elaboración por la representante del contratista Tania de la Hoz, la cual indica que al finalizar el perfeccionamiento del documento enviará un correo electrónico informando la culminación del acta con el fin de definir fechas para recoger las respectivas firmas. Durante el acompañamiento se registra verificación de todas las categorías del acta, desarrollándose la verificación de la totalidad de los ítems el día de hoy.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 16	ERON	EPMSC MONTERIA	MONTERÍA		14/05/2025	100	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Se culmina el proceso de verificación y acompañamiento de levante del acta de empalme, hubo registro de las categorías de nutrición y logística las únicas que pudieron ser pudieron ser verificadas en el establecimiento, el documento se encuentra en verificación final para firma.
GRUPO 16	ERON	EPMSC SINCELEJO	SINCELEJO		12/05/2025	70	EFECTIVA	CONTRATISTA	Se realiza durante el primer día de empalme, verificación de las áreas de proceso, inventario de equipos, verificación del estado de dietas y valoraciones, así como también las respectivas valoraciones del CHS y sus observaciones, no se culmina el acta de empalme puesto que no hubo adelanto en lo que corresponde a logística de operación, Plan Ocupacional del servicio de alimentación y estado de los servicios públicos, categorías que se trasladan para el día 13-05-2025, no hay acompañamiento del INPEC o USPEC.
					13/05/2025	93	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	Se finaliza las actividades en el establecimiento para levantar el acta de empalme, queda pendiente por anexar las evidencias fotográficas y soportes digitales al documento, de igual manera queda por suscribirse el documento final, puesto que la firma, está supeditada a la culminación de la evidencia fotográfica y a la posterior revisión de la misma por parte de la dirección del establecimiento y contratista.
GRUPO 16	ERON	EPMSC SAN ANDRES	SAN ANDRÉS		13/05/2025	75	EFECTIVA	INPEC, USPEC, CONTRATISTA	En el primer día de empalme queda por finalizar y concretar algunas observaciones consignadas en el acta de empalme. Se continua con el empalme el 14/05/2025
					14/05/2025	100	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	No, se registra firma del acta de empalme, debido a que el operador manifiesta que el documento final no puede ser firmado hasta que la misma, no esté revisada por el representante legal de CJVN SAS, se culminan todas las actividades de verificación en campo.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



En los establecimientos de EPMSC TIERRA ALTA, EPMSC MONTERIA Y EPMSC SAN ANDRES, se culminó el proceso de acompañamiento de la interventoría con el 100% de las actividades cumplidas, quedando pendiente la firma de parte del contratista y/o INPEC en el documento definitivo de las actas de empalme, puesto que se requiere de acuerdo con lo expresado a lo expresado al profesional de campo de la interventoría realizar una detallada revisión del documento. Para el caso de EPMSC MONTERIA, el acta de empalme solo tuvo alcance a las categorías de dietas y logística puesto que al momento del acompañamiento la producción se realiza en planta externa de contingencia.

En cuanto a los establecimientos de EPMSC BARRANQUILLA NORTE (BOSQUE) Y CMSBA BARRANQUILLA LA MODELO, hubo cumplimiento entre el 95% y el 90% respectivamente, para el caso de Barranquilla el Bosque el contratista a través de la profesional Tania de la Hoz manifiesta que dicha acta se encuentra en elaboración, por lo tanto notificara para su firma, mientras que en la Modelo, no se cuenta con el plan ocupacional por parte del establecimiento por tanto no es posible registrar las actividades y culminar con firmas del documento.

Para el establecimiento EPMSC CARTAGENA se registró un porcentaje de avance frente a las actividades de empalme del 85%, puesto que durante el acompañamiento de la interventoría se evidencio que, quedaron ítems pendientes ítem por verificar con el personal del establecimiento, tendiendo en cuenta que las partes (contratista e INPEC) manifiestan que la infraestructura y los equipos se encuentran en proceso de recibo por parte del establecimiento y del mismo contratista, ya que durante la actividad de empalme las operaciones se realizan en planta externa de contingencia, por lo tanto dentro el establecimiento solo se verifican las categorías de dietas, logística y otros acuerdo, el documento con el alcance se encuentra en verificación por parte de la dirección del establecimiento.

El establecimiento EPMSC MAGUANGUE, obtuvo un porcentaje de acompañamiento y culminación de las actividades del 99%, pese a que se realizaron todas las actividades el contratista no realiza firma del acta, ya que notifica que necesita mayor tiempo para el análisis integral del acta, para posteriormente informa acerca de la lectura y firma. En el establecimiento de EPMSC SINCELEJO, fueron finalizadas las activades de registro documental de todas las categorías, sin embargo, queda pendiente por anexar evidencias fotográficas y soportes digitales al documento, la suscripción final está supeditada a las anteriores actividades, posterior revisión de las mismas por parte de la dirección del establecimiento y contratista, el porcentaje de avance fue del 93%.

5.17 Grupo 17.

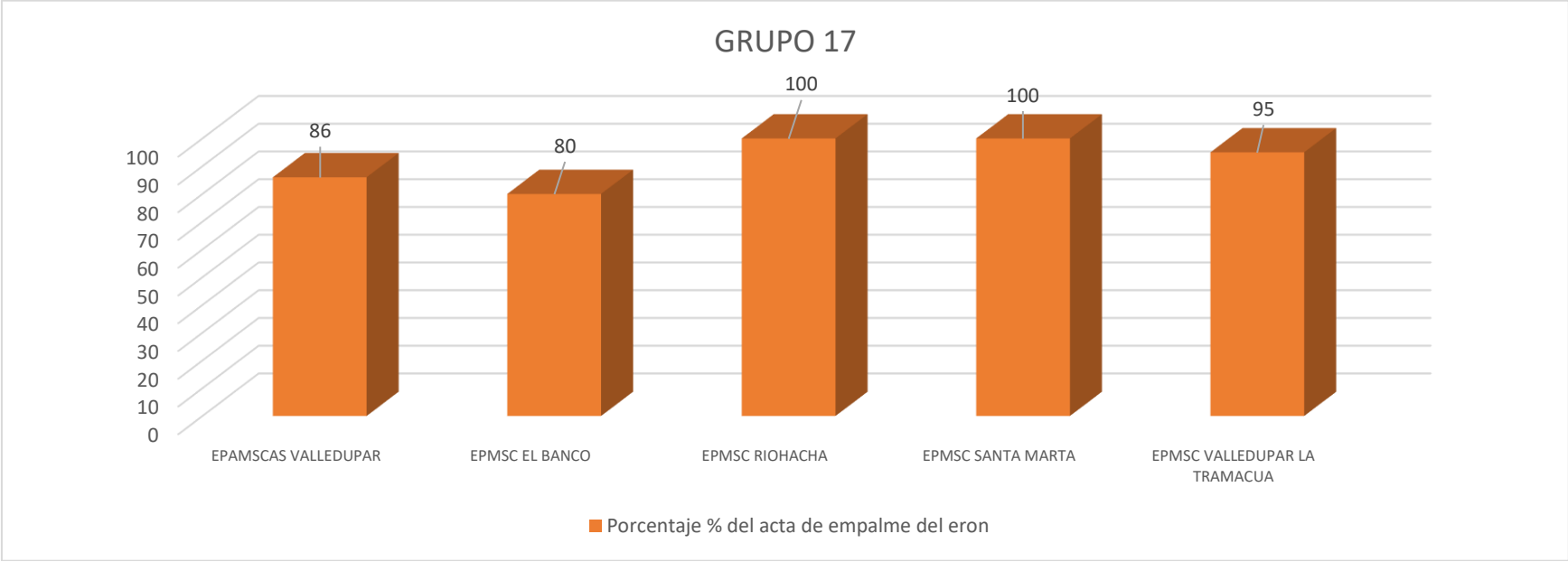
Para el proceso de empalme y acompañamiento del 9 al 15 de mayo 2025 de las actas de empalme entre el contratista saliente CJVN S.A.S con el contrato 343-2023 y el contratista entrante SERVICIOS Y SUMINISTROS CJVN SAS con el contrato 201-2025 se presentaron las siguientes novedades:

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 17	ERON	EPMSC VALLEDUPAR LA TRAMACUA	VALLEDUPAR		9/05/2025	40	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Durante el primer día se realizan las verificaciones correspondientes a la infraestructura, la descripción del estado de los equipos. Para segunda sesión de acompañamiento se tienen en cuenta las categorías de dietas, CHS y logística de operación a realizarse el día 10-05-2025.
					10/05/2025	75	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	No, se culminaron las verificaciones programas en su totalidad, así mismo falta información por entregar de

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
									parte del área de sanidad (Dietas- UT NORSALUD), no se cuenta con fecha estimada para entrega de la información.
					12/05/2025	95	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	El acta no es generada dado que el director del establecimiento se rehusó a firmar, debido a falta de paz y salvo con el establecimiento, por ende, no se realiza impresión del documento.
GRUPO 17	ERON	EPMSC RIOHACHA	RIOHACHA		13/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realiza la verificación de las primeras actividades, CHS, plan ocupacional, se verifican los acuerdos en servicios de gas, energía y agua, así como también el estado de la infraestructura, dietas, horarios y equipos.
					14/05/2025	100	EFECTIVA	CONTRATISTA	El acta de empalme se desarrolló en todas sus fases, se imprimió y se entregó a la dirección del establecimiento para su revisión con el equipo del ERON, el director establece necesidad de revisión para firmar.
GRUPO 17	ERON	EPMSC EL BANCO	EL BANCO		12/05/2025	80	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se realiza, la verificación de las categorías correspondientes a infraestructura, operación logística, CHS, horarios y otros, queda pendiente por verificar el tema de dietas, ya que el operador de salud no ha entregado el certificado de dietas y demás documentos relacionados, por lo tanto, el contratista manifiesta que no firma el acta hasta no establecer la totalidad de las categorías por verificar.
GRUPO 17	ERON	EPAMSCAS VALLEDUPAR	VALLEDUPAR		13/05/2025	75	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	El proceso de empalme establece inicialmente la verificación que corresponde a los ítems; CHS, Plan Ocupacional del servicio de alimentación e infraestructura.
					14/05/2025	86	EFECTIVA	INPEC, CONTRATISTA	Se surte el resto de verificaciones de las categorías del acta de empalme, sin embargo no se genera el documento final ya que quedan pendientes por parte del contratista saliente y entrante presentar los paz y salvo de servicios públicos, bonificaciones y proyecto productivo, así como definir las condiciones para el tema de instalación del medidor de energía y sus instalaciones internas y externas, el contratista se compromete a realizar gestiones para la instalación de medidor, dicha observación queda consignada en el acta de empalme. por ende, la dirección del establecimiento considera no firmar el acta hasta materializar la gestión.

GRUPO	TIPO SERVICIO	LOCACION	MUNICIPIO	RANCHO	Fecha	Porcentaje de avance	Estado Visita	Hubo Acompañamiento de:	Observaciones
GRUPO 17	ERON	EPMSC SANTA MARTA	SANTA MARTA		9/05/2025	40	EFECTIVA	USPEC, CONTRATISTA	Se realiza verificación de las condiciones de infraestructura e inventarios de equipos, para el segundo día de empalme queda por verificar dietas, CHS y logística de operación, por tanto, no hubo generación de acta.
					10/05/2025	50	EFECTIVA	CONTRATISTA	El contratista se encuentra en la elaboración del acta y a la espera de información solicitada de nutrición y CHS, se proyecta culminación de la totalidad del acta para firma el día 12/05/2025
					12/05/2025	100	EFECTIVA	CONTRATISTA	No se registra la firma del acta por parte del director del establecimiento, se acordó firmar el acta por todas las partes involucradas el miércoles 14 de mayo 2025, previa lectura detallada de la misma.

A continuación, se reporta la gráfica con el porcentaje (%) de acompañamiento en el proceso de elaboración de las actas de empalme:



En los establecimientos de EPMSC SANTA MARTA Y EPMSC MONTERIA, se culminó el proceso de acompañamiento de la interventoría con el 100% de las actividades cumplidas, quedando pendiente la firma de parte del director del establecimiento y/o INPEC en el documento definitivo de las actas de empalme, puesto que se requiere de acuerdo con lo expresado a lo expresado al profesional de campo de la interventoría realizar una detallada revisión del documento.

Para el establecimiento EPAMSCAS VALLEDUPAR – LA TRAMACUA se registró un porcentaje de avance frente a las actividades de empalme del 95%, puesto que, durante el acompañamiento de la interventoría, a pesar de que se efectuó la totalidad de la verificación de las categorías del acta, el director del establecimiento no firma el documento puesto que manifiesta que él contratista tiene paz y salvos pendiente por gestionar con el establecimiento.

El establecimiento EPMSC VALLEDUPAR NORTE (JUDICIAL), obtuvo un porcentaje de acompañamiento y culminación de las actividades del 86%, pese a que se realizaron todas las actividades el director del establecimiento no realiza firma del acta, ya que queda pendientes por parte del contratista saliente y entrante presentar los paz y salvo de servicios públicos, bonificaciones y proyecto productivo, así como definir las condiciones para el tema de instalación del medidor de energía y sus instalaciones internas y externas, el contratista se compromete a realizar gestiones para la instalación de medidor, dicha observación queda consignada en el acta de empalme, por ende, la dirección del establecimiento considera no firmar el acta hasta materializar la gestión.

Para el establecimiento EPMSC EL BANCO se registró un porcentaje de avance frente a las actividades de empalme del 80%, aun cuando se efectuó la mayoría de la verificación de las categorías del acta, queda pendiente revisar la categoría de dietas, ya que el operador de salud NORSALUD PPL, no entrego el certificado de dietas y demás documentos relacionados para la verificación de la categoría. Por tanto, no se firma el documento, no queda compromiso por parte del contratista de salud.

6 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 del contratista UT ANDINO COLOMBIANO, se presenta un aumento de 2,5 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 ejecutadas por parte del contratista. Durante el periodo de mayo de 2025, se alcanzó un desempeño promedio de 84,9%, para los establecimientos EP-UT-URI, tipificado como cumplimiento parcial de las obligaciones del contratista. Se identificaron oportunidades de mejora, especialmente en la categoría de equipos, utensilios y menaje con 13 hallazgos, en menor medida las categorías de instalaciones físicas y sanitarias – contratista, seguridad y salud en el trabajo, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental y condiciones de saneamiento.

En relación al cumplimiento por categorías de los establecimientos tipo ERON - CRM del Grupo No. 1 Regional Occidente, contratista UT ANDINO COLOMBIANO, 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, CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 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,

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE, CONDICIONES DE SANEAMIENTO, ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Con respecto a las Estaciones de Policía de la Regional Occidente del Grupo 1 contratista UT ANDINO COLOMBIANO verificadas en el mes de mayo de 2025, se alcanzó un 84,9% de cumplimiento, disminuyendo 1,4 puntos porcentuales en la calificación con relación al periodo anterior, afectado principalmente por los hallazgos evidenciados en la categoría DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, la cual disminuyo doce puntos porcentuales (79% en abril frente al 67% de mayo), siendo la categoría de menor desempeño en la ejecución del contratista, de acuerdo con lo evidenciado por la interventoría en campo. La EP PERMANENTE 2 se visita durante el mes de mayo, para la atención de una PQRD, sin embargo, esta no se encuentra dentro del listado de los establecimientos aprobados para el suministro de acuerdo con el anexo 23.

Del comportamiento de los establecimientos del Grupo No. 1 Regional Occidente, para los Tipo ERON, destacan la PLANTA DE PRODUCCIÓN POPAYAN G1, EPMSC TUQUERRES, DE POPAYAN, EPMSC EL BORDO y CPMSTUL TULUA, que con calificación entre el 90,% y el 92,5% de cumplimiento, se tipifican como Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista, acorde con la escala establecida por la USPEC, en contraste en CPAMSPY POPAYAN y EPMSC PASTO tras alcanzar calificaciones de 79,3% y 88,2% respectivamente, 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, se encuentran UT BATALLÓN DE A.S.P.C NO 23 GR "RAMON ESPINA", EP PERMANENTE y EP PERMANENTE 2 tras alcanzar calificaciones entre 61,5% y 89,5%, se tipifican como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones del Contratista. En contraste a este resultado, se resalta Cumplimiento de la las Obligaciones del contratista en EP DE ROLDANILLO con el 95% de desempeño.
Teniendo en cuenta que se finalizaron las visitas el 8 de mayo, puesto que, entre el periodo comprendido del 9 al 15 de mayo de 2025, se llevaron a cabo las visitas de empalme, para dar inicio a la nueva contratación, es importante mencionar que de los ocho establecimientos ERON, la planta de producción, las doce estaciones de policía y una unión táctica pertenecientes al Grupo 1, no se llevaron a cabo las visitas en ERON EPMSC IPIALES, ERON EPMSC TUMACO, EP BELLO HORIZONTE, EP CAI AGUACLARA, EP EL BORDO, EP SUR BARRIO BOLIVAR, EP TIMBIO, EP URI FISCALIA, EP GUARDACOSTAS, EP PIENDAMO, EP TAMBO Y EP TUMACO de acuerdo a las frecuencias establecidas por la Interventoría. Lo que pudo influir en la variación de los porcentajes de calificación, ya que los establecimientos no fueron visitados en su totalidad.

En relación con el desempeño de los establecimientos tipo ERON – CRM en las verificaciones realizadas por la interventoría para el Grupo 2 de la Regional Occidente, se observa un 98.2% de cumplimiento en promedio para el grupo, porcentaje que evidencia una adecuada ejecución de las obligaciones del contrato 328-2023 del operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones del Contratista. El contratista disminuye 0.7 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 99.7% 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 mantuvo su calificación 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 las categorías con menor desempeño corresponden a EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con un 96% de cumplimiento. Es importante resaltar el cumplimiento del 100% por parte del contratista en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO, CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, siendo estos factores esenciales para garantizar materia prima de buena calidad, productos inocuos y agradable presentación del producto final, así como también avalar buena ejecución y cumplimiento de las obligaciones contractuales.
En los establecimientos tipo EP-UT-URI de la Regional Occidente Grupo 2, el operador UT COMPROMISO POR LA DIGNIDAD cumple con un 100% en las obligaciones contractuales en las variables concernientes a PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO, RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO, DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO resaltando el buen desempeño del contratista en cuanto a la buena labor del personal manipulador de alimentos, vehículos transportadores y calidad de los productos distribuidos, que garantizan productos inocuos y minimizan el riesgo de contaminación y deterioro de los alimentos. Sin embargo, se observa que se presenta afectación en la categoría INSTALACIONES FÍSICAS con un porcentaje de cumplimento del 97%.
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 78%. Las condiciones de infraestructura no son las óptimas, enfatizando en EPMSC CAICEDONIA con un 57%. 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.

Teniendo en cuenta que se finalizaron las visitas el 8 de mayo, puesto que, entre el periodo comprendido del 9 al 15 de mayo de 2025, se llevaron a cabo las visitas de empalme, para dar inicio a la nueva contratación, es importante mencionar que de las veintiséis estaciones de policía pertenecientes al Grupo 2, no se llevaron a cabo las visitas en EP DAGUA, EP AGUABLANCA, EP JUNIN, EP RIVERA, EP LOS MANGOS, EP MARIANO, EP LOPEZ, EP GUABAL, EP LIDO, EP TERMINAL y EP YUMBO de acuerdo a las frecuencias establecidas por la Interventoría. Lo que pudo influir en la variación de los porcentajes de calificación, ya que los establecimientos no fueron visitados en su totalidad.

Teniendo en cuenta que de los siete establecimientos ERON, la planta de producción, las ocho estaciones de policía y una unión táctica pertenecientes al Grupo 3, no se llevaron a cabo las visitas en EPMSC BUENAVENTURA, ESTACIÓN DE POLICIA MARTE BUENAVENTURA, UT ARBUE, ESTACIÓN DE POLICIA GUARDACOSTAS, ESTACIÓN DE POLICIA CARTAGO, ESTACIÓN DE POLICIA GINEBRA Y ESTACIÓN DE POLICIA COMANDO SUR DE POLICIA de acuerdo a las frecuencias establecidas por la Interventoría. Lo que pudo influir en la variación de los porcentajes de calificación, ya que los establecimientos no fueron visitados en su totalidad.

En relación con el desempeño de los establecimientos visitados en Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos tipo ERON – CRM, en el mes de mayo de 2025 se alcanzó un 91% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento Parcial de las Obligaciones de los Contratistas, presentando así un incremento del 1.6% 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 mayo de 2025 un 100% de cumplimiento promedio, clasificado como Cumplimiento por parte del Contratista de las Condiciones Contractuales, presentando un incremento del 0.6% en el porcentaje de cumplimiento respecto al mes anterior.

Con relación al cumplimiento por categorías en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS para los establecimientos Tipo ERON - CRM, cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (98%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (97%, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (93%) y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%), 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 (77%), EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE (81%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO (86%) Y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (87%).

Con respecto a los establecimientos Tipo EP – UT – URI en la Regional Occidente Grupo 3, Operador ARDIKO A&S SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS cabe destacar las calificaciones alcanzadas en las categorías INSTALACIONES FISICAS (100%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (100%), 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 PUERTO TEJADA, EPMSC SILVIA, EPMSC CARTAGO y PLANTA DE PRODUCCION ERON SANTANDER DE QUILICHAO con cumplimientos entre 100% y 94.5%, tipificado como Cumplimiento de las Obligaciones por parte del contratista. En contraste, los establecimientos con el desempeño más bajo fueron COJAM JAMUNDI con 85,5% y CPAMSPAL PALMIRA con 89,7 %. Por su parte, en los establecimientos Tipo EP – UT – URI los establecimientos EP LIMONAR, EP SANTANDER DE QUILICHAO – CENTRO y EP PUERTO TEJADA, todos con 100% de cumplimiento, 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%), CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO (97%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (97%) y ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%); para el grupo 6 las categorías SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (100%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (95%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (95%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (88%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (93%) y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (88%) y para el grupo 8 CUMPLIMIENTO DE HORARIO Y CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO (100%), CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (100%), CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL (99%), CONDICIONES DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO (97%), PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (97%), ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD- VERIFICACIÓN DOCUMENTAL (93%), SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (93%), ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS (90%), CONDICIONES DE SANEAMIENTO

(90%). Las anteriores, tras alcanzar un cumplimiento superior se tipifican como Cumplimiento por parte de los Contratistas de las Condiciones Contractuales. Por su parte, para los establecimientos Tipo EP -UT – URI, para el grupo 4 las categorías DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%) INSTALACIONES FISICAS (100%), DISTRIBUCION DEL PRODUCTO TERMINADO(100%) y para el grupo 8 INSTALACIONES FÍSICAS (100%) PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (100%), RECEPCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%), DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO (100%) y CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (90%).

El grupo 5, operado por el contratista UT LOGISTIC FOOD, presenta un buen comportamiento general, al evidenciar que de las 11 categorías evaluadas en los erones y planta de producción, 6 categorías (cumplimiento de horario y concepto higiénico sanitario, instalaciones físicas y sanitarias – contratista, equipos, utensilios y menaje, personal manipulador de alimentos, condiciones de saneamiento y seguridad y salud en el trabajo) demostraron mejorías con respecto al periodo anterior; 3 categorías (características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas y oferta adicional, condiciones de transporte de alimentos, aseguramiento y control de la calidad- verificación documental) se mantuvieron en el mismo comportamiento de 98 a 100% mientras que las categorías de almacenamiento materias primas e insumos y condiciones de producción y producto terminado presentaron disminución en su cumplimiento global con respecto al periodo de abril, evidenciando ejecución de planes de mejora propuestos por el contratista.

Para el caso de grupo 9, asignado al operador UT ANDINO COLOMBIANO, se evidenció un impacto positivo en las calificaciones de todas las categorías evaluadas al obtener incremento en los puntajes obtenidos y un cumplimiento general de 95.3%, 14.6% adicional que el período anterior, sin embargo, es importante mencionar que fueron ejecutadas apenas 8 visitas en el período del 2 al 7 de mayo de 2025. A pesar de ello, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA con 65%, EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con 66% y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO con 65% se mantienen como las categorías con mayor afectación, y por desempeño general ERON CPAMSMBOG BOGOTA EL BUEN PASTOR con 70% y ERON EPAMSCAS COMBITA con 84% continúan consolidándose como los establecimientos con más oportunidades de mejora.

REGIONAL VIEJO CALDAS

Durante el periodo evaluado al grupo 10, se observó que el operador obtuvo un desempeño promedio de 93%, evidenciando una leve mejora del 1% respecto al mes anterior, siendo las categorías con mayores desviaciones las siguientes: Infraestructura física, con problemas recurrentes en cuanto a humedad, techos deteriorados, separación entre áreas de almacenamiento y secuencia lógica del proceso, debido a que la mayoría de los establecimiento penitenciarios cuentan con una sola puerta por donde ingresa materia prima y salen los residuos sólidos, así como falta de zonas como vestieres. Le sigue la categoría equipos y menaje, debido a la falta de mantenimiento preventivo y correctivo a equipos como congeladores, carros transportadores y utensilios, como ollas. Condiciones higiénico-sanitarias, siendo el hallazgo más repetitivo en los establecimientos, el uso de kits de cloro vencidos y deficiencia limpieza en los ERON y personal manipulador, debido a la falta de entrega de dotación.

En cuanto a las Estaciones de Policía, el mayor hallazgo estuvo en la falta de soportes de visita del supervisor de calidad y por el uso de la dotación de los distribuidores, así mismo como incumplimiento en los planes de ruta debido al cambio del vehículo transportador, los cuales, en varios casos, no cuenta con CHS por ser transporte particular.

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 que mantuvo su porcentaje de cumplimiento del 92%, observando disminución del cumplimiento porcentual en las categorías de equipos, utensilios y menaje, personal manipulador de alimentos y condiciones de saneamiento, no obstante el contratista presento incremento en el cumplimiento porcentual para las categorías de instalaciones físicas y sanitarias, almacenamiento de materias primas e insumos, características de los alimentos, cumplimiento de los menús, gramajes, dietas terapéuticas, condiciones de transporte y seguridad y salud en el trabajo. A

pesar de que se presentó una disminución en 3 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 refleja 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.

REGIONAL NOROESTE

El Grupo 12 asignado al contratista ORNUA SAS, en el mes de mayo 2025 no presentó variación en su calificación final manteniéndose en 76% de cumplimiento parcial, a pesar de no presentar variación en la calificación durante el periodo evaluado hubo alunas categorías que presentaron una mejoría significativa, las cuales fueron: CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, la cual aumento en un 25% logrando un cumplimiento del 100%, INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS – CONTRATISTA, la cual aumento en un 11% y EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con un aumento del 11%. Así mismo, la categoría que presento disminución con un 8% fue CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, CUMPLIMIENTO DE LOS MENÚS, GRAMAJES, DIETAS TERAPÉUTICAS Y OFERTA ADICIONAL; por parte de la interventoría se han implementado las acciones pertinentes y solicitudes de requerimientos al contratista con la finalidad de dar cumplimiento a la categoría.

El Grupo 13 asignado al contratista UT ALIMENTACIÓN INTREGAL, en el mes de mayo 2025 presentó variación en su calificación aumentando un 1% del cumplimiento para el mes de mayo 2025; sin embargo, se presentaron variaciones negativas significativas en las categorías de CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS disminuyendo un 10% y ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS en un 3% respectivamente, cabe resaltar que ninguna categoría presenta incumplimiento, ya que todas se encuentran entre cumplimiento parcial y total, siendo la de menor porcentaje EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE con un 72%.

El Grupo 13 en el periodo de mayo2025 es el que presenta mejores resultados tanto para ERONES con un 86% de cumplimiento en comparación con el Grupo 12 con un 76%, y en EP-URI-UT con un 89% de cumplimiento en comparación con el Grupo 12 con un 84%, 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

Los hallazgos identificados por esta interventoría son insumos fundamentales para la implementación de acciones correctivas y preventivas por parte de los contratistas, las cuales deberán ejecutarse de manera oportuna y como parte de la mejora continua. El objetivo es optimizar los procesos todos los procesos desde la recepción de materia prima hasta distribución final y asegurar el suministro de alimentos bajo condiciones técnicas que garanticen su calidad, inocuidad y oportunidad, en cumplimiento de los acuerdos de niveles de servicio y norma aplicables.

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 y Epmsc Magangué (presentan concepto higiénico sanitario con vigencia mayor a 12 meses), no existe medidas sanitarias sobre algunos de los establecimientos de regional norte al cierre del presente informe.

PQR

Para el periodo del presente informe, el área de PQRD de está interventoría gestionó 120 PQRD, dando respuesta al 74% de solicitudes recibidas por la entidad USPEC, INPEC, entes de control y juzgados, el 26% restantes se encuentran en tiempos de respuesta al corte del presente informe.

Para el mes de mayo 2025 se recibieron el 14% 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, 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 seguimientos necesarios 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, el laboratorio contratado por la Interventoría realizó muestreo a un total de 32 establecimientos, por lo que el cumplimiento total fue de 100%.

En el seguimiento microbiológico se encontró presencia del patógenos *E.coli*, en alimentos listos para consumo como las ensaladas y quesos, dando como resultado deficiencias en los requisitos básicos de las BPM, eso se vio reflejado en el contratista Unión Temporal Andino Colombiano grupo 9 en tres muestras.

Con respecto a las muestras de indicadores de calidad, el grupo de alimentos relevante fueron los derivados cárnicos, especialmente las salchichas y una muestra de leche en polvo, por la presencia de aerobios mesófilos.

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 abril al 12 de mayo cabe resaltar que, el grupo 6 no presentó resultados no conformes.

7 RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

7.1 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.

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

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.

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).

Acompañamiento constante en el establecimiento COCUC Cúcuta, en 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.

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, que pueden ser tramitadas por parte de la entidad con 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.

7.2 **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.

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.

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.

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

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.

Gestionar y ejecutar los planes de mejoramiento, dentro de los tiempos establecidos en los documentos contractuales. Ejecutando acciones de mejora que conlleven al cierre de los hallazgos, desde el momento mismo de la socialización del hallazgo en visita, y de ser necesario, en un plazo no superior a los cinco días posteriores a la notificación del hallazgo para el plan de mejora.

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

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

Encaminar las actividades de los equipos de trabajo que laboran en cada servicio de alimentación, en el mejoramiento de los procesos. Fortaleciendo la capacidad de respuesta de los equipos de trabajo frente a los hallazgos evidenciados por la Interventoría durante las visitas y toma de decisiones oportunas. Diseñar estrategias que permitan a los rancheros tener claridad sobre el tipo de dietas y el adecuado ensamble de las mismas.

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

En aquellos establecimientos Penitenciarios donde los alimentos se entregan en fondos, hacer uso de recipientes isotérmicos para el ensamble y distribución como lo requiere la OTM.

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

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

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 continuamente 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.

Los operadores de la Regional Central II deben priorizar las acciones de mejora en las categorías más afectadas como Instalaciones físicas y sanitarias – Contratista, Equipos y Utensilios y Seguridad y Salud en el Trabajo para los establecimientos Tipo ERON, garantizando ejecución de los mantenimientos correctivos a su cargo en la infraestructura de cada establecimiento, disponibilidad de los equipos mínimos requeridos para la ejecución del servicio, fortalecer el programa de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, asegurar el uso de equipos, utensilios y menaje en condiciones que no afecten la calidad e inocuidad de los alimentos y dotación de los elementos de seguridad requeridos; y distribución de producto terminado para el caso de los establecimientos tipo EP-UT-URI, garantizando la entrega de alimentos en empaques individuales y que aseguren el mantenimiento de las condiciones de inocuidad, y la entrega de los utensilios básicos para el consumo de los alimentos.

La entidad requiere priorizar los mantenimientos correctivos en los establecimientos ERON CPMS ESPINAL, ERON CPMSMEL MELGAR, ERON EPMSC CHAPARRAL, ERON EPMSC GIRARDOT y ERON EPMSC VILLETA 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 y ERON EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO 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.

Desarrollar acciones efectivas ante los requerimientos acorde a la naturaleza de cada establecimiento con la finalidad de que su implementación sea exitosa y dentro de los términos de la ejecución contractual.

Unificar criterios de seguimiento entre las entidades USPEC, INPEC e interventoría, para que en futuras contrataciones se trabaje en una misma línea priorizando puntos de control.

Realizar gestión frente a la Entidad contratista con el propósito que se realicen las acciones necesarias para las intervenciones en las infraestructuras de los establecimientos que requieren acciones prioritarias respecto a las condiciones físicas, que afectan las condiciones sanitarias de los ranchos o áreas donde se preparan los alimentos.

Dar respuesta a los requerimientos en el tiempo establecido de forma clara de acuerdo a lo solicitado y completa adjuntando los documentos correspondientes que soporten su respuesta, dando cumplimiento a los tiempos de respuesta solicitados.

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

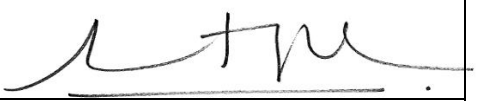
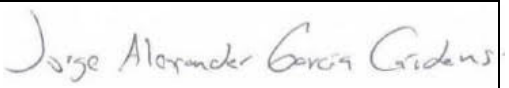
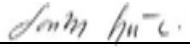
En términos generales, los operadores deberán implementar acciones correctivas dentro de su ámbito de competencia y establecer medidas orientadas a reducir las desviaciones que impacten directamente la calidad del servicio. Esto es crucial, ya que mejorar la percepción del suministro contribuirá a disminuir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

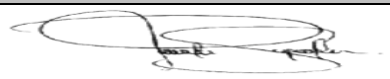
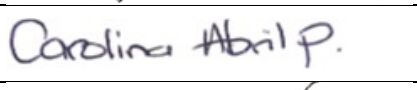
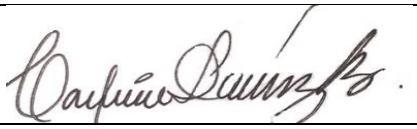
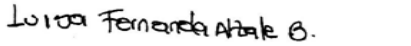
Además, los operadores deben documentar las acciones correctivas que hayan tenido un impacto positivo, con el fin de replicarlas y garantizar mejoras continuas en la productividad. Es igualmente importante que utilicen los registros correspondientes para presentar los soportes de gestión necesarios.

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.

El operador debe velar por la mejora continua del proceso, a través de la implementación de acciones tanto preventivas como correctivas que demuestren tener un impacto positivo y ser menos propenso a las no conformidades.

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	

PROCESO	RESPONSABLE	FIRMA
Coordinador Regional Oriente	Paola Sepúlveda	
Coordinador Regional Central 2	Margarita Barreto	
Coordinador Regional Occidente	Carolina Abril Peñaranda	
Coordinador Regional Viejo Caldas	Carlina Domínguez	
Coordinador Noroeste	Luisa Fernanda Álzate	
Profesional Gestión PQRD	Alba Pinzón Carreño	